



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS contracte de concessió del servei de bar i cafeteria del
Badalona Centre Internacional de Negocis (BCIN) Carrer Marcus Porcius, núm. 1 · Polígon Les Guixeres ·
08915 Badalona (Barcelona)

Expedient 065-26

Document contractual de prescripcions tècniques mínimes

APARTAT 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present Plec, d'acord amb la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, és definir les prescripcions tècniques particulars que han de regir la concessió del servei de bar del Badalona Centre Internacional de Negocis (BCIN), gestionat per Reactivació Badalona, SA. Les prescripcions tècniques han de definir les qualitats i condicions de la prestació, incloses les condicions socials i ambientals vinculades a l'objecte del contracte.

El contracte té per finalitat garantir la disponibilitat d'un servei estable de cafeteria i restauració vinculat a l'activitat ordinària del BCIN, així com donar suport als actes, reunions, jornades i esdeveniments que tinguin lloc a les seves instal·lacions, d'acord amb l'informe de necessitat i amb el règim de concessió de serveis definit al PCAP.

El servei comprendrà, com a mínim, la prestació ordinària de cafeteria i restauració bàsica en l'espai interior destinat al bar i en els espais exteriors habilitats, inclosa la terrassa; el suport de restauració per a actes, reunions i esdeveniments del BCIN; la gestió, conservació, manteniment ordinari, neteja i correcte ús de l'espai, mobiliari i equips adscrits al servei; l'organització del servei, aprovisionament, preparació, venda i atenció directa a les persones usuàries; i l'aplicació, si escau, de les millors ofertes en matèria d'horaris, serveis addicionals, equipament o política de preus i descomptes.

Les prestacions objecte del contracte s'ajustaran al contingut del present Plec, al PCAP, a l'oferta presentada per l'adjudicatària i a la normativa vigent que resulti aplicable a l'activitat de restauració, seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals, accessibilitat i protecció de dades. Les prescripcions tècniques s'han definit de manera vinculada a l'objecte contractual, amb caràcter proporcionat i sense establir obstacles injustificats a la competència.

APARTAT 2.- CONDICIONS TÈCNIQUES I FUNCIONALS DE PRESTACIÓ

El servei inclourà, com a mínim, les actuacions següents:

2.1. Servei ordinari de cafeteria i restauració

L'empresa concessionària ha de prestar un servei ordinari de cafeteria i restauració bàsica adequat a la dimensió i a les característiques del BCIN. L'oferta disponible ha d'incloure begudes fredes i calentes, productes d'esmorzar, entrepans, peces de brioixeria o productes equivalents i una oferta complementària de restauració lleugera adaptada a la demanda habitual del centre.

Els productes s'han de conservar i servir en condicions adequades de qualitat, temperatura, presentació i seguretat alimentària. La disponibilitat efectiva dels productes i les eventuais substitucions s'han de gestionar de manera que no es redueixi de forma injustificada la qualitat global del servei.

2.2. Servei vinculat a actes i esdeveniments

L'empresa concessionària ha de disposar de capacitat organitzativa per atendre els actes, reunions i esdeveniments celebrats al BCIN mitjançant serveis adaptats a la demanda efectiva, com ara cafès, aigües, esmorzars, aperitius, càterring bàsic o prestacions equivalents.

La concessió no confereix exclusivitat sobre els serveis de càterring dels actes del BCIN. REBASA i les persones o entitats organitzadores poden contractar terceres empreses. No es garanteix cap encàrrec, volum mínim, dret preferent, indemnització ni compensació. Només els serveis efectivament prestats per la concessionària s'integren en la facturació computable del cànon.

Les necessitats es coordinaran amb REBASA amb l'antelació disponible en cada cas. La concessionària ha de confirmar la viabilitat, l'abast, els mitjans i, quan correspongui, el pressupost o la relació de preus aplicable. Els ingressos derivats d'aquests serveis formen part de la facturació de la concessió en els termes del PCAP.

2.3. Horari i disponibilitat

El servei ha de romandre obert i operatiu íntegrament de dilluns a divendres laborables, de 8.00 a 20.00 h. Aquest és l'horari mínim obligatori i s'ha de cobrir amb continuïtat, personal suficient i disponibilitat efectiva de l'oferta bàsica. No es pot reduir per raons organitzatives o de demanda sense autorització expressa de REBASA.

