

**PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DEL CONTRACTE DE
CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC PER A LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT
SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL CENTRE DE CULTURA CONTEMPORÀNIA
DE BARCELONA (CCCB)**

ÍNDEX

1) DADES RELATIVES A LA FASE DE LICITACIÓ I D'ADJUDICACIÓ:

- 1.1) Definició de l'objecte del contracte
- 1.2) Necessitat i idoneïtat del contracte
- 1.3) Regim econòmic del contracte
 - 1.3.1) Transferència del risc operacional en la concessió i caràcter estimatiu de les previsions econòmiques
 - 1.3.2) Cànon
 - 1.3.3) Contraprestació econòmica
 - 1.3.4) Despeses de subministraments continus
 - 1.3.5) Preus màxims dels productes a oferir al servei de bar restaurant
 - 1.3.6) Fases d'execució del contracte i règim econòmic aplicable
- 1.4) Aplicacions pressupostàries
- 1.5) Durada del contracte i possibles pròrrogues
- 1.6) Valor estimat del contracte
- 1.7) Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació
- 1.8) Perfil de contractant

2) FASES DEL PROCEDIMENT:

A/ FASE 1: FASE DE SELECCIÓ DE CANDIDATS

- 2.1) Presentació de les sol·licituds de participació.
- 2.2) Condicions mínimes i mitjans d'acreditació de la solvència econòmica i financera i professional o tècnica i altres requeriments.
- 2.3) Selecció de candidatures

FASE 2: FASE DE SELECCIÓ DE CONTRACTISTA

- 2.4) Contingut de les invitacions i informació a les candidatures
- 2.5) Presentació de les proposicions
- 2.5 bis) Visita a les instal·lacions
- 2.6) Criteris d'adjudicació
 - 2.6.1) Criteris d'adjudicació de judici de valor fins a 49 punts
 - 2.6.2) Criteris d'adjudicació automàtics fins a 51 punts
- 2.7) Criteris de desempat.
- 2.8) Termini per a l'adjudicació.
- 2.9) Variants.
- 2.10) Ofertes anormalment baixes.
- 2.11) Garantia provisional.
- 2.12) Garantia definitiva.
- 2.13) Presentació de documentació i constitució de la garantia definitiva pel contractista proposat com adjudicatari.
- 2.14) Formalització del contracte.

3) DADES COMUNS RELATIVES A LA FASE D'EXECUCIÓ

- 3.1) Drets i obligacions de les parts.
 - 3.1.1) Drets de la concessionària
 - 3.1.2) Obligacions de la concessionària
 - 3.1.3) Obligacions del CCCB
- 3.2) Condicions especials d'execució.
 - 3.2.1) De caràcter social
 - 3.2.2) Prevenció de malbaratament alimentari
 - 3.2.3) Condició especial d'execució en matèria de protecció de dades
- 3.3) Modificació del contracte.
- 3.4) Règim de pagament del cànon
- 3.5) Revisió de preus.
- 3.6) Règim de reequilibri econòmic i compensacions
- 3.7) Incompliments

3.8) Règim de Penalitats

3.9) Causes de resolució de contracte

3.10) Règim dels béns i equipaments adscrits a la concessió

3.11) Recepció dels espais, posada en marxa del servei i certificació de dates

3.11.1 Posada a disposició inicial dels espais i acta de recepció inicial

3.11.2 Instal·lació, equipament i posada en marxa a càrrec de la concessionària

3.11.3 Període d'afectació per obres i tancament total del servei

3.11.4 Certificació de dates pels serveis tècnics del CCCB

3.11.5 Acta de comprovació i represa del servei

3.12) Reversió de les instal·lacions i equipaments al CCCB

3.13) Termini de garantia del contracte.

3.14) Cessió.

3.15) Subcontractació.

3.16) Confidencialitat de la informació.

3.17) Règim jurídic de la contractació.

3.18) Notificacions i ús de mitjans electrònics.

3.19) Obligacions laborals, socials, fiscals, de protecció de dades personals, i mediambientals del contractista.

3.20) Responsabilitat de la concessionària i exoneració del CCCB

3.21) Personal adscrit al servei

3.22) Assegurances

3.23) Lloc de prestació del servei objecte del contracte

3.24) Responsable del contracte

3.25) Protecció de dades de caràcter personal

4. DADES ESPECÍFIQUES DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI

4.1) Comprovacions en el moment de la recepció de la qualitat del servei

4.2) Facultats del CCCB sobre el manteniment d'estàndards de qualitat en la prestació del servei

4.3) Planificació preventiva en cas de concurrència empresarial

4.4) Informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball

4.5) Control econòmic i sistema d'informació de la concessió

4.5.1) Comptabilitat diferenciada

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- 4.5.2) Sistema de facturació i traçabilitat de les operacions
- 4.5.3) Informació econòmica periòdica
- 4.5.4) Rendició anual de comptes
- 4.5.5) Facultats de verificació i control

4.6) Inventari dels béns adscrits a la concessió

4.7) Propietat dels treballs

4.8) Patrocinis

4.8.1 Patrocinis en el que CCCB és l'ens patrocinat

4.8.2 Patrocinis en els que l'empresa concessionària és patrocinada

ANNEXOS

- Annex 0 Model de sol·licitud de participació
- Annex 1 Model de declaració de la solvència
- Annex 2 Model de declaració responsable
- Annex 3 Model de proposició avaluable d'acord amb criteris automàtics
- Annex 4 Proposta de mobiliari
- Annex 5 Quadre de subrogacions

1) DADES RELATIVES A LA FASE DE LICITACIÓ I D'ADJUDICACIÓ:**1.1) Definició de l'objecte del contracte**

És objecte del present plec la contractació promoguda pel Consorci de Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (en endavant CCCB) de la concessió del **"Servei no públic de bar restaurant del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona"**, d'acord amb el que s'especifica en el Plec de Prescripcions Tècniques.

El Codi CPV que correspon és:

- 55330000-2 (serveis de cafeteria)
- 55300000-3 (serveis de restaurant i subministrament d'àpats)

1.2) Necessitat i idoneïtat del contracte

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte, la justificació del procediment, la no divisió en lots, dels criteris d'adjudicació i la resta de requeriments recollits a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP) estan acreditats a l'expedient.

1.3) Regim econòmic del contracte**1.3.1. Transferència del risc operacional en la concessió i caràcter estimatiu de les previsions econòmiques**

L'empresa concessionària prestarà i gestionarà el servei de bar restaurant assumint el risc operacional, en els termes establerts a l'article 15.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic. Com a contrapartida, tindrà el dret d'exploitar el servei i de percebre els ingressos derivats de l'aplicació dels preus dels productes que s'hi ofereixin.

Les dades de públic i les previsions econòmiques que consten al Plec de Prescripcions Tècniques tenen caràcter merament informatiu i no generen, en cap cas, dret a un volum mínim d'ingressos ni a cap expectativa de negoci mínim, sense perjudici de les mesures de reequilibri econòmic que, si escau, es puguin aplicar d'acord amb el present Plec.

L'aplicació, si escau, de mesures de reequilibri econòmic no alterarà la naturalesa concessional del contracte ni la transferència del risc operacional, que continuarà essent assumit per la concessionària en els termes de l'article 15.2 de la LCSP.

1.3.2. Cànon

L'empresa concessionària ha d'abonar al CCCB els imports següents:

a) Cànon fix

Un cànon fix mensual de mil euros (1.000,00 €), en total dotze mil euros (12.000,00 €) anuals, més l'IVA vigent. Aquest cànon té naturalesa estrictament retributiva del dret d'explotació i és exigible amb independència del volum d'ingressos obtinguts, amb les úniques excepcions que estableix aquesta clàusula.

El cànon fix es regeix per les regles següents:

- Es merita amb periodicitat mensual, des de l'1 de juny de 2027, amb independència de la major o menor activitat del servei, llevat dels períodes de no meritació previstos en aquesta clàusula.
- No es merita durant el període d'afectació per les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat, que comprèn les fases d'activitat reduïda i de tancament total del servei previstes a la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques (període d'afectació estimat, amb caràcter merament orientatiu, entre juny de 2028 i novembre de 2029). La no meritació del cànon fix respon a la reducció objectiva de les condicions d'explotació derivada de la davallada de l'afluència de públic al Centre durant l'execució de les obres, i constitueix un paràmetre objectiu i predeterminat del règim econòmic del contracte en els termes de la clàusula 1.3.1 i de la clàusula 3.6.

L'inici i la finalització del període de no meritació es determinen de manera certa mitjançant acta expedida pels serveis tècnics del CCCB, en els termes de la clàusula 3.11, que en fixa les dates efectives amb independència de les dates orientatives indicades en aquest Plec.

b) Cànon variable

Un cànon variable del quatre per cent (4%), o el percentatge resultant de l'oferta de l'empresa concessionària si és superior, aplicable sobre la facturació bruta anual (IVA exclòs). Aquest cànon s'acredita i es liquida amb periodicitat trimestral i es calcula sobre la facturació real del trimestre immediatament anterior.

Atès que el cànon variable es determina exclusivament sobre la facturació efectivament realitzada, durant les fases d'activitat reduïda es liquida en funció dels ingressos reals del període i, durant el període de tancament total del local, no es genera cànon variable per l'explotació del local en no existir facturació imputable a aquesta. Es liquida, si escau, el cànon variable corresponent als serveis no vinculats al local que l'empresa concessionària presti durant aquest període.

El cànon variable no requereix cap declaració d'exempció, en resultar la seva minoració de la pròpia mecànica de càlcul sobre facturació real.

c) Naturalesa del règim

El règim de cànon establert en aquesta clàusula, incloses les regles de no meritació i de minoració vinculades a les fases d'execució del contracte, constitueix un paràmetre objectiu i predeterminat de l'equació econòmica de la concessió, integrat des de l'origen a l'Estudi de viabilitat econòmica i financera i a la determinació de la durada d'acord amb l'article 29.6 de la LCSP. En conseqüència, no genera cap dret a compensació, reequilibri econòmic ni indemnització addicional a favor de l'empresa concessionària.

1.3.3. Contraprestació econòmica

Aquest contracte no comporta cap contraprestació econòmica a càrrec del CCCB. L'empresa concessionària assumeix el risc operacional de l'explotació, en els termes de la clàusula 1.3.1, i la seva retribució consisteix exclusivament en el dret d'explotar el servei i de percebre els ingressos derivats dels preus satisfets per les persones usuàries.

Als efectes informatius i de dimensionament del risc, la xifra neta de negoci estimada de l'explotació de la concessió per a tota la seva durada ascendeix a quatre milions cinc-cents trenta-nou mil vuitanta-cinc euros (4.539.085,00 €), IVA exclòs, coincidint amb el valor estimat del contracte de la clàusula 1.6, d'acord amb la previsió d'ingressos de l'Estudi de viabilitat econòmica i financera que consta a l'expedient. Aquesta previsió incorpora les reduccions d'activitat i el període de tancament total derivats de les obres, en els termes de les clàusules 1.3.2 i 3 del Plec de Prescripcions Tècniques, i té caràcter merament estimatiu, sense que generi cap dret a un volum mínim d'ingressos ni cap expectativa de negoci mínim.

La mitjana anual estimada de la xifra neta de negoci, obtinguda de distribuir el valor estimat del contracte entre els sis anys i mig de durada de la concessió, és de sis-cents noranta-vuit mil tres-cents vint-i-un euros (698.321,00 €), IVA exclòs, sense que aquesta mitjana sigui representativa de cap anualitat concreta, atès el perfil irregular d'ingressos derivat de les fases d'execució del contracte.

L'empresa concessionària ha d'assumir íntegrament, amb càrrec als seus ingressos i sota el principi de risc operacional, totes les despeses necessàries per a la prestació del servei, incloent-hi, entre d'altres: la compra del mobiliari interior i exterior i dels elements de decoració previstos en el projecte; els subministraments; l'adquisició de productes i aliments; les retribucions del personal; els serveis de neteja; els tributs aplicables; el manteniment ordinari del local; el manteniment i reparació dels equips; i qualsevol altra despesa de caràcter fungible o operatiu vinculada al desenvolupament de l'activitat, d'acord amb la seva oferta i amb el que estableixen els plecs.

1.3.4. Despeses de subministraments continus

Les despeses derivades dels consums d'electricitat, aigua, gas, telefonia i connexió a internet són íntegrament a càrrec de la concessionària. Els consums d'electricitat i aigua corresponents al bar restaurant, quan es mesurin mitjançant comptadors titularitat del CCCB, seran repercutits a la concessionària en els termes establerts a la clàusula 8.5 del Plec de Prescripcions Tècniques. La resta de subministraments i serveis que disposin de comptadors o contractes propis de la concessionària seran

assumits directament per aquesta, incloent-hi el gas, la telefonia i la connexió a internet.

1.3.5. Preus màxims dels productes a oferir al servei de bar restaurant

El preu del menú del migdia és el preu tancat i unitari ofert per l'empresa concessionària, d'acord amb la modalitat escollida en la seva oferta ("menú de plat" o "fast good"). Aquest import té la consideració de preu màxim de venda al públic i inclou tots els conceptes inherents al servei en els termes de la clàusula 11.2 *Oferta gastronòmica* del Plec de Prescripcions Tècniques, sense possibilitat d'aplicar suplementos o recàrrecs.

Els preus dels productes inclosos a la carta de productes bàsics de bar cafeteria, conforme a l'Annex 6 del Plec de Prescripcions Tècniques, tenen igualment la consideració de preus màxims de venda al públic.

L'actualització d'aquests preus màxims de venda al públic es regeix per les regles següents:

- Els preus màxims oferts es mantenen invariables fins a 31 de desembre de 2028.
- A partir de l'1 de gener 2029, i amb periodicitat anual, els preus màxims poden ser objecte d'actualització d'acord amb la variació interanual de l'Índex de Preus de Consum (IPC) de Catalunya publicat per l'IDESCAT, amb dades elaborades per l'INE. Aquesta facultat es manté durant tota la vigència del contracte, amb independència de la fase d'execució en què es trobi el servei.
- L'actualització dels preus màxims de venda al públic constitueix un mecanisme propi del règim de la concessió, diferent i independent de la revisió de preus del contracte a què es refereix la clàusula 3.5, i no altera l'equació econòmica ni la naturalesa del cànon.

Els preus dels serveis de càtering i de pauses cafè inclosos a l'oferta tenen caràcter merament estimatiu a efectes de valoració de la capacitat operativa de l'empresa concessionària i no adquireixen caràcter contractual. La determinació dels preus aplicables es formalitza, un cop perfeccionat el contracte, mitjançant acord exprés entre el CCCB i l'empresa concessionària, en funció de la composició definitiva dels serveis, dins el marc de les prescripcions tècniques i del règim econòmic del contracte.

En cap cas els preus oferts poden comprometre el compliment de les prescripcions tècniques ni els estàndards mínims de qualitat exigits.

1.3.6. Fases d'execució del contracte i règim econòmic aplicable

L'execució de la concessió es desenvolupa per fases, determinades per la posada en marxa inicial del servei i per les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat previstes durant la vigència del contracte. El detall operatiu i funcional de cada fase és el que estableix la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques. Aquesta clàusula en concreta el règim de durada i de cànon; en cas de discordança, preval el que estableix aquest Plec pel que fa a la durada i al règim econòmic.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Les dates que s'indiquen a continuació tenen caràcter merament orientatiu i resten substituïdes, a tots els efectes, per les que fixin les actes de certificació dels serveis tècnics del CCCB (clàusula 3.11.4).

Fase	Situació del servei	Cànon fix	Cànon variable
Posada en marxa	Implantació de mitjans; sense prestació al públic	Es merita íntegrament	No es merita
Fase 1 – Servei ordinari (des de l'inici efectiu)	Prestació ordinària i completa al local en el seu estat actual	Es merita íntegrament	Sobre facturació real
Fase 2a – Activitat reduïda (des de l'inici de les obres de l'edifici, previst juny 2028)	Bar obert amb reducció d'activitat per la davallada d'afluència	No es merita	Sobre facturació real
Fase 2b – Tancament total (≈6 mesos, orientatiu octubre 2028 – març 2029)	Local tancat; el CCCB executa la reforma i millora integral del local	No es merita	No es genera per l'explotació del local; sobre facturació real dels serveis no vinculats al local
Fase 2c – Activitat reduïda posterior (fins a la fi de les obres, orientatiu novembre 2029)	Bar obert al local reformat, amb activitat encara reduïda	No es merita	Sobre facturació real
Fase 3 – Represa plena (des de la fi de les obres fins a l'extinció)	Servei ordinari al local reformat	Es merita íntegrament	Sobre facturació real

El règim de cànon d'aquesta clàusula és el que desenvolupa la clàusula 1.3.2, i s'entén sens perjudici de la resta d'obligacions econòmiques del contracte. La successió de fases i, en particular, les situacions d'activitat reduïda i de tancament total, no alteren el còmput de la durada de la concessió (clàusula 1.5), ni generen cap dret a compensació, reequilibri o indemnització addicional, en constituir paràmetres objectius i predeterminats del règim econòmic (clàusules 1.3.1 i 3.6).

1.4) Aplicacions pressupostàries

El cànon, tant en la seva modalitat fixa com variable, s'ingressarà a l'aplicació pressupostària 1.55002 dels pressupostos d'ingressos del CCCB corresponents als exercicis 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032 i 2033 o als exercicis que, si escau, corresponguin a la durada efectiva de la concessió.

Així mateix, tots els imports corresponents als consums derivats de l'explotació del bar, incloent-hi els subministraments que, d'acord amb el Plec de condicions tècniques particulars i amb el contracte de concessió, siguin repercutibles la concessionària, i que aquest hagi d'ingressar al CCCB, satisfaran igualment mitjançant la mateixa aplicació pressupostària 1.55002 dels pressupostos d'ingressos del CCCB.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Aquests ingressos s'imputaran comptablement als conceptes que corresponguin en funció de la naturalesa del consum, sense perjudici de la seva gestió i control econòmic d'acord amb la normativa pressupostària aplicable.

1.5) Durada del contracte i possibles pròrroques

Pel què fa a la durada:

La concessió de serveis té una durada de sis (6) anys i sis (6) mesos , que es computen des de la data fixada en el contracte, de conformitat amb els articles 29.6 i 35.1.g) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP).

Aquesta durada es correspon amb el període necessari per a la recuperació de les inversions vinculades a l'explotació del servei i per a l'obtenció d'una rendibilitat raonable sobre el capital invertit, determinat d'acord amb la metodologia de l'article 10 del Reial decret 55/2017, de 3 de febrer, i acreditat a l'Estudi de viabilitat econòmica i financera que consta a l'expedient. En la seva determinació s'han considerat, com a factors objectius i predeterminats, l'afectació del servei durant l'execució de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat i el període de suspensió total del servei previst per a l'execució de la reforma i millora integral del local, en els termes de la clàusula 1.3.2 d'aquest Plec i de la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

La data d'inici de la concessió s'estableix amb caràcter orientatiu per a l'1 de juny de 2027, sense perjudici del que finalment es determini en el contracte formalitzat.

L'execució de la concessió es desenvolupa per fases, en els termes de la clàusula 1.3.2 d'aquest Plec i de la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques. La successió de les fases i, en particular, les situacions d'activitat reduïda i de tancament total del servei derivades de les obres, no alteren el còmput de la durada de la concessió, que és el que estableix aquesta clàusula.

Pel què fa a la pròrroga:

No es preveu la pròrroga.

1.6) Valor estimat del contracte

El valor estimat del contracte, als efectes de l'article 101 i concordants de la LCSP, és de quatre milions cinc-cents trenta-nou mil vuitanta-cinc euros (4.539.085,00 €), IVA exclòs.

Per a la seva determinació s'ha utilitzat el mètode de la suma dels imports nets de la xifra de negocis (INXN) previstos per a tot el període concessional, d'acord amb l'Estudi de viabilitat econòmica i financera que consta a l'expedient. Les projeccions parteixen de l'evolució real dels darrers exercicis, ajustada per l'estacionalitat observada, i incorporen de manera objectiva i predeterminada els efectes de les fases d'execució del contracte, en particular la reducció d'activitat i el període de tancament total del servei derivats de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat, així com el caràcter fraccionat de les anualitats inicial (2027) i final (2033).

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

La distribució prevista per anualitats és la següent:

Any	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	Total
Import net de la xifra de negocis	386.209	383.182	290.719	810.342	859.971	909.600	899.061	4.539.085

En no preveure's ni pròrroga ni modificacions del contracte, el valor estimat no incorpora cap import addicional per aquests conceptes.

1.7) Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

La contractació, que es tramitarà de forma ordinària, no està subjecta a regulació harmonitzada i és susceptible de recurs especial en matèria de contractació, es durà a terme mitjançant procediment restringit i adjudicació amb més d'un criteri d'adjudicació, en virtut d'allò que estableixen els articles 131.2, 146 i 160 a 165 de la LCSP.

L'objecte del contracte es troba dins dels serveis especials de l'Annex IV de la LCSP, concretament els codis CPV que correspon son: 55330000-2 (serveis de cafeteria) i 55300000-3 (serveis de restaurant i subministrament d'àpats).

D'acord amb l'article 131.2 de la LCSP, s'ha d'utilitzar el procediment restringit per a les concessions de serveis especials de l'Annex IV.

1.8) Perfil de contractant

Per a consultar els plecs i la resta de documents relacionats amb la present contractació, així com la composició de la Mesa de Contractació, si és procedent, s'ha d'accedir al Perfil de contractant a través de l'adreça següent:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/12442877?categoria=0>

Informació als interessats

Així mateix, de conformitat amb l'article 138.3 de la LCSP, es pot proporcionar als interessats en el procediment de licitació que ho sol·licitin informació addicional sobre els plecs i altra documentació complementària a tot tardar 6 dies abans que finalitzi el termini fixat per a la presentació d'ofertes, a condició que l'hagin demanat almenys 12 dies abans del transcurs del termini de presentació de les proposicions o de les sol·licituds de participació.

En el cas d'incidències o consultes tècniques en la preparació o enviament de la oferta o altres consultes relacionades amb la Plataforma de Contractació Pública, us podeu posar en contacte amb el servei d'assistència tecnològica omnicanal (de dilluns a diumenge les 24 hores del dia) mitjançant:

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- ✓ Bústia de correu electrònic: assistencia@atom.gencat.cat indicant en l'assumpte del correu "Codi 31: PSCP-eines de licitació electrònica" i indicant en el missatge la informació següent:

- Data i hora de la incidència
- Codi d'expedient
- Òrgan de contractació
- Data i hora límit de presentació de l'oferta
- Nom empresa + dades de contacte
- Impressió de pantalla amb el missatge d'error
- Descripció de les operacions realitzades i del problema sorgit

- ✓ Telèfon: 900 82 82 82 - extensió 3 (es derivarà la trucada directament al departament encarregat de la gestió de la PSCP).

2) FASES DEL PROCEDIMENT:

El procediment de concessió del servei no públic de bar restaurant del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) es tramitarà mitjançant procediment restringit, d'acord amb l'article 131.2 de la LCSP, i consta de dues fases diferenciades:

- A/ FASE 1 DE SELECCIÓ DE CANDIDATURES
B/ FASE 2 DE SELECCIÓ DE CONTRACTISTA

A/ FASE 1: FASE DE SELECCIÓ DE CANDIDATURES

2.1) Presentació de les sol·licituds de participació

Les sol·licituds de participació es presentaran en la forma, termini i lloc indicats a l'anunci de licitació, mitjançant l'eina Sobre Digital, integrada a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, accessible en el perfil de contractant del CCCB, indicat en la clàusula 1.8 del present plec.

Tota la informació relativa al Sobre Digital es pot consultar en el document "Instruccions sobre l'ús de mitjans electrònics en els procediments de contractació" publicat en el perfil de contractant del CCCB.

Qualsevol dubte relacionat amb el contingut del plec durant el termini de presentació d'ofertes es pot consultar al Servei de Gestió de la Contractació de la Direcció de Serveis de Compra Pública de la Diputació de Barcelona a l'adreça electrònica sgc.consultaplec@diba.cat i al telèfon 93.402.25.64 de 9:00 a 14:00 hores de dilluns a divendres no festius a la ciutat de Barcelona.

La sol·licitud de participació ha de presentar-se en qualsevol de les llengües cooficials de Catalunya, signada electrònicament, en un únic sobre, en els termes següents:

SOBRE A: "Sol·licitud de participació en el procediment restringit per a la contractació de la concessió de servei no públic per la gestió del bar restaurant situat a les instal·lacions del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona".

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

El sobre ha de contenir la documentació següent:

1. Document Europeu Únic de Contractació (DEUC)

Les licitadores han de presentar el Document Europeu Únic de Contractació (DEUC), degudament emplenat d'acord amb les instruccions disponibles al Perfil de Contractant del CCCB.

2. Sol·licitud de participació

Les licitadores han de presentar la sol·licitud de participació conforme al model establert a l'**Annex 0** del present Plec.

3. Declaració responsable

Les licitadores han de presentar la Declaració responsable de compliment de les condicions establertes legalment per contractar amb l'Administració, d'acord amb el model que consta com a **Annex 1** d'aquest plec.

4. Declaració dels criteris de selecció i solvència

Les licitadores han d'aportar la declaració relativa al compliment dels criteris de selecció, d'acord amb el model establert a l'**Annex 2** del present Plec, **juntament amb la documentació acreditativa**, en els termes de la clàusula 2.2 d'aquest Plec.

Les condicions establertes legalment per contractar han de complir-se abans de la finalització del termini de presentació de les proposicions i subsistir en el moment de la perfecció del contracte, d'acord amb l'article 140.4 de la LCSP.

En aquest procediment restringit en dues fases, no hi ha limitació màxim de candidats, sempre que superin els criteris i llistats de solvència tècnica que es recullen a la clàusula 2.2 d'aquest Plec.

2.2) Condicions mínimes i mitjans d'acreditació de la solvència econòmica i financera i professional o tècnica i altres requeriments

Per a poder ser admeses i convidades a presentar proposicions en la Fase 2, les empreses licitadores han d'acreditar solvència econòmica, financera i professional o tècnica, mitjançant els mitjans d'acreditació establerts a continuació, que garanteixen la capacitat adequada per a l'execució del contracte:

a) Solvència econòmica i financera:

- ✓ Volum anual de negocis del contractista en els tres (3) últims exercicis finalitzats.

Mínim exigít: Volum anual de negocis, referit al **millor exercici** dins del període 2023-2025, **igual o superior a 700.000 euros**.

Mitjans d'acreditació:

- Comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil o en el registre oficial corresponent.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- En el cas d'empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil, mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals degudament legalitzats.
- Quan no existeixi obligació de legalització, mitjançant una declaració signada pel representant legal, acompanyada dels justificants acreditatius de les operacions realitzades.

b) Solvència professional o tècnica

- ✓ Relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim, els tres (3) últims anys, que inclogui objecte, import, dates i el destinatari, públic o privat d'aquests, signada pel representant legal de l'empresa.

Mínim exigit:

Les empreses licitadores hauran d'acreditar, mitjançant relació dels principals serveis efectuats en els darrers tres (3) anys, que inclogui import, data i destinatari públic o privat, el compliment acumulatiu dels requisits següents:

a) Serveis de bar restaurant

Haver executat, en algun dels tres (3) exercicis indicats, serveis de bar restaurant de característiques similars a l'objecte del contracte per un import anual igual o superior a 600.000 euros (IVA exclòs).

Els imports exigits podran assolir-se de manera acumulada mitjançant diversos contractes, sempre que aquests siguin de naturalesa i complexitat similars

A aquests efectes, es consideraran serveis de naturalesa i complexitat similars aquells que comportin la gestió integral d'un servei de restauració amb obertura continuada al públic, així com la capacitat operativa per atendre serveis de restauració associats a activitats culturals, institucionals o corporatives.

b) Serveis de càtering i restauració per a esdeveniments

Haver executat, durant el mateix període de tres (3) anys, un mínim de tres (3) serveis anuals de càtering o restauració per a esdeveniments amb una assistència igual o superior a 200 persones cadascun, havent de constar a la relació l'import individual de cada servei.

Mitjans d'acreditació:

Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector públic, cal aportar certificats expedits o visats per l'òrgan competent.

Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector privat, mitjançant un certificat expedit per l'empresa destinatària d'aquests treballs/serveis o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració signada pel representant legal de l'empresa licitadora acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Adscriure, d'acord amb l'article 76.2 de la LCSP, els mitjans personal i materials que indicarà mitjançant relació i que en particular haurà de comprendre els següents mitjans materials mínims:

- ✓ Mitjans materials adscrits: un obrador, cuina central o instal·lació externa degudament autoritzada per a la manipulació i preparació d'aliments, suficient per donar suport tant al servei ordinari de restauració com als serveis de càtering i esdeveniments.

Mitjans d'acreditació:

- Declaració responsable signada pel legal representant de l'empresa sobre la disponibilitat del local que reuneixi les característiques identificades, amb explícita referència a la titularitat (propietat, lloguer, cessió d'un tercer o altre), juntament amb el certificat d'autorització sanitària vigent, expedida per l'òrgan competent.

ADVERTÈNCIA

La documentació que conté el sobre A no pot incloure cap informació que permeti conèixer el contingut del sobre C, relatiu als criteris avaluable de forma automàtica. L'incompliment d'aquesta obligació pot implicar l'exclusió de la licitació

2.3 Selecció de candidatures

Un cop finalitzat el termini de presentació, l'òrgan de contractació, a proposta de la Mesa de Contractació, verificarà el compliment dels requisits de solvència i seleccionarà les empreses candidates que els acreditin. Només aquests seran convidats a participar en la Fase 2.

B) FASE 2 SELECCIÓ DEL CONTRACTISTA

2.4 Contingut de les invitacions i informació a les candidatures

Les candidatures seleccionades en la Fase 1 se les convidarà i rebran una invitació per escrit per presentar les proposicions en un termini de 10 dies comptats des de la data d'enviament de la invitació.

Les invitacions tindran el contingut mínim previst a l'article 163 de la LCSP i inclouran, si escau les indicacions pertinents per tal de permetre l'accés per mitjans electrònics als plecs i la resta de documentació complementària.

2.5 Presentació de les proposicions

Les candidates convidades a la Fase 2 hauran de presentar les seves proposicions exclusivament per mitjans electrònics, mitjançant l'eina Sobre Digital, integrada a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, accessible al perfil de contractant del CCCB indicat a la clàusula 1.8.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

La documentació s'ha de presentar en qualsevol de les llengües cooficials de Catalunya, signada electrònicament, en **dos sobres**, en els termes següents:

SOBRE B

Contindrà la documentació tècnica, signada electrònicament, relativa als criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor.

ADVERTÈNCIA

La documentació que conté el sobre B no pot incloure cap informació que permeti conèixer el contingut del sobre C, relatiu als criteris avaluables de forma automàtica. L'incompliment d'aquesta obligació pot implicar l'exclusió de la licitació

SOBRE C

Contindrà la proposició signada electrònicament, relativa als criteris d'adjudicació avaluables de forma automàtica, d'acord amb el model de l'**Annex 3** del PCAP.

(el model de la proposició es podrà descarregar a la Plataforma)

b) Proposició tècnica

La proposició tècnica haurà d'incloure, de manera estructurada i d'acord amb els requisits formals i límits de pàgines establerts a la clàusula 2.6 d'aquest Plec de clàusules administratives particulars, la documentació següent:

- Projecte de servei i oferta gastronòmica, incloent el projecte de servei, la proposta de menú migdia, la proposta de productes de bar cafeteria i la proposta de càterin i pausa cafè.
- Projecte de mobiliari, decoració i disseny de presentació del servei

2.5 bis) Visita a les instal·lacions

Atès que els espais es lliuren en el seu estat actual, sense actuacions prèvies de reforma i equipació per part del CCCB, tret del magatzem, en els termes de les clàusules 3.11.1 i 1.3.2 d'aquest Plec, es preveu la possibilitat que les empreses licitadores convidades a presentar proposició visitin les instal·lacions objecte de la concessió, amb la finalitat de conèixer-ne directament l'estat i les condicions reals per a la preparació de la seva oferta.

La visita té caràcter voluntari, si bé es recomana la seva realització, especialment als efectes de la correcta valoració de l'estat dels espais i equipaments i de la formulació de les propostes que integren els criteris d'adjudicació.

La visita es durà a terme en règim col·lectiu, en el dia, hora i lloc que s'anunciïn al perfil de contractant del CCCB. Les empreses interessades a participar-hi ho han de comunicar amb l'antelació que s'hi indiqui, mitjançant l'espai de comunicacions de

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

l'eina Sobre Digital, tot indicant les dades de la persona o persones assistents, amb un màxim de dues per empresa.

De la visita se n'estendrà una acta o full d'assistència. En cas que durant la visita es facilitin aclariments o informacions rellevants per a la preparació de les ofertes, aquests es documentaran i es publicaran al perfil de contractant, de manera simultània i accessible a totes les empreses convidades, a fi de garantir els principis d'igualtat de tracte, no-discriminació i transparència. La realització de la visita no atorga cap avantatge ni dret addicional a les empreses assistents.

La presentació de la proposició implica que l'empresa licitadora ha tingut a la seva disposició els mitjans per conèixer l'estat real dels espais i que accepta les condicions en què es lliuren, sense que posteriorment pugui al·legar-ne el desconeixement.