Qualsevol modificació permanent de l'horari obligatori requereix una modificació contractual legalment procedent. Les adaptacions puntuals motivades per l'activitat del centre es coordinaran amb la persona responsable, sens perjudici de les limitacions de l'apartat 2.9.

La concessionària podrà desenvolupar l'activitat fora de la franja ordinària a la terrassa, sempre que no sigui necessari accedir a l'interior de l'edifici, es garanteixi l'autonomia funcional del servei i es compleixi la normativa aplicable en matèria d'horaris, sorolls, convivència, llicències i ús de l'espai. Les ampliacions horàries només seran exigibles quan constin en els plecs, en l'oferta adjudicatària o en una petició de servei vinculada a un acte concret acceptada per l'empresa.

2.4. Política de preus, informació i descomptes

Abans de l'inici del servei, l'empresa concessionària ha de presentar a REBASA la relació completa de preus de venda al públic. Els preus han de ser visibles, clars, adequats al mercat i coherents amb la viabilitat de la concessió. Les modificacions posteriors requereixen comunicació motivada i autorització prèvia de REBASA, d'acord amb el PCAP.

Els descomptes o condicions especials oferts per al personal de REBASA, les empreses allotjades al BCIN o altres col·lectius s'han d'aplicar en els termes exactes de l'oferta, de manera objectiva, transparent i verificable.

2.5. Qualitat, imatge i atenció a les persones usuàries

El servei s'ha de prestar amb correcció, diligència, bona imatge comercial i adequació al caràcter empresarial i institucional del BCIN. L'oferta gastronòmica ha de mantenir un nivell suficient de varietat i qualitat durant tota la vigència del contracte.

Les cartes i menús, la retolació, les llistes de preus, els avisos, les comunicacions generals, els tiquets o factures i la informació a les persones usuàries han d'estar disponibles, com a mínim, en català i usar llenguatge respectuós i no sexista; s'hi poden afegir altres llengües. El personal ha de poder atendre oralment en català i respectar el dret d'opció lingüística entre les llengües oficials, sense que s'exigeixi un certificat concret.

2.6. Higiene, seguretat alimentària i al·lèrgens

L'empresa concessionària ha de complir permanentment les exigències sanitàries i de seguretat alimentària aplicables a l'activitat. Ha de garantir la correcta recepció, traçabilitat, manipulació, conservació, preparació i servei dels aliments i begudes, així com el control de temperatures i la informació sobre al·lèrgens.

Ha de disposar i aplicar els sistemes d'autocontrol, registres i procediments que siguin legalment exigibles, inclosos els de neteja i desinfecció, control de plagues, gestió d'incidències i retirada de productes. El personal que manipuli aliments ha de rebre la formació adequada a les funcions que desenvolupa.

2.7. Accessibilitat i ús segur dels espais

L'organització del mobiliari, les cues, la terrassa i els elements auxiliars no pot obstaculitzar els itineraris accessibles, les sortides d'emergència ni la circulació segura. La informació essencial del servei, especialment els preus i els al·lèrgens, s'ha de presentar de manera visible, llegible i comprensible. Quan sigui necessari, el personal facilitarà una atenció adequada a les persones amb necessitats d'accessibilitat.

2.8. Sostenibilitat i bones pràctiques ambientals

Com a requisits mínims, l'empresa concessionària ha de separar correctament els residus, reduir el malbaratament alimentari i els consumibles d'un sol ús, eliminar progressivament els plàstics d'un sol ús quan existeixin alternatives adequades, emprar envasos reutilitzables o compostables quan sigui tècnicament possible i fomentar productes de temporada i de circuit curt de comercialització, sense exigir un origen territorial determinat.

Els compromisos ambientals que hagin estat puntuats en la licitació són addicionals als mínims anteriors i s'han d'acreditar i mantenir en els termes establerts al PCAP i a l'oferta adjudicatària.