2.6) Criteris d'adjudicació

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la millor proposició relació qualitat-preu seran, de forma decreixent, els que tot seguit s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'aquests:

Criteris que depenen d'un judici de valor (49%):

Criteri 1: Plantejament de servei i oferta gastronòmica fins a 35 punts

Subcriteri 1.1 Projecte de servei fins a 3 punts
Subcriteri 1.2 Proposta de menú migdia fins a 15 punts
Subcriteri 1.3 Proposta de productes de cafeteria.....fins a 10 punts
Subcriteri 1.4 Proposta de càterin i pausa cafè..... fins a 7 punts

Criteri 2: Projecte de mobiliari i decoració dels espais i de disseny
.....fins a 14 punts

Subcriteri 2.1: Proposta de mobiliari, decoració i il·luminació.... fins a 12 punts
Subcriteri 2.2: Disseny dels materials gràfics i de comunicació del servei
..... fins a 2 punts.

Criteris avaluables de forma automàtica (51 %)

Criteri 3: Increment del cànon variable fins a 25 punts

Criteri 4: Aportació d'equipament extra fins a 15 punts

Criteri 5: Descomptes aplicats al personal del CCCB i al col·lectiu d'Amics del CCCB fins a 6 punts

Criteri 6: Proposta d'uniformitat fins a 5 punts

ADVERTIMENT

Les propostes no podran incloure enllaços. En el cas que hi constin aquests no es tindran en compte per fer les valoracions de les ofertes.

Criteris que depenen d'un judici de valor (49%)**Criteri 1: Plantejament de servei i oferta gastronòmica fins a 35 punts**

El projecte de servei i oferta gastronòmica en conjunt no pot superar 25 fulls DinA-4 a una sola cara, espaiat simple i lletra verdana cos 11. En aquesta extensió s'inclouen imatges i gràfics i no s'inclouen índex i portada. No es tindran en compte i no es valoraran les pàgines que sobrepassin les indicades com a màxim.

En un màxim de 25 fulls DIN A4 a una sola cara, les empreses licitadores han de desenvolupar obligatòriament el projecte de servei i l'oferta gastronòmica concretada en una proposta de menú migdia, una proposta de càtering i pausa cafè i una proposta de productes de cafeteria.

El no desenvolupament del projecte de servei o d'un o més dels apartats que conformen l'oferta gastronòmica comportarà la no valoració de la proposta presentada per l'empresa licitadora en el seu conjunt i l'exclusió de la licitació.

Dins d'aquest màxim de 25 fulls, les empreses licitadores hauran de desenvolupar, de manera diferenciada i estructurada, els continguts següents:

Subcriteri 1.1: Plantejament general de servei fins a 3 punts

L'empresa licitadora haurà de presentar un document sintètic, amb una extensió màxima de 5 DIN A4 a una sola cara, en què es defineixi el plantejament general del servei de bar restaurant des d'una perspectiva operativa.

El document haurà d'exposar de manera clara i estructurada el funcionament general del servei, l'organització dels equips i els criteris bàsics de qualitat, incloent, com a mínim, els aspectes següents:

- **Organització i funcionament del servei:** descripció sintètica del model operatiu, els circuits de funcionament i l'organització dels equips, amb indicació de la seva adaptació als diferents horaris, tipologies i volums d'activitat. Incloure els mecanismes ordinaris de control de qualitat, supervisió i millora contínua del servei.
- **Gamma operativa del servei:** indicació de la gamma operativa proposada (1, 2, 3, 4 o 5), amb una justificació breu de la seva adequació a les necessitats del servei i als recursos previstos.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

L'objectiu és valorar la coherència, claredat i viabilitat del plantejament del servei, així com la seva adequació a les necessitats del CCCB i la seva orientació al públic.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- ✓ La claredat expositiva, estructura i coherència interna del document; grau de concreció, evitant formulacions genèriques o declaratives no desenvolupades.
- ✓ En relació a l'organització i funcionament del servei, el nivell de detall de descripció dels circuits de funcionament i l'organització dels equips; si la proposta és realista, aplicable i adequada als diferents horaris, tipologies i volums d'activitat del CCCB, així com la seva capacitat per garantir un servei estable, eficient i orientat a la qualitat en l'atenció al públic.
- ✓ En relació a la gamma operativa del servei, justificació de l'elecció de la gamma i coherència de la gamma operativa proposada amb els recursos previstos i la necessitat del servei.
- ✓ Viabilitat global del projecte en relació amb els recursos implícits (humans, materials i organitzatius).

Subcriteri 1.2. Proposta de menú migdia fins a 15 punts

La **proposta de menú migdia** (màxim 10 DIN A4 a una sola cara) La licitadora ha de desenvolupar una proposta completa corresponent a la modalitat per la qual optin, això és, i conforme la clàusula 11 del Plec de Prescripcions Tècniques, el **model "menú de plat"** o el **model "fast good"**. Les empreses licitadores únicament poden optar a un dels dos tipus de model pel menú migdia. Les propostes que incloguin els dos tipus de model no seran valorades i seran excloses.

En el cas de la modalitat "menú de plat", s'haurà de proposar un menú complet integrat, com a mínim, per tres plats diferenciats i postres.

En el cas de la modalitat "fast good", s'haurà de proposar una proposta gastronòmica equivalent a un menú complet, estructurada igualment en tres preparacions diferenciades i postres, representatives de l'oferta habitual del servei.

En ambdues modalitats, les empreses licitadores han de presentar obligatòriament **dos menús tipus**: un amb proteïna d'origen animal i un altre amb proteïna d'origen vegetal com a element principal.

Per a cada menú presentat, s'ha d'aportar una **breu fitxa tècnica**, amb el contingut següent:

- Relació completa d'ingredients i composició de cada preparació.
- Origen dels productes i indicació del grau de proximitat.
- Grau d'elaboració pròpia.
- Presència de productes frescos i de temporada.
- Indicació de la presència o absència de productes ultraprocessats.
- Tipologia de cocccions emprades.
- Informació sobre accessibilitat alimentària, incloent-hi la gestió d'intoleràncies, al·lèrgies, opcions vegetarianes i veganes i l'atenció a sensibilitats culturals o religioses.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

En ambdues modalitats les empreses licitadores han de formular **una oferta i preu de menú tancat**, que inclogui tots els conceptes necessaris per a la correcta prestació del servei, sense possibilitat de repercutir imports addicionals per elements ordinaris inherents a aquest.

En la modalitat "menú de plat", el preu ofert correspondrà a un menú complet (tres primers, tres segons i postres) i tindrà caràcter unitari, essent aplicable al menú estructurat presentat a l'oferta amb independència de la seva rotació o adaptació estacional, sempre que es mantinguin els estàndards qualitatius i compositius compromesos.

En la modalitat "fast good", el preu ofert correspondrà a tres combinats tipus estructurats com a menú complet, que s'haurà d'oferir de manera ordinària com a "combinat del dia" dins del funcionament habitual del bar restaurant.

En ambdues modalitats **els preus oferts tindran la consideració de preus inicials validats del contracte i constituïran la base per a l'aplicació, si escau, dels increments anuals previstos al Plec**, d'acord amb el sistema d'actualització establert. No podran ser modificats unilateralment ni alterats fora dels supòsits expressament previstos contractualment.

Els menús i combinats presentats a l'oferta tindran caràcter de referència contractual mínima obligatòria durant tota la vigència de la concessió. Qualsevol variació haurà de mantenir, com a mínim, el mateix nivell qualitatiu, compositiu i gastronòmic inicialment ofert, sense que en cap cas pugui comportar una minoració dels estàndards compromesos.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- ✓ Qualitat, coherència i viabilitat de la proposta de menú migdia, amb plena traçabilitat als apartats 11.1 i 11.2 del PPT, i únicament en relació amb aquells aspectes que els desenvolupin, concretin o millorin.
- ✓ Coherència del model gastronòmic proposat ("menú plat" o *fast good*), la seva adequació al públic objectiu i al context d'ús del CCCB, així com la seva identitat i capacitat de diferenciació en relació a l'oferta de serveis similars.
- ✓ Nivell qualitatiu de la proposta, en termes de producte, equilibri nutricional, grau d'elaboració i adequació entre simplicitat operativa i qualitat final.
- ✓ Alineament amb els criteris de qualitat i sostenibilitat establerts al PPT (apartat 11.1), incloent l'ús de producte de temporada i proximitat, la reducció d'ultraprocessats, la incorporació de criteris de dieta mediterrània, traçabilitat i, si escau, productes ecològics o de comerç just.
- ✓ Solidesa de l'oferta gastronòmica en relació amb el que estableix l'apartat 11.2 del PPT, incloent la seva adaptabilitat a les activitats del centre, la inclusió d'opcions per a dietes especials, les mesures de prevenció del malbaratament i la correcta informació alimentària.
- ✓ Qualitat i coherència de les fitxes tècniques, especialment pel que fa a la precisió de la informació, la seva correspondència amb la proposta presentada i l'adequació als requisits de qualitat i seguretat alimentària.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- ✓ Coherència global de la proposta, atenent la correspondència entre el nivell qualitatiu compromès, el model de servei i el preu ofert.
- ✓ Valoració econòmica del menú d'acord amb el principi de millor relació qualitat-preu, descartant aquelles propostes que, per manca de coherència econòmica o per insuficiència manifesta, puguin comprometre la viabilitat del model proposat.

Subcriteri 1.3 Proposta de productes de cafeteria fins a 10 punts

La **proposta de productes de cafeteria** (màxim 5 DIN A4 a una sola cara) ha d'incorporar, de manera integrada, els productes que conformen la carta de cafeteria i els criteris bàsics de prestació del servei, incloent la seva organització operativa, l'adequació als formats de consum immediat i per emportar, i els elements que garanteixin un servei àgil, eficient i adaptat als fluxos d'usuaris.

A tal efecte ha d'incloure, com a **mínim**, la totalitat dels productes que integren la carta bàsica obligatòria definida a **l'Annex 6 del Plec de Prescripcions Tècniques**, amb **indicació expressa dels preus de venda al públic proposats per a cadascun d'ells**.

La manca d'inclusió d'algun dels productes mínims exigits comportarà la no valoració del criteri.

Les empreses licitadores poden **ampliar la carta bàsica** referida mitjançant la incorporació de productes addicionals o millores qualitatives sobre els productes exigits.

També podran proposar, de manera complementària, pacs especials o combinacions de productes de cafeteria, concebuts com a fórmules tancades amb preu específic.

Les ampliacions proposades hauran d'estar degudament descrites, justificades i integrades de manera coherent amb la naturalesa i posicionament del servei.

La proposta haurà d'incloure els **preus de venda al públic de tots els productes de cafeteria (bàsics i, si escau, addicionals)**, que constituïran la base per a la configuració inicial de la carta i per a la seva validació posterior per part del CCCB, en els termes previstos al contracte. Un cop validats tindran la consideració de preus inicials del contracte i constituïran la base per a l'aplicació, si escau, dels increments anuals previstos al Plec, d'acord amb el sistema d'actualització establert.

Adicionalment, i amb la finalitat de permetre la valoració de l'adequació funcional de l'oferta, la proposta haurà d'incloure una **breu descripció operativa** (integrada dins el límit màxim de pàgines) en què s'exposi:

- l'adequació de l'oferta de productes al model de servei de bar cafeteria definit a l'apartat B del PPT,
- els criteris bàsics d'organització del servei de barra en relació amb aquesta oferta,
- l'adequació dels productes als formats de consum immediat i per emportar,

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- i les mesures previstes per garantir un servei àgil, amb reducció dels temps d'espera i rotació eficient dels usuaris.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- ✓ Adequació, coherència i viabilitat de la proposta, amb plena traçabilitat a l'Annex 6 i a l'apartat B del PPT.
- ✓ Qualitat i coherència bàsica dels productes de cafeteria, en relació amb els estàndards del PPT i els criteris de qualitat alimentària (proximitat, temporada i reducció de productes processats), així com la correspondència entre producte i preu.
- ✓ Ampliació funcional de l'oferta, valorant la incorporació de productes addicionals o millores que aportin valor real al servei, siguin coherents amb el model de consum ràpid i no incrementin innecessàriament la complexitat operativa.
- ✓ Coherència i estructura econòmica de la proposta, valorant l'equilibri entre els preus proposats, el nivell de servei i la sostenibilitat del model, evitant distorsions que en comprometin la viabilitat.
- ✓ Adequació funcional al model de servei de cafeteria, especialment pel que fa a la seva coherència amb un servei continuat, àgil i orientat al consum ràpid, així com l'encaix dels productes amb l'operativa de barra i els formats per emportar.

Subcriteri 1.4. Proposta de càterring i pausa cafè fins a 7 punts

La **proposta de càterring i pausa cafè** (màxim 5 DIN A4 a una sola cara) ha de contenir una proposta gastronòmica a partir de les tipologies següents:

1. Càterring lleuger en format breu a peu dret (numerat 1.4 a l'Annex 7 PPT)
 - 1.1 Opció bàsica o estàndard
 - 1.2 Opció superior o premium.
2. Càterring complet a peu dret (numerat 2.4 a l'Annex 7 PPT)
 - 2.1 Opció bàsica o estàndard
 - 2.2 Opció superior o premium.

Per a cadascuna de les quatre propostes resultants, les empreses licitadores han d'incloure els **preus bàsics de referència**, que tindran caràcter estrictament orientatiu i no configuraran la base inicial per a la definició i tancament de la carta i de les totes les tipologies de servei. Aquests imports no seran definitius, atès que la determinació final dels preus i de l'estructura de l'oferta es concretarà i validarà conjuntament amb el CCCB un cop perfeccionat el contracte.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- ✓ Qualitat, coherència i viabilitat de la proposta presentada, d'acord amb les tipologies definides a l'Annex 7 del Plec de Prescripcions Tècniques (apartats

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

1.4 i 2.4), i amb els criteris generals d'oferta de productes i oferta gastronòmica establerts als apartats 11.1 i 11.2 del PPT i coherència entre contingut gastronòmic, format de servei i preus orientatius.

- ✓ En relació a l'estructura i adequació de les propostes, grau de definició de cada proposta, equilibri nutricional i gastronòmic, adequació als diferents usos del Centre i la coherència amb el format de servei a peu dret.
- ✓ En relació a la coherència amb el PPT i la qualitat gastronòmica, adequació de les propostes a les tipologies definides al PPT, la coherència amb els criteris de qualitat alimentària (producte de temporada i proximitat, reducció de processats, etc.) i la qualitat culinària global (nivell del producte, grau d'elaboració, equilibri i varietat); diferenciació efectiva entre formats estàndard i premium.
- ✓ En relació a l'adaptabilitat i inclusió, incorporació real d'opcions per a diferents necessitats alimentàries (vegetarianes, veganes, sense gluten i altres intoleràncies), la capacitat d'adaptació a diversos perfils d'usuaris i la flexibilitat de l'oferta.
- ✓ En relació a la sostenibilitat i criteris ambientals, integració dels criteris de sostenibilitat del PPT (producte local i de temporada, ecològic o de comerç just, reducció d'envasos) i coherència de les mesures de prevenció del malbaratament.

Criteri 2: Projecte de mobiliari i decoració dels espais i de disseny dels materials gràfics i de comunicació del servei fins a 14 punts

La memòria s'ha de presentar en un document d'un màxim de 10 DIN A4 a una cara, que inclourà exclusivament la redacció escrita i les taules de contingut tècnic. Tots els elements visuals no textuais —com ara imatges, fotografies, renders, plànols, esquemes, gràfics o il·lustracions— han d'incorporar-se obligatòriament en annexos separats, amb un màxim de 10 DIN A4 addicionals a una cara.

El projecte i el material gràfic i de comunicació que s'hi presenti han de donar resposta de manera coherent i integrada a les necessitats funcionals del servei, a les condicions d'ús intensiu pròpies d'un equipament cultural de pública concurrència i a la identitat arquitectònica, cultural i visual del CCCB. Tot el conjunt ha de garantir criteris de qualitat, accessibilitat, sostenibilitat i confort, assegurant en tot moment que la proposta s'ajusta fidelment al que estableix el Plec de Prescripcions Tècniques, especialment pel que fa als requisits definits en els apartats dedicats a les condicions funcionals del servei, als criteris de disseny i integració amb la identitat del centre i a les prescripcions de qualitat i sostenibilitat.

Subcriteri 2.1: Proposta de mobiliari, decoració i il·luminació.... fins a 12 punts

El projecte presentat haurà de correspondre estrictament als requeriments tècnics establerts al Plec de Prescripcions Tècniques i ajustar-se a les especificacions i requeriments definits al Projecte de reforma de l'establiment de restauració del CCCB, publicat al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona (BOPB) en data 27 de gener de 2026, i posat a disposició de les empreses licitadores com a document de referència de l'expedient.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Així mateix, el projecte ha de respectar, com a mínim, les tipologies, quantitats i característiques bàsiques del mobiliari interior i exterior recollides al Document de referència de mobiliari i pressupost de l'**Annex 4** d'aquest PCAP.