2.9. Limitacions temporals per esdeveniments singulars

REBASA es reserva la facultat de limitar, suspendre o reorganitzar temporalment la prestació quan un esdeveniment singular sigui incompatible amb el funcionament ordinari del bar. Entre d'altres, poden tenir aquesta consideració els rodages audiovisuals, les sessions fotogràfiques professionals, els actes institucionals reservats i els esdeveniments corporatius que requereixin privacitat o l'ús exclusiu de l'espai interior o exterior.

La mesura pot consistir en la modificació puntual de l'horari, la suspensió temporal del servei, la restricció d'accés del públic general, la reorganització espacial o l'ús temporal del mobiliari i l'equipament. REBASA ho comunicarà amb una antelació mínima de set dies naturals, llevat d'urgència justificada, i n'indicarà l'abast i la durada prevista.

Aquestes limitacions formen part del risc operacional assumit per l'empresa concessionària i no generen indemnització ni compensació quan, considerades en conjunt durant cada anualitat, no superin quinze jornades efectives de servei i, en tot cas, el 6% dels dies d'obertura ordinària del centre. Si els llindars no coincideixen, s'aplicarà el que resulti inferior.

La superació dels llindars no genera automàticament un dret de compensació. L'empresa podrà presentar una memòria justificativa de la incidència i REBASA analitzarà, mitjançant l'expedient corresponent, les mesures que siguin legalment i contractualment procedents.

Quan la naturalesa de l'esdeveniment ho permeti, la concessionària podrà presentar una oferta de restauració, sense preferència ni exclusivitat. L'organització és lliure d'acceptar-la o de contractar terceres empreses.

APARTAT 3. DIMENSIONAMENT, ORGANITZACIÓ I METODOLOGIA

L'empresa concessionària ha de dimensionar i organitzar el servei d'acord amb la demanda real, garantint-ne la continuïtat, la qualitat i l'adaptació a les necessitats ordinàries i extraordinàries del BCIN. El pla de gestió i explotació presentat en la licitació, en la part acceptada, té caràcter contractual.

La metodologia ha d'incloure, com a mínim:

- la planificació de l'activitat ordinària, els horaris, els torns, l'aprovisionament, la reposició i el control d'existències;
- el sistema de preparació i prestació del servei i la resposta als pics de demanda derivats d'actes o esdeveniments;
- els procediments de neteja, ordre, manteniment, autocontrol sanitari i supervisió dels espais i equips;
- els mecanismes de coordinació amb REBASA, resposta a incidències, substitució de personal i continuïtat del servei;
- el registre i la traçabilitat bàsica de les incidències, les comunicacions rellevants i les actuacions correctores.

L'organització ha de permetre adaptar els recursos a les variacions de demanda al llarg de la vigència del contracte, especialment en relació amb els actes, les jornades i els esdeveniments, sense traslladar a REBASA les obligacions de direcció, organització o gestió del personal de la concessionària.

APARTAT 4. RECURSOS HUMANS I MITJANS MATERIALS

L'adjudicatària haurà de disposar dels recursos humans i materials suficients per garantir la correcta prestació del servei de bar del BCIN. El personal adscrit al contracte haurà de comptar amb l'experiència, capacitat i competències adequades per a l'exercici de funcions de cafeteria, restauració, atenció al públic, manipulació d'aliments i gestió bàsica del servei.

4.1. Personal adscrit

L'empresa concessionària ha d'adscriure el personal necessari per garantir el funcionament ordinari del servei i l'atenció de les activitats del BCIN. El personal ha de disposar de la capacitat i les competències adequades per a les funcions de cafeteria, restauració, manipulació d'aliments, cobrament, reposició, neteja i atenció al públic.

No existeix personal adscrit amb dret de subrogació. L'empresa organitzarà sota la seva exclusiva direcció el personal necessari per cobrir tot l'horari obligatori, les substitucions i els serveis que assumeixi.

La concessionària ha de designar una persona interlocutora amb capacitat de decisió per a la coordinació ordinària. Durant l'horari compromès s'ha de garantir la presència del personal suficient i una imatge i higiene personal adequades a l'activitat.