Es poden presentar fitxes tècniques del mobiliari proposat (materials, dimensions, acabats i manteniment), així com plànols, esquemes, imatges de referència o renders que permetin comprendre la proposta i la seva implantació als espais, juntament amb qualsevol altra documentació explicativa o gràfica que la licitadora consideri pertinent per facilitar la comprensió, visualització i valoració del projecte

Les millores econòmiques que proposin les licitadores tindran caràcter estrictament voluntari i, en cap cas, el seu cost addicional serà objecte de reemborsament, compensació o revisió econòmica en el marc de la concessió.

Les empreses licitadores han de presentar una proposta de mobiliari, decoració, il·luminació i disseny en la presentació del servei, que ha de permetre comprendre de manera clara i sintètica el projecte proposat i valorar la qualitat, coherència i adequació al CCCB.

La proposta ha d'incloure, com a mínim, la informació següent:

a) Mobiliari interior i exterior

- Relació detallada del mobiliari previst (taules, cadires, bancs, tamborets, mobiliari de barra i altres elements).
- Nombre d'unitats de cada tipologia.
- Materials principals utilitzats i acabats.
- Indicació del grau de resistència i adequació a un ús intensiu.
- Criteris de manteniment, durabilitat i reposició.
- Integració de criteris d'accessibilitat (alçades, espais lliures de pas, taules adaptades, ergonomia).

b) Decoració i ambientació dels espais

- Descripció de la proposta decorativa (colors, textures, elements ambientals i acabats).
- Coherència amb la identitat arquitectònica, cultural i visual del CCCB.
- Capacitat de la proposta per generar un ambient acollidor, funcional i adequat als diferents usos del servei.

c) Il·luminació

- Descripció dels criteris d'il·luminació previstos (funcional, ambiental i decorativa).
- Adequació de la il·luminació als diferents moments del dia i usos dels espais.
- Confort visual, eficiència energètica i compatibilitat amb els requeriments normatius i d'accessibilitat.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- ✓ En relació al mobiliari interior i exterior, el grau de detall, exhaustivitat i claredat en la descripció del mobiliari, incloent tipologies i unitats; adequació del nombre d'elements a les necessitats funcionals del servei i a les dimensions dels espais; qualitat dels materials i acabats, especialment pel que

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

fa a resistència, durabilitat i idoneïtat per a un ús intensiu; coherència entre els materials proposats i els criteris de manteniment, reposició i vida útil; funcionalitat i ergonomia del mobiliari segons l'ús previst; correcta integració dels criteris d'accessibilitat, tant en dimensions com en disposició i ús; correspondència del mobiliari amb el model de servei previst; racionalitat del conjunt en termes d'ús, distribució i funcionalitat operativa; consistència entre les dades aportades (unitats, materials, ús, manteniment).

- ✓ En relació a la decoració i ambientació dels espais, grau de definició i coherència de la proposta decorativa (colors, textures, materials i elements ambientals); adequació de la proposta a la identitat arquitectònica, cultural i visual del CCCB; coherència entre la decoració i els usos previstos dels espais; capacitat de generar un ambient funcional, acollidor i compatible amb un ús intensiu; viabilitat real de la proposta, evitant plantejaments purament conceptuals o no implementables; capacitat de reforçar la identitat del servei dins el context del CCCB; integració amb el mobiliari, la il·luminació i les característiques físiques de l'espai; qualitat ambiental resultant (equilibri, confort i adequació als diferents usos); consistència entre el plantejament conceptual i la seva execució real.
- ✓ En relació a la il·luminació, claredat i coherència dels criteris d'il·luminació (funcional, ambiental i decorativa); adequació de la il·luminació als diferents usos dels espais i als moments del dia; nivell de confort visual i la qualitat de la solució lumínica; integració de la il·luminació amb el mobiliari i la decoració; incorporació de criteris d'eficiència energètica; compatibilitat amb els requeriments normatius i d'accessibilitat.

Subcriteri 2.2: Disseny dels materials gràfics i de comunicació del servei

.....fins a 2 punts.

Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta sintètica (integrada dins del límit global de pàgines del criteri) relativa als materials gràfics i de comunicació associats al servei de bar restaurant, amb la finalitat d'acreditar la seva adequació funcional, claredat informativa i coherència amb la identitat del Centre.

La documentació presentada podrà incloure esquemes, exemples o referències visuals, sempre amb caràcter orientatiu, i haurà de ser suficient per permetre la comprensió i valoració dels criteris de disseny proposats.

La proposta no tindrà caràcter de desenvolupament gràfic final, sinó de definició conceptual i funcional dels materials de comunicació del servei.

La proposta haurà d'incloure, com a mínim:

- Proposta de disseny de les cartes del servei, amb indicació de la seva estructura bàsica, criteris de composició, jerarquia de la informació, llegibilitat i accessibilitat.
- Criteris de disseny de la senyalística bàsica associada al servei, incloent elements informatius, orientatius o normatius vinculats a l'ús del servei (cartelleria de productes, preus, circuits de comanda o recollida, entre d'altres).

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Criteris generals d'identitat gràfica, amb indicació de la seva coherència amb la imatge institucional del CCCB i amb la proposta global de mobiliari, decoració i il·luminació presentada.

Els aspectes que es tindran en compte per atorgar la puntuació seran:

- En relació a la proposta de disseny de les cartes del servei,
 - Estructura i composició: jerarquia clara de la informació, organització intuïtiva dels continguts (plats, preus, categories) i capacitat del disseny per facilitar una lectura ràpida.
 - Llegibilitat i accessibilitat: Tipografia adequada, contrast suficient, ús de codis visuals que millorin la comprensió i adaptació a persones amb dificultats visuals o cognitives.
 - Adequació funcional: Eficàcia del disseny en contextos reals d'ús (barra, taula, autoservei), incloent solucions que redueixin temps de consulta i millorin el flux de comanda.
 - Coherència amb la identitat del CCCB: Integració respectuosa dels elements institucionals (colors, logotip, estil gràfic).
 - Creativitat aplicada: Capacitat de la proposta per aportar un toc distintiu, contemporani i alineat amb l'esperit cultural del CCCB, sense comprometre la claredat ni la funcionalitat.
- En relació als criteris de disseny de la senyalística bàsica,
 - Claredat informativa: Facilitat per identificar productes, preus, processos de comanda i punts de recollida, amb un llenguatge visual directe i comprensible.
 - Orientació i navegació: Capacitat de la senyalística per guiar el públic dins l'espai del servei, amb criteris consistents i intuïtius.
 - Normativa i seguretat: Integració correcta i visible de la informació obligatòria, al·lèrgens, seguretat).
 - Consistència visual: Uniformitat d'estil, colors i tipografia amb la resta de materials i amb la identitat del centre.
 - Innovació comunicativa: Ús intel·ligent de recursos gràfics o formats que millorin l'experiència d'usuari (pictogrames, codis QR, esquemes visuals), sempre dins dels límits de la viabilitat i la normativa.
- En relació als criteris generals d'identitat gràfica,
 - Coherència amb la imatge institucional: Integració clara dels colors, tipografies i elements gràfics del CCCB dins la proposta global del servei.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Integració amb l'espai: Adequació de la identitat gràfica al mobiliari, la decoració i la il·luminació, creant un conjunt visualment harmonitzat.
- Originalitat i adequació conceptual: Propostes creatives però funcionals, capaces d'aportar personalitat i valor cultural sense desviar-se de la imatge del CCCB.

Atesa la rellevància dels criteris de valoració de caràcter qualitatiu, que en el seu conjunt poden assolir fins a 49 punts, s'estableix un llindar mínim de qualitat que les ofertes hauran de superar per continuar en el procediment d'adjudicació.

A aquest efecte, i amb la finalitat de garantir que només accedeixin a la fase final del procediment aquelles ofertes que assegurin una execució adequada del contracte, les licitadores hauran d'obtenir, com a mínim, el 60% de la puntuació màxima prevista en cadascun dels criteris subjectius següents:

- Criteri 1. Projecte de servei i oferta gastronòmica puntuació màxima: 35 punts
Puntuació mínima exigida: 21 punts
- Criteri 2. Projecte de mobiliari i decoració dels espais i de disseny dels materials gràfics i de comunicació del servei Puntuació màxima: 14 punts
Puntuació mínima exigida: 8,4 punts

Les ofertes que no assoleixin aquest llindar mínim en algun d'aquests criteris seran considerades insuficients per garantir un nivell de qualitat adequat i, en conseqüència, quedaran excloses del procediment d'adjudicació.

Aquesta exclusió no tindrà la consideració d'oferta anormalment baixa, sinó que respondrà estrictament a la manca de qualitat mínima exigible per assegurar la correcta prestació del servei objecte del contracte.

Criteris automàtics (51%)**Criteri 3. Cànon variable fins a 25 punts**

S'atorgaran 25 punts a l'oferta que presenti el percentatge de cànon variable més elevat, dins del rang admès pel Plec. S'avaluarà el percentatge de cànon variable ofert per la licitadora, aplicable sobre la facturació anual sense IVA i que ha d'estar comprès entre un mínim del 4% i un màxim del 10%.

S'aplicarà la fórmula:

$$P = \frac{(CV_{\text{ofert}} - 4)}{(10 - 4)} \times 25$$

On:

P = puntuació obtinguda

CV_{ofert} = percentatge de cànon variable ofert per la licitadora

4 = percentatge de descompte mínim admès

10 = percentatge de descompte màxim admès

25 = puntuació màxima

L'oferta que presenti un 4 % obtindrà 0 punts.

L'oferta que presenti un 10 % obtindrà 25 punts.

Les ofertes amb un percentatge inferior al 4 % o superior al 10 % seran excloses per incompliment del rang establert.

Criteri 4. Aportació d'equipament extra fins a 15 punts

Aquest criteri té per finalitat valorar de manera objectiva la capacitat de l'empresa licitadora per millorar l'equipament mínim obligatori del bar-cafeteria, aportant elements addicionals que incrementin la qualitat, eficiència, sostenibilitat, seguretat del servei, l'ergonomia i confort del personal i l'experiència de les persones usuàries. S'exclou expressament el parament de taula, els utensilis de servei, el mobiliari, la decoració i els elements consumibles.

Es valora que l'empresa licitadora ofereixi l'aportació d'un o més d'un dels elements relacionats a les taules següents i per les puntuacions que hi consten:

1. Equipament de cafeteria i preparació de begudes	Punts
Cafetera expresso professional de gamma superior (grups independents i control tèrmic estabilitzat)	1
Sistema professional de filtratge d'aigua per a maquinària de cafè	0,5
Espremedora automàtica professional de cítrics o extractor de suc professional	0,5
Batedora professional per a smoothies o còctels	0,5
Dispensador mixt d'aigua filtrada amb mòdul de carbonatació	0,5

2. Equipament d'exposició i conservació de producte	Punts
Vitrina refrigerada expositora	0,5
Vitrina calenta d'exposició	0,5
Expositor refrigerat per a pastisseria o postres	0,5

3. Equipament frigorífic, de producció i seguretat alimentària	Punts
Armari frigorífic professional addicional	1
Taula refrigerada de preparació	0,5
Congelador o nevera vertical addicional	1
Sistema digital de control i registre de temperatures (HACCP)	0,5
Sistema de desinfecció d'aire UV per a zona de preparació	0,5

4. Equipament per a serveis de càtering i barres temporals	Punts
Barra mòbil professional per a esdeveniments	1
Barra mòbil refrigerada	1

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Carro isotèrmic per al transport d'aliments i/o begudes	1
Carro de servei professional per a sala o càtering	1
Dispensador professional de cervesa mòbil	0,5
Dispensador de begudes fredes per a esdeveniments	0,5

5. Equipament de preparació alimentària	Punts
Processador d'aliments professional	0,5
Talladora professional d'aliments	0,25
Planxa professional de suport	0,25
Microones professional	0,25
Bany maria professional	0,25
Escalfaplats professional	0,25
Forn de regeneració ràpida professional (speed oven)	0,25

Criteri 5. Increment dels descomptes al personal del CCCB i als Amics del CCCB fins a 6 punts

De conformitat amb el que s'estableix a la clàusula 12b del Plec de Prescripcions Tècniques, l'empresa concessionària aplicarà, com a mínim, un descompte del 5 % sobre els preus de venda al públic al personal del CCCB, així com un descompte del 3 % a les persones adherides al programa Amics del CCCB, prèvia acreditació de la seva condició.

Es valorarà l'increment del percentatge de descompte ofert per sobre d'aquests mínims obligatoris.

Als efectes de valoració, el percentatge màxim de descompte valorable es fixa en el 10% per personal del CCCB i en un 8% pel col·lectiu d'Amics del CCCB. Els percentatges superiors o inferiors no obtindran puntuació addicional.

Les ofertes amb un percentatge inferior o superior a l'establert, ja sigui pel personal CCCB, pel col·lectiu d'Amics del CCCB o per tots dos col·lectius, seran excloses per incompliment del rang establert.

Subcriteri 5.1. Descompte ofert al personal del CCCB fins a 4 punts

S'avaluarà el percentatge de descompte ofert per sobre del mínim obligatori del 5 %. Els descomptes a efectuar seran fixes:

Descompte ofert al personal del CCCB	Puntuació
6%	0,8 punts
7%	1,6 punts
8%	2,4 punts
9%	3,2 punts
10%	4,0 punts

Exp. núm. CCCB/2025/0005937**Subcriteri 5.2.** Descompte ofert als Amics del CCCB fins a 2 punts

S'avaluarà el percentatge de descompte ofert per sobre del mínim obligatori del 3%. Els descomptes a efectuar seran fixes:

Descompte ofert als Amics del CCCB	Puntuació
4%	0,4 punts
5%	0,8 punts
6%	1,2 punts
7%	1,6 punts
8%	2,00 punts

Criteri 6. Proposta d'uniformitat fins a 5 punts

Es valoraran les millores proposades pel licitador en relació amb la uniformitat del personal respecte dels requisits mínims establerts a la clàusula 15.3 i l'Annex 12 del Plec de Prescripcions Tècniques.

La millora s'haurà d'aplicar a totes les peces que conformen la dotació mínima prevista al Plec de Prescripcions Tècniques.

Les millores proposades en matèria d'uniformitat tindran caràcter contractual i podran ser objecte de verificació per part del CCCB durant tota la vigència de la concessió.

a) Sistema de manteniment i rentat dels uniformes 1 punt

- Sistema ordinari de rentat sense servei específic: 0 punts
- Servei de bugaderia professional o sistema equivalent amb control de rotació de peces: 1 punt

b) Dotació d'uniformitat adaptada a condicions climàtiques o estacionals1 punt

- Sense dotació addicional d'uniformitat estacional: 0 punts
- Dotació d'una peça específica addicional d'adaptació climàtica o estacional per persona treballadora respecte la prevista a l'Annex 12 del Plec de Prescripcions Tècniques (per exemple: una segona jaqueta tècnica d'hivern, una peça transpirable d'estiu o equivalents): 1 punt

c) Ús de teixits amb certificació ambiental o tèxtil1 punt

- Sense certificació específica dels teixits: 0 punts
- Ús de teixits amb certificació tèxtil o ambiental (OEKO-TEX, GOTS o equivalent): 1 punt

d) Calçat professional amb certificació de seguretat1 punt

- Calçat professional sense certificació específica: 0 punts
- Calçat professional amb certificació antilliscant conforme a norma EN ISO 20347 o equivalent: 1 punt

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

e) Sistema de control del estat dels uniformes 1 punt

Sense sistema formal de control i reposició d'uniformes:0 punts

- Sistema documentat de revisió periòdica i de reposició dels uniformes deteriorats durant tota la vigència del contracte:1 punt

2.7) Criteris de desempat

D'acord amb el que preveu l'article 147.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), en cas que es produeixi un empat en la puntuació final obtinguda per les empreses licitadores, l'òrgan de contractació aplicarà successivament els criteris de desempat següents, per aquest ordre:

a) Es donarà preferència a les empreses que acreditin tenir en la seva plantilla un percentatge de persones treballadores amb discapacitat igual o superior al 2%, o bé que acreditin el compliment de les mesures alternatives previstes al Reial decret 364/2005, de 8 d'abril.

b) Si persisteix l'empat, es donarà preferència a les empreses que disposin d'un pla d'igualtat registrat o, si no hi estan obligades, que acreditin mesures d'igualtat aplicades en l'organització.

c) Si encara persisteix l'empat, es donarà preferència a les empreses que acreditin la implantació de sistemes de gestió ambiental o altres mesures mediambientals rellevants per a l'objecte del contracte.

d) Si després d'aplicar tots els criteris anteriors encara es manté l'empat, l'adjudicació es resoldrà mitjançant sorteig.

2.8) Terminis per a l'adjudicació

L'adjudicació es realitzarà dins el termini de 4 mesos a comptar des de la data d'obertura de les ofertes rebudes, d'acord amb la justificació que consta a l'expedient.

2.9) Variants

Les empreses licitadores no podran presentar en la seva oferta variants.

2.10) Ofertes anormalment baixes

Atès que la proposta econòmica de les empreses licitadores està topada (tant el cànon variable com els descomptes al personal del CCCB i al col·lectiu Amics del CCCB), es considera que no procedeix la previsió d'una fórmula de càlcul per l'existència d'ofertes anormalment baixes en els termes de l'art. 149 de la LCSP.

2.11) Garantia provisional

No s'exigeix la constitució de garantia provisional, de conformitat amb allò que disposa l'article 106 de la LCSP.

2.12) Garantia definitiva

La garantia definitiva a constituir pel licitador que hagi presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa serà l'equivalent a **sis mensualitats del cànon fix**, IVA exclòs, que es considera suficient per tal de salvaguardar una correcta

prestació del servei de restauració davant de qualsevol incompliment per part del contractista.

La garantia definitiva es podrà prestar mitjançant qualsevol de les formes previstes a l'article 108.1 LCSP.

2.13) Presentació de documentació i constitució de la garantia definitiva pel contractista proposat com adjudicatari.

L'empresa licitadora proposada com a adjudicatària abans de l'adjudicació i dins del termini de deu (10) dies hàbils comptadors des de l'endemà de la recepció del requeriment que preveu l'article 150.2 de la LCSP, ha de presentar la documentació justificativa de:

- Acreditar la constitució de la garantia definitiva.
 - Presentar els documents següents:
- a) La documentació que acrediti la personalitat de l'empresari, mitjançant DNI o document que el substitueixi. Quan no actuï en nom propi o es tracti de societat o persona jurídica, a més del seu DNI, ha d'aportar l'escriptura de nomenament de càrrec social o bé el poder notarial per representar la persona o entitat, i l'escriptura de constitució o d'adaptació, si escau, de la societat o entitat i/o aquella en què consti el darrer objecte social vigent, en el qual han d'estar compreses les prestacions objecte del contracte. Així mateix, els actes i acords continguts en les escriptures abans assenyalades han d'estar inscrits en el registre adient quan la inscripció esmentada els sigui exigible. En el cas que no ho fos, la capacitat d'obrar s'acreditarà mitjançant l'escriptura o document de constitució, estatuts o acte fundacional, inscrits, si escau, en el registre oficial corresponent.
- Les empreses no espanyoles d'Estats membres de la Unió Europea o dels Estats signataris de l'acord sobre l'Espai Econòmic Europeu han d'acreditar la seva capacitat d'obrar, en els termes d'allò que disposen els articles 67 i 84 de la LCSP, mitjançant la inscripció en els registres comercials o professionals que s'estableixen en l'annex I del RGLCAP.
- La capacitat d'obrar de la resta de les empreses estrangeres s'acreditarà de conformitat amb el que disposen els articles 68 i 84 de la LCSP.
- b) Els certificats acreditatius de trobar-se al corrent del compliment de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social, llevat que el CCCB disposi d'aquests.
- c) La documentació que acrediti l'habilitació professional, la solvència econòmica i financera i tècnica o professional, així com la documentació que acrediti la disposició dels mitjans que es va comprometre a adscriure al contracte (en cas d'exigència de compromís d'adscripció) en els termes de la clàusula 1.10 del present Plec, i si escau, del compromís d'integració efectiva de la solvència amb mitjans externs.
- d) La documentació acreditativa de la resta de circumstàncies consignades en la/les declaració/ns responsable/s aportada/es i la resta que sigui exigible.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- e) En cas que l'execució del contracte requereixi que el contractista faci tractament de dades personals segons la clàusula 2.19 del present plec, el proposat adjudicatari ha de presentar: Declaració signada pel legal representant de l'empresa indicant on estaran ubicats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests i estarà obligat a comunicar al CCCB qualsevol canvi en relació amb la declaració esmentada. Aquesta obligació es considera una condició essencial.

Aquelles empreses que estiguin inscrites en el Registre de Licitadors de la Generalitat de Catalunya i/o de l'Administració General de l'Estat restaran eximides de presentar la documentació referida si consta en el Registre de Licitadors.

En cas de no presentar-se la documentació en el termini previst, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta, se li exigirà l'import del 3% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat, i es procedirà en els termes assenyalats en l'article 150 de la LCSP.

2.14) Formalització del contracte

El contracte es formalitzarà de conformitat amb el que disposa l'article 153 de la LCSP.

El representant legal de l'empresa ha de signar electrònicament el contracte amb qualsevol eina congruent amb l'establert pel CCCB a la seva Política de signatura (https://seuelectronica.diba.cat/fitxers/D10605_2018_Politica%20Signatura.pdf), i al seu Catàleg de formats dels documents electrònics (<https://seuelectronica.diba.cat/fitxers/16.pdf>), com pot ser, entre d'altres, l'aplicació informàtica Adobe Acrobat Reader DC.

En tractar-se d'un contracte **susceptible de recurs especial**, la formalització no es produirà abans del transcurs dels 15 dies hàbils següents a la remissió de la notificació de l'adjudicació.

Una vegada transcorregut el termini previst en el paràgraf anterior, l'adjudicatari s'obliga a formalitzar-lo quan sigui requerit i, en qualsevol cas, en un termini màxim de 5 dies naturals a comptar de l'endemà de la recepció del requeriment.

En el supòsit que l'adjudicatari sigui una unió temporal d'empreses, aquesta ha d'estar formalment constituïda abans de la formalització del contracte.

Si per causes imputables a l'adjudicatari, el contracte no es formalitza en el termini assenyalat, es procedirà a imposar una penalitat equivalent al 3% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, de conformitat amb el que disposa l'article 153.4 LCSP.

3 DADES COMUNES RELATIVES A LA FASE D'EXECUCIÓ

3.1) Drets i obligacions de les parts

3.1.1 Drets de la concessionària

Es reconeixen a l'empresa concessionària els drets següents:

1. Dret d'ús dels espais, instal·lacions i equipaments

Utilitzar els espais, instal·lacions, maquinària i equipaments que el CCCB posa a disposició del servei, d'acord amb l'inventari i les condicions establertes al Plec de Prescripcions Tècniques i als seus annexos.

2. Dret a percebre els ingressos del servei

- a) Percebre directament de les persones usuàries l'import de les prestacions efectuades, tant en efectiu com mitjançant targetes bancàries o altres sistemes de pagament admesos.
- b) Gestionar la facturació i la caixa del servei amb plena autonomia, sense perjudici de les obligacions de control i informació establertes pel CCCB.
- c) Actualitzar els preus aplicables a la prestació del servei en els termes, condicions, fórmules i periodicitat que s'estableixen al Plec de Prescripcions Tècniques.

3. Dret a disposar dels subministraments necessaris

- a) Contractar i gestionar els subministraments, serveis i proveïments necessaris per al correcte funcionament del bar restaurant, garantint la continuïtat del servei.
- b) Seleccionar els proveïdors que consideri adients, sempre que compleixin els requisits de qualitat, sostenibilitat i traçabilitat establerts al Plec.

4. Dret a contractar i gestionar el personal

- a) Contractar el personal necessari per al funcionament del servei, determinar les condicions laborals i exercir la direcció, organització i disciplina.
- b) Assumir íntegrament les obligacions laborals, salarials, fiscals i de seguretat social del personal adscrit al servei.
- c) Gaudir de plena autonomia en la gestió del personal, sense que en cap cas pugui derivar-se cap relació laboral, mercantil o de dependència amb el CCCB.

5. Dret a incorporar mobiliari i equipaments propis

- a) Dotar els espais amb mobiliari, equipaments, elements decoratius i materials addicionals necessaris per al correcte funcionament del servei, sempre amb autorització prèvia del CCCB.
- b) Utilitzar els elements aportats per la concessionària durant tota la vigència del contracte.

6. Dret a retirar els elements propis en finalitzar la concessió

Retirar, en finalitzar el contracte, els béns mobles no incorporats que siguin de la seva propietat i susceptibles de trasllat, en els termes i amb els efectes que estableixen la clàusula 3.12 d'aquest Plec i la clàusula 8.3.6 del Plec de Prescripcions Tècniques.

Els elements incorporats de manera fixa a l'espai per accessió, així com els béns no retirats dins del termini establert, reverteixen al CCCB o s'entenen abandonats, respectivament, en els termes de la clàusula 3.12, sense dret a indemnització a favor de l'empresa concessionària.

7. Dret a proposar millores i innovacions

- a) Presentar al CCCB propostes de millora del servei, de l'oferta gastronòmica, de la gestió operativa o de la sostenibilitat ambiental.
- b) Implementar les millores aprovades pel CCCB, sempre que siguin compatibles amb el projecte adjudicat i amb les condicions del Plec de Prescripcions Tècniques.

8. Dret a utilitzar la marca del servei en els termes autoritzats

- a) Utilitzar la denominació comercial del servei de bar restaurant del CCCB en els materials de comunicació, cartes, tiquets i canals digitals, d'acord amb les directrius d'imatge corporativa del Centre.
- b) Participar en accions de comunicació, promoció o difusió del servei, prèvia coordinació amb el CCCB.

9. Dret a la protecció de la seva activitat

- a) Rebre del CCCB la informació necessària per al correcte desenvolupament del servei.
- b) Sol·licitar al CCCB les actuacions de manteniment o reparació que corresponguin segons el Plec.
- c) Rebre suport institucional en la coordinació d'activitats, esdeveniments o serveis vinculats al funcionament del bar restaurant.

3.1.2 Obligacions de la concessionària

La concessionària ha de complir, durant tota la vigència del contracte i les seves possibles prorroques, totes les obligacions que s'indiquen a continuació, sense perjudici de les que resultin de la normativa aplicable, del Plec de Prescripcions Tècniques, del Plec de Clàusules Administratives Particulars i de la seva pròpia oferta.

1. Obligacions generals i de compliment normatiu

- a) Executar el contracte amb subjecció estricta al PCAP, al PPT i a la seva oferta, que defineixen de manera integrada el model de servei, i complir totes les obligacions derivades del contracte durant tota la vigència de la concessió.
- b) Implantar i mantenir el model de restauració proposat, incloent necessàriament:
 - l'estructura de l'oferta gastronòmica
 - els criteris de qualitat, elaboració i presentació
 - la política de producte basada en proximitat, temporada i sostenibilitat
 - la identitat i posicionament del servei en coherència amb el CCCB

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

c) Garantir que el servei s'alinea amb el caràcter cultural, públic i no estrictament comercial del centre.

d) La concessionària resta obligada a adequar en tot moment el funcionament del servei a les necessitats operatives, funcionals i de programació del CCCB, sense que pugui oposar limitacions derivades de la seva organització interna o criteris de rendibilitat.

e) Qualsevol modificació rellevant del model de servei, de l'oferta o de l'operativa requerirà la validació prèvia i expressa del CCCB.

f) Complir i fer complir tota la normativa aplicable en matèria sanitària, laboral, fiscal, de seguretat, accessibilitat, consum, protecció de dades, prevenció de riscos laborals i qualsevol altra normativa sectorial.

g) Disposar de totes les llicències, autoritzacions i habilitacions necessàries per al desenvolupament de l'activitat.

h) Sotmetre's a les instruccions i indicacions del CCCB en relació amb la prestació del servei.

i) No realitzar pràctiques col·lusòries, corruptes o contràries als principis de lliure concurrència, transparència i integritat.

j) Informar el CCCB de qualsevol notificació, sanció o reclamació relacionada amb l'objecte del contracte.

k) Facilitar tota la documentació que li sigui requerida en relació amb els seus subcontractistes o subministradors en els termes de l'article 217 LCSP:

l) L'empresa contractista s'obliga a adequar la seva activitat, en el marc de la seva relació contractual amb el CCCB, als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, d'imparcialitat i d'integritat d'objectivitat i de transparència i, en particular, s'obliga a:

- Facilitar al CCCB la informació establerta per la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i qualsevol d'altra que li sigui requerida d'acord amb la normativa vigent.
- Comunicar al CCCB les possibles situacions de conflicte d'interessos o d'altres anàlogues de les què tingui coneixement que afectin, directa o indirectament, a la present contractació i puguin posar en risc l'interès públic.

Per conflicte d'interessos s'entén qualsevol situació en la què el personal al servei de l'òrgan de contractació, que a més participi en el desenvolupament del procediment de licitació o pugui influir en el seu resultat, tingui directa o indirectament un interès financer, econòmic o personal que pugui semblar que compromet la seva imparcialitat i independència en el context de l'esmentat procediment de licitació.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- No celebrar cap acord amb altres operadors econòmics que, en el marc de la present contractació, no respectin els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, abstenint-se de realitzar cap pràctica col·lusòria.
- Abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta que afecti o pugui afectar la relació contractual en els termes previstos en el Codi Penal vigent en cada moment.

2. Risc operacional i règim d'explotació

a) La concessionària assumeix íntegrament i sense excepcions el risc operacional de la concessió, tant pel que fa a la demanda com als costos d'explotació.

b) No tindrà dret a cap tipus de compensació, reequilibri econòmic o indemnització per variacions en els ingressos previstos, el volum d'activitat i les condicions d'explotació.

c) L'organització i gestió del servei es realitzarà sota la seva exclusiva responsabilitat, garantint-ne en tot moment la viabilitat i continuïtat.

d) La concessionària haurà de dimensionar els recursos humans i materials en funció de l'aforament dels espais, la intensitat d'ús i la programació d'activitats.

e) Haurà de garantir capacitat de resposta davant increments puntuals d'activitat o situacions extraordinàries.

3. Obligacions relatives a l'ús de l'espai

a) Complir íntegrament els requeriments, condicions i indicacions establerts a la clàusula 17 del Plec de Prescripcions Tècniques, relativa a les *Condicions d'ús i gestió dels espais del servei*. Aquesta obligació es considera essencial.

b) Destinar els espais exclusivament a les finalitats previstes al Plec i a les activitats autoritzades pel CCCB.

c) Reservar els espais adscrits al servei quan el CCCB ho requereixi per a activitats pròpies, institucionals o vinculades a la programació, sempre que siguin comunicades amb la deguda antelació.

d) No introduir elements d'infraestructura, equipaments, rètols, senyals, tancaments ni modificar o retirar els existents, sense la validació expressa del CCCB.

e) No cedir, traspassar, subarrendar ni gravar la concessió ni els seus elements sense autorització expressa del CCCB.

f) No alienar ni destinar a finalitats diferents els béns afectes a la prestació del servei.

g) No introduir, modificar o retirar elements d'infraestructura, equipaments, rètols o mobiliari sense autorització.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- h) No alterar la disposició del mobiliari si afecta les vies d'evacuació o la seguretat.
- i) Facilitar l'execució d'obres de millora, manteniment o actuacions tècniques que el CCCB hagi de realitzar.
- j) Acceptar que no hi ha dret a indemnització per afectacions derivades d'obres de millora o manteniment general.
- k) Respectar la normativa d'espais lliures de fum.
- l) No emmagatzemar productes fora dels espais habilitats i evitar l'entrada d'animals.

4. Obligacions econòmiques

- a) Satisfer el cànon fix mensual i el cànon variable trimestral en els terminis establerts.
- b) Assumir íntegrament el cost dels subministraments vinculats al servei.
- c) Assumir totes les despeses ordinàries i extraordinàries del servei: personal, subministraments, assegurances, manteniment, reposicions, vigilància addicional, etc.
- d) Gestionar l'activitat a risc operacional, sense dret a indemnització excepte en els casos previstos legalment.
- e) Portar una comptabilitat específica o diferenciada de la concessió.
- f) Abonar els danys i perjudicis causats al CCCB o a tercers.
- g) Mantenir un sistema d'informació que permeti el retiment de comptes i la transmissió de dades de facturació en un màxim de 24 hores.
- h) Facilitar tota la documentació econòmica requerida pel CCCB.
- i) Acceptar pagaments amb targetes de crèdit habituals.
- j) Facilitar al CCCB, amb la periodicitat establerta, informació econòmica i de gestió, incloent el volum de facturació, el desglossament d'activitat i els i els indicadors de rendiment.
- k) Lliurar al CCCB, abans de la finalització del primer trimestre de cada any, els comptes anuals auditats corresponents a l'exercici anterior, incloent-hi, com a mínim, el balanç, el compte de pèrdues i guanys, l'estat de fluxos d'efectiu (si escau), la memòria i l'informe d'auditoria. Aquesta documentació és necessària per a la verificació de la facturació anual i per al càlcul i la liquidació del cànon variable corresponent.
- l) Garantir la veracitat, integritat i traçabilitat de la informació facilitada.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

m) Permetre les actuacions de control, inspecció i auditoria del CCCB i dels òrgans competents.

n) El CCCB pot requerir l'accés als sistemes de gestió, facturació o control vinculats a l'activitat objecte de la concessió.