4.2. Substitucions i continuïtat

Les absències, vacances, incapacitats o baixes no poden afectar la continuïtat ni la qualitat del servei. Les persones substituïdes han de tenir competències equivalents i rebre la informació necessària sobre els procediments del BCIN, la seguretat alimentària, la prevenció de riscos i l'atenció a les persones usuàries.

4.3. Obligacions laborals i preventives

Durant tota la vigència, l'empresa concessionària ha de complir la normativa laboral, el conveni col·lectiu aplicable, la prevenció de riscos laborals i la coordinació d'activitats empresarials. Ha de pagar puntualment els salaris i les quotes de Seguretat Social del personal adscrit i presentar trimestralment la declaració responsable prevista al PCAP, sens perjudici de la documentació justificativa que REBASA pugui requerir.

4.4. Mitjans materials i tècnics

L'empresa concessionària ha d'aportar al seu càrrec tots els estris, petits equips auxiliars, utensilis, elements de servei, productes de neteja, consumibles, existències i altres recursos necessaris, llevat exclusivament dels béns que constin a l'inventari inicial validat per REBASA. També aportarà els elements necessaris per executar les millores ofertes.

Tots els equips aportats han de ser aptes per a l'ús previst, mantenir-se en condicions de seguretat i higiene i complir les exigències tècniques i legals aplicables. No es poden instal·lar elements fixos, efectuar perforacions ni alterar les instal·lacions sense autorització escrita prèvia de REBASA.

APARTAT 5. ESPAIS, INVENTARI, MANTENIMENT I INVERSIÓ

5.1. Lliurament i inventari

La zona objecte de la concessió té aproximadament 60 m² i disposa de barra, frigorífics, pica, armaris, 30 taules i 60 cadires. Aquesta descripció és orientativa i queda sotmesa a l'inventari detallat. L'empresa concessionària, al seu càrrec, elaborarà l'acta d'inventari i d'estat, la presentarà dins els deu dies següents a la formalització i la mantindrà actualitzada; REBASA la validarà abans de l'inici. L'empresa assumeix la custòdia i l'ús correcte dels béns.

5.2. Neteja, conservació i manteniment ordinari

Corresponen a l'empresa concessionària la neteja i l'ordre dels espais adscrits, les superfícies de treball, els estris, el mobiliari, els equips i la part de la terrassa ocupada pel servei, així com el manteniment ordinari necessari per conservar-los en condicions adequades de funcionament, imatge, seguretat i higiene.

Tots els subministraments i consums necessaris per a l'explotació -electricitat, aigua, gas si n'hi ha, residus i altres serveis- són a càrrec de l'empresa. Quan es prestin mitjançant instal·lacions compartides, l'empresa instal·larà i mantindrà al seu càrrec, amb autorització prèvia, un sistema de mesura individual i reintegrarà a REBASA el cost real acreditat, sense recàrrec.

Les avaries o deficiències de caràcter estructural s'han de comunicar immediatament a REBASA. Les reparacions derivades d'un ús negligent, inadequat o contrari a les instruccions són a càrrec de l'empresa concessionària.

5.3. Inversió inicial obligatòria

L'empresa concessionària ha d'executar una inversió mínima de 8.000,00 euros, IVA exclòs, destinada a l'adequació, la millora i la posada en funcionament del servei, dins els primers sis mesos de vigència.

En el termini màxim de trenta dies des de l'inici ha de presentar una proposta d'inversió amb la descripció dels elements, l'import, el calendari i la ubicació. La persona responsable del contracte verificarà que la proposta sigui compatible amb l'objecte, la seguretat, les instal·lacions i la imatge del BCIN. L'execució s'ha d'acreditar amb factures, justificants de pagament, fotografies i, si escau, fitxes tècniques.

Els elements incorporats de manera fixa a l'immoble o que substitueixin béns de REBASA quedaran adscrits al servei i revertiran en finalitzar el contracte, sense compensació addicional, en estat adequat de conservació. Els béns mobles separables es regiran per la proposta aprovada, el PCAP i l'acta d'inventari.