ñ) Abonar l'import dels danys i perjudicis que es causessin de resultat de la seva activitat al Consorci, sigui a elements immobles, mobles o persones. També reposarà el material fungible deteriorat o trencat (parament, mobiliari, etc.).

5. Obligacions relatives a l'oferta gastronòmica

- a) Mantenir la qualitat de l'oferta gastronòmica (cafeteria, menú migdia i càteríng)
- b) Oferir el servei de bar restaurant atenent als preus màxims de venda al públic contemplats en l'oferta adjudicada
- c) Garantir una oferta saludable, variada, de qualitat i adaptada a diferents dietes, al·lèrgies i requisits culturals o religiosos.
- d) Prioritzar productes de proximitat, temporada, qualitat diferenciada, ecològics i de comerç just.
- e) Mantenir una carta de preus visible en català, castellà i anglès.
- f) Garantir l'abastiment adequat de matèries primeres i la seva traçabilitat.
- g) Facilitar dades i mostres de productes quan ho requereixin les autoritats sanitàries o el CCCB.

6. Obligacions de prestació del servei

- a) Prestar el servei amb regularitat, precisió i continuïtat en els horaris establerts. Aquesta obligació és essencial.
- b) Garantir que un àpat complet de migdia es pugui realitzar en un màxim d'una hora.
- c) Garantir un bon temps d'espera en servei.
- d) Organitzar cues i fluxos amb senyalització clara i protocols eficients.
- e) Mantenir la recollida immediata de vaixella i la neteja constant de zones de consum.
- f) Mantenir en perfecte estat de neteja i salubritat les dependències.
- f) Utilitzar eines digitals de gestió per minimitzar errors i agilitzar el servei.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- g) Garantir la continuïtat del servei en totes les franges establertes.
- h) Coordinar-se amb el CCCB per a serveis temporals de bar en esdeveniments.
- i) Facilitar l'accés del personal autoritzat del CCCB a cuina, magatzems i cambres frigorífiques.
- j) Disposar de fulls de reclamacions i d'un sistema de suggeriments accessible al públic, i comunicar al CCCB les reclamacions rebudes en un termini màxim de tres dies.
- k) Informar immediatament de qualsevol incidència, emergència o anomalia.
- l) Informar amb antelació de qualsevol esdeveniment especial o servei extraordinari.
- m) Incorporar l'accessibilitat universal com a norma d'estil d'atenció.
- n) Contractar i mantenir els serveis de connexió a internet (dades) i de telefonia de veu necessaris per al desenvolupament de la seva activitat.

7. Prestació del servei de restauració, bar i càtering

- a) Prestar de manera efectiva, continuada i sense interrupcions injustificades la totalitat dels serveis objecte de la concessió. Aquesta obligació és essencial.
- b) Garantir la disponibilitat real i sostinguda de l'oferta gastronòmica definida al PPT i a la seva oferta, sense reduccions, simplificacions o substitucions no autoritzades.
- c) Desenvolupar els serveis de càtering i pausa cafè amb plena capacitat operativa, d'acord amb les tipologies de servei previstes, els formats bàsics i ampliatos definits i les necessitats específiques de cada activitat. Aquesta obligació és essencial.
- d) Adaptar-se a la programació del centre, als horaris, als fluxos d'usuaris i a la variabilitat de la demanda.
- e) La concessionària no pot suspendre, limitar o condicionar la prestació dels serveis per raons d'oportunitat econòmica, baixa demanda o qualsevol altra circumstància no autoritzada expressament pel CCCB.
- d) La prestació del servei té caràcter obligatori en relació amb les activitats organitzades o acollides pel centre.
- e) Garantir uns estàndards elevats i constants de qualitat en el conjunt del servei, incloent: producte, elaboració, presentació, servei i atenció a les persones usuàries.
- f) Contractar el servei de vigilància addicional necessari que vagi associat a la prestació del servei en la terrassa en el cas de fer activitats de nit.
- g) Disposar i exhibir al públic una carta de preus en català, en castellà i en anglès.

8. Obligacions relatives al personal

- a) Adscriure el personal necessari per a la correcta prestació del servei, amb la qualificació adequada per a cada modalitat de servei. Aquesta obligació és essencial.
- b) En concret, assegurar la formació del personal en seguretat alimentària, atenció al públic i funcionament del servei.
- c) Assegurar la continuïtat del servei mitjançant la cobertura immediata de baixes o incidències.
- d) Dotar el personal de vestuari autoritzat i mantenir-lo net i en bon estat.
- e) Garantir la màxima pulcritud i professionalitat del personal.
- f) Assegurar tot el personal amb cobertura d'accidents.
- g) Garantir un tracte correcte, respectuós i inclusiu amb el públic.
- h) Facilitar la subrogació del personal quan sigui aplicable.
- i) El personal dependent de l'empresa contractista per al compliment de les prestacions objecte de la present contractació no tindran cap dret ni vinculació davant el CCCB. El personal adscrit a l'execució del contracte dependrà exclusivament de l'empresa contractista, qui ostentaran a tots els efectes la condició d'empresari, disposant del poder direccional i d'organització en tot l'àmbit i ordre legalment establert i sent per tant, l'empresa contractista l'única responsable i obligada al compliment de les disposicions legals que siguin d'aplicació, en especial, en matèria de contractació, Seguretat Social, prevenció de riscos laborals i tributària. La inexistència de relació directa amb el personal s'entén sens perjudici de les facultats de control i inspecció que s'atorguen al CCCB.
- j) L'empresa concessionària haurà de canviar el personal a petició dels responsables del CCCB si, a judici seu, el personal no s'adapta al lloc de treball, no reuneix les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana o bé no fa la seva tasca de forma correcta. Qualsevol incompliment tant de tipus tècnic com de servei, o contra la normativa aplicable, detectat pels tècnics del CCCB, comès per qualsevol treballador/a del contractista, es considerarà motiu suficient per tal que el CCCB pugui demanar la seva immediata substitució. Aquesta obligació es considera essencial.

9. Obligacions de sostenibilitat i medi ambient

- a) Aplicar els criteris de sostenibilitat definits al PPT i a la seva oferta
- b) Complir els plans de residus, eficiència energètica i prevenció del malbaratament alimentari.
- c) Prioritzar productes de proximitat i temporada.
- d) Reduir el malbaratament alimentari.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- e) Utilitzar productes de neteja ecològics o de baix impacte.
- f) Prioritzar materials reciclats, reciclables, reutilitzables, duradors i reparables.
- g) Evitar materials d'un sol ús.
- h) Garantir la recollida selectiva i la retirada diària de residus.
- i) Reduir la petjada de carboni en la logística i el transport.
- j) Formar el personal en bones pràctiques ambientals.
- k) Mantenir la vegetació i espais exteriors amb criteris de sostenibilitat.
- l) Optimitzar consums

10. Obligacions de manteniment i equipaments

- a) Mantenir i reparar tots els equips i aparells del servei.
- b) Reposar el material fungible, parament i estris deteriorats.
- c) Contractar i mantenir les assegurances obligatòries.
- d) Garantir que els equips nous o substituïts disposin de marcat CE.
- e) Registrar totes les actuacions de manteniment segons les indicacions del Plec de Prescripcions Tècniques.
- f) Permetre inspeccions del CCCB i corregir les deficiències detectades.
- g) Assumir el manteniment ordinari i les reparacions derivades de l'ús.

11. Obligacions logístiques i d'aprovisionament

- a) Complir els protocols de transport i recepció de mercaderies establerts pel CCCB.
- b) Realitzar la recepció de mercaderies dins les franges horàries autoritzades pel CCCB, evitant interferències amb l'activitat pública del Centre.
- c) Garantir una logística d'aprovisionament ordenada, segura i sostenible.

12. Obligacions de control i supervisió

- a) Facilitar inspeccions del CCCB en qualsevol moment, incloent-hi verificacions documentals i operatives.
- b) Coordinar-se amb el CCCB en relació amb la programació d'activitats, ús d'espais i prestació de serveis.

- c) Seguir les instruccions del CCCB, que tindran caràcter vinculant en el marc del contracte.
- d) Participar en els mecanismes de seguiment establerts.
- e) Participar en les reunions de coordinació i seguiment convocades pel CCCB, incloses les reunions estratègiques, operatives i de planificació setmanal.
- f) Facilitar tota la documentació requerida (econòmica, sanitària, laboral, operativa i de funcionament).
- g) Mantenir un sistema de retiment de comptes amb dades de facturació i volum d'activitat.
- h) Informar immediatament de qualsevol incidència, emergència o anomalia, incloses inspeccions d'autoritats competents.
- i) Mantenir al dia la documentació de neteja, desinfecció i controls sanitaris, així com els registres associats.
- j) Disposar, mantenir i actualitzar els plans d'autocontrol i la documentació sanitària exigida, garantint-ne el compliment continuat i verificable.
- k) Sol·licitar la validació prèvia del CCCB per a qualsevol activitat extraordinària o servei de càtering de promoció pròpia, amb la suficient antelació per permetre la coordinació interna.
- l) Designar les figures de coordinació següents:
- Una persona interlocutora principal, responsable de la relació institucional i de l'assistència a les reunions estratègiques.
 - Una persona encarregada operativa, disponible presencialment o de manera immediata durant tot l'horari del servei, amb telèfon d'empresa habilitat.
 - Un canal electrònic oficial amb compromís de resposta en un màxim de 24 hores.
- m) Proporcionar al CCCB un mitjà de comunicació amb una adreça electrònica que servirà per al contacte continuu davant de necessitats o peticions específiques.
- n) Documentar totes les reunions mitjançant actes o informes de seguiment, que quedaran a disposició del CCCB durant tota la vigència del contracte.
- o) Informar amb la deguda antelació al Consorci de qualsevol esdeveniment de grup diferent als sopars ordinaris (celebracions, actes, etc.)

13. Obligacions específiques durant les fases d'execució afectades per les obres

- a) Mantenir la continuïtat i la qualitat del servei durant les fases d'activitat reduïda derivades de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat, amb les adaptacions operatives d'oferta, horaris i organització que siguin necessàries, en els termes de

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

les clàusules 1.3.6 i 3.11 d'aquest Plec i de la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

b) Durant el període de tancament total del local, deixar-lo lliure i accessible en els termes que indiqui el CCCB, facilitar i coordinar l'execució de la reforma i millora integral del local, i adoptar al seu càrrec les mesures necessàries per a la salvaguarda i, si escau, la retirada temporal dels béns i equipaments de la seva propietat.

c) Mantenir, durant el període de tancament, els serveis no vinculats al local (càterin i serveis per a actes i activitats del CCCB) que, si escau, s'hagin previst, d'acord amb la seva oferta i amb les instruccions del CCCB.

d) Coordinar-se amb els serveis tècnics del CCCB i complir-ne les instruccions durant tot el període d'obres, i acceptar les dates que fixin les actes de certificació previstes a la clàusula 3.11.4.

e) Executar la represa del servei un cop finalitzada la reforma, amb la implantació de la decoració, l'ambientació i les dotacions definitives, en els termes de les clàusules 3.11.5 d'aquest Plec i 8.3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

Aquestes obligacions s'entenen assumides sota el principi de risc operacional i no generen dret a cap compensació, reequilibri ni indemnització addicional, en els termes de les clàusules 1.3.6 i 3.6.

14. Obligacions en cas de finalització de la concessió

a) Retirar les aportacions pròpies en el termini establert.

b) Retornar els espais en perfecte estat de funcionament.

c) Acceptar que els elements no retirats passin a ser propietat del CCCB.

d) Facilitar la subrogació del personal quan sigui obligatòria d'acord amb l'article 130 de la LCSP.

e) Facilitar el traspàs ordenat del servei i la continuïtat en cas de nova adjudicació.

f) El CCCB es reserva el dret de rescatar la concessió per raons d'interès públic degudament justificades, assumint directament la gestió del servei i la reversió immediata dels béns i equipaments afectes, d'acord amb el procediment i els efectes previstos a la legislació de contractes del sector públic.

3.1.3 Obligacions del CCCB

a) Posar a disposició de la concessionària els espais, instal·lacions i equipaments inventariats, en les condicions establertes al Plec.

b) Mantenir en correcte estat de funcionament les instal·lacions fixes i els equipaments aportats pel CCCB, assumint la reposició quan correspongui.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- c) Facilitar l'accés de la concessionària als espais i instal·lacions en els termes previstos al contracte.
- d) Designar una persona o equip responsable de la supervisió del contracte i de la interlocució amb la concessionària.
- e) Realitzar les inspeccions i controls necessaris per verificar el compliment del contracte i formular els requeriments que calgui per corregir deficiències.
- f) Convocar les reunions de coordinació necessàries per al seguiment del servei.
- g) Facilitar a la concessionària la informació institucional i operativa necessària per al correcte desenvolupament del servei.
- h) Comunicar amb la deguda antelació qualsevol activitat, esdeveniment, afectació, obra, incidència o contingència que pugui alterar el funcionament ordinari del servei, i coordinar amb la concessionària les mesures necessàries per minimitzar l'impacte.
- i) Coordinar amb la concessionària les accions de comunicació, imatge i ús de marca vinculades al servei.
- j) Garantir la tramitació administrativa necessària per a la formalització i seguiment del contracte.
- k) Mantenir les condicions de seguretat, accessibilitat i prevenció d'incendis dels espais adscrits al servei, en allò que correspongui al CCCB com a titular de l'equipament.
- l) Verificar l'estat de les instal·lacions i equipaments en finalitzar la concessió i assumir la recepció dels espais en els termes previstos al Plec.
- m) Incorporar al seu patrimoni, si escau, els elements no retirats per la concessionària en finalitzar el contracte.

3.2) Condicions especials d'execució**3.2.1 De caràcter social**

D'acord amb el que preveu l'article 202 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), i sense perjudici de la resta d'obligacions establertes en aquest Plec, s'imposen les següents condicions especials d'execució, de caràcter essencial:

Obligacions de caràcter social i laboral

- L'empresa contractista s'obliga a facilitar tota la documentació que li sigui requerida en relació amb els seus subcontractistes en els termes de l'article 217 LCSP.
- L'empresa contractista haurà de garantir a les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte, i durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu del sector o conveni d'empresa que el millori, en el seu cas.
- L'empresa contractista ha de garantir que el salari de les persones adscrites a l'execució del contracte siguin iguals per a dones i homes en aquelles categories/grups professionals equivalents.

Aquestes obligacions s'estendran a tot el personal subcontractat per l'empresa contractista principal destinat a l'execució del contracte. A efectes de comprovació, l'empresa contractista haurà de remetre a l'òrgan de contractació, quan aquest ho sol·liciti, una declaració en què constin les dades que permetin comprovar aquest compliment i pel que fa a les cotitzacions, d'acord amb la clàusula 2.4 d'aquest plec.

- L'empresa contractista, en tota la documentació, publicitat, imatge o materials necessaris per a l'execució del contracte ha de fer un ús no sexista del llenguatge, evitar qualsevol imatge discriminatòria de les dones o estereotips sexistes, i ha de fomentar amb valors d'igualtat la presència equilibrada, la diversitat i la corresponsabilitat.
- D'acord amb l'article 130 de la LCSP, el contractista, a requeriment del CCCB, 4 mesos abans de la data de finalització del contracte, s'obliga a presentar una declaració signada pel representant legal de l'empresa on s'informi de les condicions dels contractes laborals dels treballadors afectats a efectes de la seva subrogació. Les dades mínimes necessàries són les que consten a la taula de la clàusula 3.21 del present plec. Si hi hagués algun litigi que pogués afectar a la subrogació del personal, s'haurà de fer constar. També s'obliga a informar al CCCB de que està al corrent en el pagament dels salaris dels treballadors adscrits al contracte i de les cotitzacions a la Seguretat Social

3.2.2 Prevenció de malbaratament alimentari

D'acord amb l'article 202 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic, la concessionària ha de complir amb les pràctiques adequades des del punt de vista del malbaratament alimentari i del compliment de la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Conforme la llei anterior, la concessionària ha d'adoptar les mesures adequades per prevenir el malbaratament alimentari en l'execució del contracte, concretament,

- Disposar i aplicar un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari, integrat en els seus sistemes d'autocontrol, amb mesures de planificació, gestió d'excedents, minimització de minves i formació del personal.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Implantar mesures de gestió responsable que permetin minimitzar el malbaratament alimentari, d'acord amb els principis de bona pràctica i sostenibilitat exigibles en l'execució del contracte.

La concessionària ha de gestionar els excedents alimentaris d'acord amb la jerarquia d'usos prevista a la normativa, prioritzant el consum humà quan sigui possible i legalment admissible.

Aquesta condició es configura com una obligació essencial.

3.3) Modificació del contracte

El contracte només es podrà modificar per raons d'interès públic en els supòsits i en la forma que preveuen els articles 203 a 207, 290 i concordants de la LCSP i la resta de normativa aplicable.

No es preveuen modificacions del contracte a l'empara de l'article 204 de la LCSP.

Les afectacions al servei derivades de les obres previstes en aquest contracte, en trobar-se conegudes i integrades des de l'origen en l'equació econòmica de la concessió, no tenen la consideració de modificació contractual ni generen dret al manteniment de l'equilibri econòmic, sens perjudici dels supòsits taxats que estableix la clàusula 3.6.

3.4) Règim de pagament

3.4.1 Cànon fix

La concessionària ha d'ingressar l'import del cànon fix mensual, mitjançant transferència bancària al compte que designi el CCCB, per mesos anticipats, dins de la primera setmana de cada mes.

El cànon fix es merita amb independència de l'evolució econòmica del servei, amb les úniques excepcions de no meritació que estableixen les clàusules 1.3.2 i 1.3.6. En conseqüència, no s'ha d'ingressar cap import de cànon fix corresponent als mesos compresos en els períodes de no meritació, les dates efectives dels quals es determinen mitjançant les actes de certificació dels serveis tècnics del CCCB (clàusula 3.11.4).

En els mesos en què es produeixi l'inici o la finalització d'un període de no meritació, l'import del cànon fix s'ajusta de manera proporcional als dies efectivament meritats del mes corresponent.

3.4.2 Cànon variable

La concessionària ha d'ingressar, per trimestres vençuts i mitjançant transferència bancària, l'import del cànon variable, calculat aplicant el percentatge que resulti de l'adjudicació sobre la facturació bruta, IVA exclòs, del trimestre natural immediatament anterior, en els termes de la clàusula 1.3.2.b).

L'ingrés s'ha d'efectuar dins dels quinze (15) dies naturals següents a la finalització de cada trimestre natural, acompanyat de la liquidació corresponent i de la

documentació acreditativa de la facturació del període, sens perjudici de les facultats de verificació i control del CCCB previstes a la clàusula 4.5.

Durant les fases d'activitat reduïda, el cànon variable es liquida sobre la facturació real del període. Durant el període de tancament total, no es genera cànon variable per l'explotació del local, en no existir-hi facturació imputable, sens perjudici de la liquidació que correspongui pels serveis no vinculats al local que, si escau, la concessionària presti durant aquest període.

3.5) Revisió de preus

No s'admet la revisió de preus del contracte, en els termes dels articles 103 i següents de la LCSP.

Aquesta previsió s'entén sens perjudici de l'actualització dels preus màxims de venda al públic prevista a la clàusula 1.3.5, que constitueix un mecanisme propi del règim de la concessió, diferent i independent de la revisió de preus del contracte, i que no altera l'equació econòmica ni la naturalesa del cànon.

3.6) Règim d'afectacions per obres i reequilibri econòmic

Les afectacions al servei derivades de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat i de la reforma i millora integral del local —incloent-hi les fases d'activitat reduïda i el període de tancament total previstes a la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques— constitueixen circumstàncies conegudes, previsibles i integrades des de l'origen en l'equació econòmica de la concessió. Els seus efectes es retribueixen de manera objectiva i predeterminada mitjançant el règim de durada (clàusula 1.5) i de cànon per fases (clàusules 1.3.2 i 1.3.6), determinat d'acord amb l'article 29.6 de la LCSP i acreditat a l'Estudi de viabilitat econòmica i financera que consta a l'expedient.

En conseqüència, aquestes afectacions no generen, en cap cas, dret a compensació, indemnització ni a l'aplicació de mesures de reequilibri econòmic a favor de l'empresa concessionària, ni durant les obres ni amb posterioritat, en assumir aquesta el risc operacional en els termes de la clàusula 1.3.1. L'empresa concessionària declara conèixer i acceptar aquestes afectacions com a condició integrant de la licitació.

El manteniment de l'equilibri econòmic de la concessió es regeix per l'article 290 de la LCSP i queda limitat, exclusivament, als supòsits taxats que aquell precepte estableix: les modificacions del contracte acordades pel CCCB per raons d'interès públic que incideixin directament sobre l'equació econòmica; les actuacions de l'Administració que, per la seva obligatorietat, en trenquin l'equilibri; i les causes de força major. En resten expressament excloses les afectacions previstes al primer paràgraf d'aquesta clàusula, en no tenir la consideració de circumstàncies imprevisibles ni sobrevingudes.

L'aplicació, si escau, de qualsevol mesura de reequilibri en els supòsits taxats de l'article 290 de la LCSP requereix l'acreditació efectiva de la ruptura substancial de l'economia del contracte, no comprèn el risc operacional ordinari assumit per la concessionària, i no altera la naturalesa concessional del contracte.

Durant qualsevol període d'afectació, l'empresa concessionària resta obligada a mantenir la continuïtat del servei en els termes que resultin de cada fase, amb les adaptacions operatives necessàries en matèria d'organització, personal i horaris, i a

garantir el manteniment dels estàndards de qualitat, sanitaris i mediambientals exigits en els plecs.

3.7) Incompliments

Com a resultat de les verificacions, controls de qualitat, auditories i inspeccions que pugui realitzar el CCCB, els incompliments de les obligacions derivades del present Plec es classifiquen en **lleus, greus i molt greus**, en funció de la seva naturalesa, reiteració, impacte sobre el servei, els usuaris i la imatge institucional del CCCB.

1. Incompliments lleus

Tenen aquesta consideració els incompliments de caràcter puntual o de baixa incidència que no afectin de manera rellevant la qualitat del servei ni la imatge del CCCB, entre d'altres:

- Causar danys per comportament negligent als espais, mobiliari o equipaments del CCCB per un import inferior a 300 €.
- No facilitar puntualment l'accés del personal del CCCB a les instal·lacions per a la realització d'inspeccions o controls.
- Incorporar elements decoratius, mobiliari o equipaments no autoritzats que alterin de manera menor l'estètica o la funcionalitat de l'espai.
- Incomplir de forma ocasional els protocols de neteja, ordre o recollida de vaixel·la, sense afectació rellevant al servei.
- Descurances lleus en la uniformitat del personal (ús puntual de peces no reglamentàries o manca de polidesa).
- Desajustos menors en la qualitat o presentació dels productes, sense afectació generalitzada del servei.
- No mantenir puntualment actualitzada la informació visible al públic (cartes, preus, informació d'al·lèrgens).
- Retard puntual en l'aportació de documentació requerida pel CCCB.
- Qualsevol altre incompliment del Plec que no estigui expressament tipificat com a greu o molt greu.

2. Incompliments greus

Tenen aquesta consideració els incompliments que afectin de manera significativa la qualitat del servei, l'experiència de l'usuari, el compliment normatiu o la imatge del CCCB, incloent-hi:

- Tracte incorrecte, irrespectuós o desconsiderat envers els usuaris, el personal del CCCB o el veïnat.
- Causar danys als espais o equipaments del CCCB per un import comprès entre 300 € i 2.000 €.
- Prestació del servei de manera incompleta o defectuosa, amb afectació apreciable de la qualitat o continuïtat.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Deteriorament evident de la qualitat gastronòmica respecte de la proposta aprovada.
- Descurances greus en matèria de neteja i higiene, especialment en zones visibles o d'ús públic.
- Uniformitat inadequada del personal que afecti la imatge del servei.
- No executar o no comunicar les actuacions derivades de revisions, inspeccions o manteniment preventiu.
- Destinar els espais a usos no autoritzats.
- Incorporar personal sense la formació mínima exigible en matèria de seguretat alimentària, accessibilitat o sostenibilitat.
- Modificar preus o condicions del servei sense validació prèvia del CCCB.
- No disposar de fulls de reclamacions o negar-los al públic.
- Incomplir els protocols d'accessibilitat o no garantir una atenció adequada a persones amb diversitat funcional.
- No aplicar el Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari o no registrar les minves de manera sistemàtica.
- No complir els terminis establerts per a la presentació de documentació requerida pel CCCB.
- Aportar documentació incompleta, incorrecta o amb incoherències que dificultin la verificació de la facturació o del cànon variable.
- La comissió de tres incompliments lleus en el termini d'un any.
- Qualsevol incompliment que afecti de manera rellevant la imatge institucional del CCCB.
- En el seu cas, la no-presentació de l'equipament extra inclòs en l'oferta de l'empresa concessionària o la presentació d'una relació insuficient o no verificable.
- En el seu cas, la incoherència entre l'equipament extra presentat arran de l'oferta de l'empresa concessionària i el facilitat al personal treballador.
- En el seu cas, la incoherència entre els uniformes oferts i els realment aportats o utilitzables durant la prestació del servei pel personal treballador.
- En el seu cas, el no-compliment del sistema de manteniment, neteja i reposició dels uniformes compromès a l'oferta, inclosa la manca de rotació o substitució de peces deteriorades.
- No mantenir la continuïtat del servei durant les fases d'activitat reduïda derivades de les obres, o no adoptar les adaptacions operatives necessàries, en els termes de les clàusules 1.3.6 i 3.1.2 d'aquest Plec.
- No coordinar-se amb els serveis tècnics del CCCB durant el període d'obres o no complir-ne les instruccions, quan no tinguï la consideració d'incompliment molt greu.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- No mantenir, durant el període de tancament total, els serveis no vinculats al local (càtering i serveis per a actes del CCCB) compromesos a l'oferta.

3. Incompliments molt greus

Tenen aquesta consideració els incompliments que posin en risc la seguretat, la salut, la continuïtat del servei o el prestigi institucional del CCCB, entre d'altres:

- Agressions físiques o conductes que posin en risc la integritat de clients, personal o tercers.
- Negligències greus que comprometin la seguretat alimentària, la salut pública o la seguretat de les instal·lacions.
- Deteriorament greu i sostingut de la qualitat gastronòmica, incloent-hi aliments en mal estat o manipulació inadequada.
- Condicions d'higiene que comportin risc sanitari, com brutícia acumulada, presència de plagues o manca de desinfecció en zones crítiques.
- Realització d'obres o modificacions estructurals sense validació del CCCB.
- Causar danys als espais o equipaments del CCCB per un import superior a 2.000€.
- Obstaculitzar o impedir les tasques de fiscalització, inspecció o control del CCCB.
- Incomplir greument la normativa de prevenció de riscos laborals o no facilitar els equips de protecció necessaris.
- No vetllar pel descans veïnal en activitats nocturnes, generant queixes reiterades o intervencions d'autoritats.
- Assignar personal que no disposi de la capacitat adequada per a les tasques encomanades.
- No disposar de les assegurances obligatòries o no mantenir-les vigents.
- No ingressar el cànon fix o variable en els terminis establerts.
- No acreditar el compliment dels criteris d'adjudicació vinculats a sostenibilitat, proximitat, comerç just o qualitat quan aquests hagin estat objecte de valoració.
- Incomplir greument les obligacions fiscals, laborals o de Seguretat Social.
- Aportar comptes falsejats, manipulats o amb irregularitats greus que afectin la transparència econòmica del contracte.
- Per l'incompliment de l'obligació d'informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball, en els termes previstos a l'article 130 LCSP, s'imposarà una penalitat equivalent al 5% del preu del contracte IVA exclòs.
- La comissió de tres incompliments greus en el termini d'un any.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Qualsevol actuació que comprometi greument el funcionament i la imatge institucional del CCCB o la continuïtat del servei.
- No deixar el local lliure i accessible en el termini requerit pel CCCB per a l'execució de la reforma i millora integral durant el període de tancament total, o obstaculitzar-ne o endarrerir-ne l'execució, quan comprometi el calendari de les obres.
- No executar la represa del servei un cop finalitzada la reforma, en els termes i terminis previstos a la clàusula 3.11.5 d'aquest Plec.

3.8) Règim de penalitats

Sense perjudici d'altres responsabilitats que es puguin derivar del contracte, el CCCB podrà imposar penalitats a la concessionària en cas d'incompliment de les obligacions establertes en el present Plec, d'acord amb la tipificació d'incompliments prevista a l'apartat 3.6.

La imposició de penalitats tindrà per finalitat garantir la correcta prestació del servei, la qualitat exigida, la protecció de la imatge institucional del CCCB i el compliment de les obligacions econòmiques, operatives i normatives del contracte.

1. Penalitats per incompliments lleus

Els incompliments qualificats com a lleus podran donar lloc a la imposició d'una penalitat econòmica de fins a:

- Fins a 300 € per cada incompliment lleu, en funció de la seva naturalesa, impacte i reiteració.

En els casos de menor entitat, el CCCB podrà optar prèviament per un requeriment d'esmena, fixant un termini per a la seva correcció, sense imposició immediata de penalitat.

2. Penalitats per incompliments greus

Els incompliments qualificats com a greus podran donar lloc a la imposició d'una penalitat econòmica:

- Penalitat econòmica d'entre 301 € i 3.000 € per cada incompliment greu.

3. Penalitats per incompliments molt greus

Els incompliments qualificats com a molt greus podran donar lloc, en funció de la seva gravetat, la següent penalitat econòmica:

- Penalitat econòmica d'entre 3.001 € i 10.000 € per cada incompliment molt greu.

4. Criteris per a la graduació de les penalitats

Per a la determinació concreta de l'import de la penalitat, el CCCB tindrà en compte, entre d'altres, els criteris següents:

- La naturalesa i gravetat de l'incompliment.
- L'afectació a la qualitat del servei, als usuaris i a la imatge institucional del CCCB.
- El caràcter puntual o reiterat de l'incompliment.
- L'existència d'intencionalitat o negligència.
- El perjudici econòmic causat.
- La rapidesa i eficàcia en l'adopció de mesures correctores.

5. Compatibilitat amb altres responsabilitats

La imposició de penalitats en el marc del present contracte tindrà naturalesa administrativa i serà compatible amb l'exigència de la reparació íntegra dels danys i perjudicis causats, així com amb les responsabilitats administratives, civils o penals que es puguin derivar dels mateixos fets.

L'òrgan competent per a la imposició de penalitats serà la Direcció General del CCCB o l'òrgan en qui delegui, que determinarà motivadament la concurrència de l'incompliment, la seva qualificació i la quantificació econòmica de la penalitat, d'acord amb el que estableix aquest Plec i la normativa aplicable.

La imposició de penalitats requerirà, en tot cas, la tramitació prèvia d'un procediment contradictori amb audiència a la concessionària, de conformitat amb els principis establerts a la Llei 39/2015 del procediment administratiu comú i a la Llei 9/2017 de contractes del sector públic. A aquest efecte, es formularà una proposta d'imposició de penalitat degudament motivada, en la qual s'identificaran els fets constitutius de l'incompliment, la seva tipificació conforme al Plec i la quantificació econòmica proposada.

Aquesta proposta serà notificada a l'empresa concessionària, atorgant-li un termini no inferior a deu dies hàbils per formular al·legacions i aportar els documents i justificacions que consideri pertinents. Transcorregut aquest termini i analitzades, si escau, les al·legacions presentades, l'òrgan de contractació dictarà la resolució que correspongui, que haurà de ser expressa, motivada i proporcional als fets acreditats.

En la determinació de la penalitat s'atendrà als principis de proporcionalitat i adequació a la gravetat de l'incompliment, tenint en compte, entre d'altres, els criteris següents: la intensitat i abast de l'incompliment, la reiteració o reincidència, el grau de culpabilitat o negligència de la concessionària, l'afectació al servei públic i als usuaris, així com el perjudici econòmic o reputacional ocasionat al CCCB.

En els supòsits d'incompliment parcial, compliment defectuós o demora en l'execució del contracte en què no estigui prevista una penalitat específica, o bé quan la penalitat imposada no sigui suficient per cobrir els danys i perjudicis ocasionats,

s'exigirà a la concessionària la corresponent indemnització pels danys i perjudicis efectivament causats, prèvia la seva acreditació.

La imposició de penalitats no exclou, en cap cas, l'exercici de les accions que puguin correspondre al CCCB per exigir el compliment íntegre del contracte, la reparació dels danys causats o, si escau, la resolució contractual, d'acord amb el que estableix la normativa de contractació del sector públic.

3.9) Causes de resolució del contracte

Són causes de resolució del contracte, d'acord amb els articles 211, 294 i concordants de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), així com les que s'indiquen a continuació:

a) La concurrència, per part de l'empresa concessionària, de qualsevol de les causes de prohibició de contractar previstes a l'article 71 de la LCSP o en aquest Plec durant l'execució del contracte, quan, a criteri del CCCB, se'n puguin derivar perjudicis per a l'interès públic.

b) L'incompliment de les obligacions essencials del contracte definides en el present Plec o en el Plec de Prescripcions Tècniques, especialment aquelles vinculades a la qualitat del servei, la imatge institucional, la sostenibilitat, l'accessibilitat i la continuïtat de l'activitat.

3.10) Règim dels béns i equipaments adscrits a la concessió

El CCCB posa a disposició de l'empresa concessionària, amb caràcter estrictament instrumental i vinculat a l'execució del contracte, els espais, les instal·lacions i els equipaments adscrits al servei, en l'estat que resulta de la clàusula 8 del Plec de Prescripcions Tècniques.