5.4. Llicències i autoritzacions

Correspon a l'empresa concessionària obtenir, tramitar, abonar i mantenir vigents les llicències, comunicacions, registres, permisos i autoritzacions necessaris per desenvolupar l'activitat. L'inici del servei queda condicionat al compliment dels requisits legalment exigibles. La concessionària ha d'informar REBASA de qualsevol requeriment, inspecció o incidència administrativa relacionada amb l'activitat.

APARTAT 6. COORDINACIÓ, SEGUIMENT I INFORMACIÓ

L'empresa concessionària ha de mantenir operatius una adreça electrònica i un telèfon de contacte durant tota la vigència. La coordinació s'efectuarà entre la persona interlocutora designada per l'empresa i la persona responsable del contracte de REBASA.

La concessionària ha de:

- informar immediatament de les incidències que afectin la continuïtat, la seguretat, la salubritat, el personal, els espais o la imatge del servei;
- atendre les instruccions organitzatives vinculades als actes i a les necessitats del BCIN, sempre que no alterin l'objecte ni les condicions essencials;
- participar en les reunions de seguiment que siguin necessàries i executar els plans de correcció que es requereixin;
- facilitar l'accés als espais i la documentació necessària per comprovar els horaris, la qualitat, la neteja, els compromisos, les obligacions sanitàries, laborals, socials i ambientals;
- aportar la documentació justificativa dels ingressos i de la facturació de l'explotació, d'acord amb el PCAP, per liquidar el cànon variable i efectuar el control econòmic.

Les inspeccions i actuacions de seguiment de REBASA no redueixen ni substitueixen la responsabilitat de l'empresa concessionària sobre l'organització i l'execució del servei.

APARTAT 7. CONFIDENCIALITAT I PROTECCIÓ DE DADES

L'empresa concessionària ha de guardar confidencialitat sobre la informació no pública a la qual accedeixi com a conseqüència del contracte i utilitzar-la exclusivament per executar-lo. Aquesta obligació s'estén al personal i a les eventuais empreses subcontractistes i subsisteix mentre la informació conservi el caràcter protegit.

La concessionària ha de complir el Reglament (UE) 2016/679 i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre. En principi, la prestació no comporta un encàrrec de tractament per compte de REBASA. Si durant l'execució fos necessari, no es podrà iniciar el tractament fins que es formalitzi l'instrument jurídic corresponent, en els termes del PCAP.

APARTAT 8. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA

L'empresa concessionària és responsable de la qualitat tècnica i material del servei, del correcte ús dels espais i béns adscrits i de les conseqüències derivades d'errors, omissions, deficiències organitzatives o mètodes inadequats. Executa l'activitat sota la seva direcció, risc operacional i responsabilitat, sens perjudici dels supòsits imputables directament a REBASA.

Ha d'indemnitzar els danys causats a terceres persones, a REBASA o als béns i mantenir durant tota la vigència, incloses les pròrrogues, una assegurança de responsabilitat civil amb un capital mínim de 600.000,00 € per sinistre i anualitat. Inclourà, com a mínim, responsabilitat civil d'explotació, patronal, de productes i per intoxicació alimentària. Abans de formalitzar o, com a màxim, abans de l'inici, s'aportaran la

pòlissa i el rebut pagat; l'acreditació es renovarà anualment. Les franquícies són íntegrament a càrrec de l'empresa.

APARTAT 9. CARÀCTER CONTRACTUAL I INTERPRETACIÓ TÈCNICA

Aquest PPT i les prescripcions tècniques de l'oferta adjudicatària acceptades tenen caràcter contractual. El simple compliment dels mínims no dona dret a cap puntuació quan els criteris d'adjudicació valorin millores o nivells de qualitat addicionals.

En cas de contradicció entre documents, s'aplicarà l'ordre de prevalença establert al PCAP. Les qüestions estrictament tècniques que no impliquin una modificació contractual seran resoltes per REBASA mitjançant instruccions de la persona responsable del contracte.

Un cop aprovat, aquest plec només es pot rectificar per error material, de fet o aritmètic. Qualsevol altra alteració anterior a l'adjudicació requereix la retroacció i la tramitació que legalment correspongui.

Badalona, en la data de la signatura electrònica

La persona tècnica responsable Oriol David Fernández Leyva Gerent i apoderat de REBASA