El local es lliura en funcionament i en el seu estat actual, amb el grau de desgast propi de l'ús continuat de l'activitat, en els termes de la clàusula 3.11.1, amb l'excepció del magatzem, que el CCCB lliura sanejat, condicionat i dotat en els termes de la clàusula 8.2.2 del Plec de Prescripcions Tècniques. Durant el període de tancament total, el CCCB executa i finança la reforma i millora integral del local, de manera que els espais i els equipaments resultants s'incorporen a la concessió en la represa del servei, en els termes de les clàusules 3.11.5 i 8.2.3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

La titularitat dels espais, les instal·lacions i els elements fixos adscrits al servei, incloent-hi els resultants de la reforma i millora integral del local, correspon al CCCB, i la seva utilització queda limitada a la prestació del servei durant la vigència del contracte.

L'estat dels béns adscrits es documenta en cada moment mitjançant l'inventari corresponent, que s'incorpora a l'Acta de recepció inicial i s'actualitza en l'Acta de comprovació de la represa (clàusules 3.11.1 i 3.11.5) i en l'Acta de reversió (clàusula 3.12). El règim de titularitat, retirada i reversió dels elements aportats per l'empresa concessionària és el que estableixen la clàusula 8.3.6 del Plec de Prescripcions Tècniques i la clàusula 3.12 d'aquest Plec.

L'empresa concessionària ha d'utilitzar aquests béns d'acord amb les seves característiques tècniques, els manuals d'ús i manteniment i les prescripcions del Plec de Prescripcions Tècniques. El manteniment ordinari, la neteja tècnica i les petites reparacions derivades de l'ús habitual són a càrrec de l'empresa concessionària, que ha de garantir el correcte funcionament dels béns durant tota la vigència del contracte. La reposició estructural o per obsolescència dels elements fixos titularitat del CCCB correspon al CCCB, sens perjudici de les actuacions necessàries en cas de dany per ús indegut o negligent imputable a la concessionària.

Correspon a l'empresa concessionària aportar, al seu càrrec, el mobiliari, la il·luminació, el parament, els estris i la resta d'elements necessaris per a la prestació del servei, en els termes de les clàusules 8.3 i 8.4 del Plec de Prescripcions Tècniques, així com assumir la totalitat de les despeses derivades de l'explotació, d'acord amb aquest Plec i amb el Plec de Prescripcions Tècniques.

3.11) Recepció dels espais, posada en marxa del servei i certificació de dates

Les fases d'execució del contracte són les que estableix la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques. Aquesta clàusula regula els actes administratius de recepció, posada en marxa i certificació de dates associats a aquelles fases.

3.11.1 Posada a disposició inicial dels espais i acta de recepció inicial

El CCCB posa a disposició de l'empresa concessionària els espais, instal·lacions i equipaments adscrits al servei en l'estat que resulta de la clàusula 8 del Plec de Prescripcions Tècniques. Amb caràcter general, el local es lliura en funcionament i en el seu estat actual, amb el grau de desgast propi de l'ús continuat de l'activitat, sense que el CCCB assumeixi cap obligació de renovació, substitució o millora amb caràcter previ a l'inici del servei, amb l'única excepció del magatzem, que el CCCB lliura dotat en els termes de la clàusula 8.2.2 del Plec de Prescripcions Tècniques.

La posada a disposició inicial es formalitza mitjançant Acta de recepció inicial, amb inventari detallat annex, que recull la conformitat amb l'inventari, l'estat dels béns i les observacions tècniques pertinents. Amb la seva signatura, l'empresa concessionària assumeix la responsabilitat sobre l'ús, la conservació i el manteniment ordinari dels espais i equipaments, i declara conèixer i acceptar l'estat en què es lliuren.

La data de l'Acta de recepció inicial determina l'inici efectiu de la prestació del servei als efectes del còmput de la durada (clàusula 1.5) i de la meritació del cànon (clàusula 1.3.2).

3.11.2 Instal·lació, equipament i posada en marxa a càrrec de la concessionària

Amb caràcter previ a l'inici efectiu del servei, i sense que aquestes actuacions n'alterin la data d'inici ni el còmput de la durada, l'empresa concessionària assumeix al seu càrrec totes les actuacions necessàries per a la instal·lació, l'equipament, l'adequació i la posada en servei dels elements vinculats a la seva activitat, en particular:

- a) el subministrament, el transport, la instal·lació i el muntatge del mobiliari, els equips, la maquinària i els elements operatius;
- b) la tramitació i obtenció de les altes de subministraments i la legalització o comunicació de les instal·lacions i equips vinculats a la seva activitat, en coordinació amb els serveis tècnics del CCCB;
- c) l'obtenció de les autoritzacions, llicències i comunicacions necessàries per a l'exercici de l'activitat, incloent-hi els protocols d'autocontrol sanitari;
- d) la instal·lació i configuració dels sistemes de gestió, facturació, control econòmic i traçabilitat requerits pel CCCB;
- e) les proves de funcionament i la coordinació amb el CCCB per a la validació final i l'autorització d'inici de l'activitat.

3.11.3 Període d'afectació per obres i tancament total del servei

Durant l'execució de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat, el servei es desenvolupa en règim d'activitat reduïda i, en el període de tancament total, resta suspès en els termes de la clàusula 3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

Durant el període de tancament total, l'empresa concessionària ha de deixar el local lliure i accessible en els termes que li indiqui el CCCB, facilitar i coordinar l'execució de les obres, i adoptar al seu càrrec les mesures necessàries per a la salvaguarda i, si escau, la retirada temporal dels béns i equipaments de la seva propietat. El CCCB executa i finança durant aquest període la reforma i millora integral del local, en els termes de la clàusula 8.2.3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

Aquestes situacions no generen cap dret a indemnització ni a compensació addicional, en constituir paràmetres objectius i predeterminats del règim econòmic del contracte, d'acord amb les clàusules 1.3.1, 1.3.2 i 3.6.

3.11.4 Certificació de dates pels serveis tècnics del CCCB

Les dates efectives de les fases d'execució del contracte es determinen de manera certa mitjançant actes expedides pels serveis tècnics del CCCB, que es notifiquen a l'empresa concessionària i s'incorporen a l'expedient. Les dates indicades amb caràcter orientatiu en aquest Plec i en el Plec de Prescripcions Tècniques resten substituïdes, a tots els efectes, per les que fixin aquestes actes.

Són objecte de certificació, com a mínim:

- a) l'inici del període d'afectació per obres, que determina l'inici de la no meritació del cànon fix (clàusula 1.3.2);
- b) l'inici i la finalització del període de tancament total del servei;
- c) la represa plena del servei, que determina la fi de la no meritació del cànon fix i el restabliment del règim ordinari de meritació.

La certificació d'aquestes dates té efectes exclusivament declaratius sobre fets objectius i no comporta cap reconeixement de dret a compensació ni a reequilibri econòmic.

3.11.5 Acta de comprovació i represa del servei

Un cop finalitzada la reforma i millora integral del local, el CCCB torna a posar a disposició de l'empresa concessionària els espais amb l'estat, la dotació, les instal·lacions i l'equipament que en resultin. Aquesta represa es formalitza mitjançant Acta de comprovació, amb actualització de l'inventari, que recull l'estat dels béns resultants i les noves dotacions incorporades.

A partir de la represa, l'empresa concessionària implanta la decoració, l'ambientació i les dotacions definitives en coherència amb el projecte de reforma i amb la seva oferta, prèvia validació del CCCB, en els termes de la clàusula 8.3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

3.12) Reversió de les instal·lacions i equipaments al CCCB

En finalitzar la concessió, per qualsevol causa, l'empresa concessionària ha de lliurar al CCCB els espais, les instal·lacions i els equipaments objecte del contracte completament lliures, nets i en perfecte estat d'ús i conservació, tret del desgast derivat d'un ús correcte i diligent, dins del termini màxim de deu (10) dies hàbils des de la data d'extinció. Igualment, ha de lliurar totes les claus i sistemes d'accés i la documentació tècnica, de manteniment i de legalització de les instal·lacions i equips.

Règim de titularitat i reversió dels béns. La titularitat, la retirada i la reversió dels béns es regeixen pel que estableix la clàusula 8.3.6 del Plec de Prescripcions Tècniques, d'acord amb la classificació següent:

a) Els elements fixos i les instal·lacions titularitat del CCCB, incloent-hi els resultants de la reforma i millora integral del local i els elements incorporats a l'immoble per accés en els termes de la clàusula 8.3.6.b) del Plec de Prescripcions Tècniques, revertixen al CCCB, que n'adquireix o en manté la plena propietat, sense que l'empresa concessionària en pugui exigir la retirada ni tingui dret a cap indemnització, compensació o abonament pel valor residual.

b) Els béns mobles no incorporats, propietat de l'empresa concessionària en els termes de la clàusula 8.3.6.a) del Plec de Prescripcions Tècniques, no revertixen al CCCB. L'empresa concessionària els ha de retirar al seu càrrec i restituir els espais al seu estat, dins del termini de lliurament. No obstant això, el CCCB i l'empresa concessionària poden acordar expressament i per escrit que determinats béns mobles resten a disposició del CCCB, cas en què la seva incorporació es fa constar en l'Acta de reversió.

Execució subsidiària i béns abandonats. Si l'empresa concessionària no retira els béns a què es refereix la lletra b) dins del termini requerit, el CCCB pot procedir a la seva retirada de manera subsidiària i a càrrec de l'empresa concessionària, sense perjudici de la resta de responsabilitats exigibles. Transcorregut el termini sense retirada, aquests béns s'entenen abandonats i el CCCB en pot disposar lliurement, sense que això generi cap dret a favor de l'empresa concessionària ni cap obligació de custòdia o d'indemnització a càrrec del CCCB.

Estat dels béns i responsabilitat. L'empresa concessionària respon íntegrament dels danys i perjudicis que li siguin imputables, respecte del CCCB i de tercers, derivats de l'ús, l'explotació o el manteniment dels béns durant la vigència del contracte. El CCCB verifica que els béns objecte de reversió es troben en les condicions en què van ser lliurats o incorporats a l'inventari, tret del desgast per ús correcte i diligent. Les reparacions o reposicions necessàries per restituir els béns a

l'estat degut són a càrrec de l'empresa concessionària i poden fer-se efectives, si escau, amb càrrec a la garantia definitiva.

Període i acta de reversió. S'estableix un període de preparació de tres (3) mesos anteriors a la data prevista de finalització de la concessió, durant el qual el CCCB pot efectuar les verificacions i actuacions que consideri necessàries. La reversió es formalitza mitjançant Acta de reversió, amb l'inventari corresponent, en què es fa constar l'estat dels béns, els béns retirats i incorporats i les incidències detectades, així com, si escau, les actuacions de reparació o reposició pendents. La manca de conformitat de l'empresa concessionària no impedeix la formalització de l'Acta ni la presa de possessió dels béns pel CCCB.

3.13) Termini de garantia del contracte

Es fixa un termini de garantia de 30 dies a comptar des de la data de recepció de la prestació contractada.

3.14) Cessió

Els drets i les obligacions relatius a aquest contracte podran ser cedits per l'empresa concessionària a una tercera persona, sempre que les qualitats tècniques o personals de qui cedeix no hagin estat raó determinant de l'adjudicació del contracte i prèvia autorització de l'Administració, quan es compleixin els requisits establerts en l'article 214 de la LCSP, i de la cessió no resulti una restricció efectiva de la competència en el mercat. No es pot autoritzar la cessió a una tercera persona quan la cessió suposi una alteració substancial de les característiques de l'empresa concessionària si aquestes constitueixen un element essencial del contracte.

3.15) Subcontractació

L'empresa concessionària podrà concertar amb tercers la realització parcial de les prestacions objecte de la concessió, de conformitat amb el que disposen els articles 215 i 296 de la Llei 9/2017 de contractes del sector públic, i amb els límits i condicions establerts en aquest Plec.

En cas que la subcontractació no s'hagi previst en l'oferta, l'empresa concessionària haurà de comunicar per escrit al CCCB, amb caràcter previ a la formalització del subcontracte, la informació següent:

- la part de la prestació que es pretén subcontractar,
- la identitat, dades de contacte i representants legals del subcontractista,
- el percentatge que representa la subcontractació respecte del volum de la concessió,
- la justificació de l'aptitud del subcontractista per executar la prestació,
- la declaració responsable que el subcontractista no es troba incurs en prohibició de contractar.

La subcontractació no podrà afectar les prestacions que hagin estat qualificades com a essencials en aquest Plec, ni podrà alterar les condicions essencials de l'adjudicació.

D'acord amb l'article 296 de la LCSP, la concessionària haurà d'assumir íntegrament el risc i ventura de l'explotació, sense que la subcontractació pugui desvirtuar aquesta responsabilitat ni comportar la transmissió de la posició jurídica de concessionària.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

La concessionària haurà de comunicar qualsevol modificació relativa als subcontractes i facilitar la informació actualitzada dels subcontractistes durant tota l'execució del contracte.

En tot cas, la concessionària continuarà sent l'única responsable davant el CCCB del compliment íntegre del contracte.

Així mateix, la concessionària haurà de complir les obligacions en matèria laboral i de seguretat social i satisfer el pagament als subcontractistes en els terminis legalment establerts, podent el CCCB requerir l'acreditació del seu compliment.

3.16) Confidencialitat de la informació

La declaració de confidencialitat de les empreses licitadores ha de ser necessària i proporcional a la finalitat o interès que es vol protegir i ha de determinar de forma expressa i justificada els documents i/o les dades facilitades que considerin confidencials. No s'admeten declaracions genèriques o no justificades del caràcter confidencial.

No tenen en cap cas caràcter confidencial l'oferta econòmica de l'empresa, ni les dades incloses en el DEUC o declaració anàloga.

En el cas de manca d'indicació, s'entendrà que la documentació facilitada no té caràcter confidencial.

D'acord amb l'article 133.2 LCSP, el contractista ha de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tingui accés degut a l'execució del contracte.

El deure de confidencialitat tindrà una vigència de cinc anys a comptar des del coneixement de la informació de referència.

De conformitat amb l'article 133.1 LCSP, l'òrgan de contractació no podrà divulgar la informació facilitada pels empreses licitadores i designada, de forma expressa i justificada, per aquests com a confidencial.

3.17) Règim jurídic de la contractació

El règim jurídic del contracte es troba constituït pel present Plec de Clàusules Administratives Particulars, pel Plec de Prescripcions Tècniques Particulars, per la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, mitjançant la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, i la seva normativa de desplegament, pel Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública, així com per la resta de normativa legal aplicable.

3.18) Notificacions i ús de mitjans electrònics

Les notificacions derivades de l'expedient de contractació s'efectuaran per mitjans electrònics.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

S'efectuaran mitjançant un sistema que garanteix la posada a disposició i l'accés al seu contingut a través del servei de notificacions electròniques e-NOTUM del Consorci de l'Administració Oberta de Catalunya (AOC).

El sistema enviarà un correu electrònic a l'adreça electrònica que a tal efecte s'indiqui, en el qual s'informarà del dipòsit de la notificació. També es podrà enviar un SMS, en cas que s'hagi facilitat un número de telèfon mòbil.

L'accés a les notificacions electròniques serà efectuat pel representant legal o les persones autoritzades en l'apartat de notificacions del Perfil de contractant del CCCB a través de l'adreça següent:

https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.pscp?reqCode=viewDetail&keyword=cccb&idCap=12442877&ambit=5&

Les notificacions electròniques s'entendran rebutjades a tots els efectes si, un cop s'ha acreditat la seva posada a disposició, han transcorregut deu (10) dies naturals sense que s'hagi accedit al seu contingut.

L'ús de mitjans electrònics en aquest procediment seguirà les instruccions accessibles al Perfil de Contractant.

3.19) Obligacions laborals, socials, fiscals, de protecció de dades personals, i mediambientals del contractista

La concessionària serà responsable del compliment de totes les obligacions legals, reglamentàries i administratives derivades de l'execució de l'activitat de bar-restaurant, en tots els àmbits que li siguin aplicables. Aquest compliment haurà de garantir-se de manera autònoma i íntegra, sense que en cap cas el CCCB assumeixi responsabilitat directa, subsidiària o solidària per les actuacions, omissions o obligacions de la concessionària.

El CCCB podrà requerir en qualsevol moment la documentació acreditativa del compliment.

3.20) Responsabilitat de la concessionària i exoneració del CCCB

El CCCB queda exonerat de qualsevol responsabilitat derivada de deficiències en el servei prestat per la concessionària, ja sigui davant de les persones usuàries o de tercers que contractin els serveis.

La concessionària és l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut de les persones consumidores. Igualment, és responsable de la higiene, manteniment i adequació dels equips, instal·lacions i eines utilitzats en la prestació del servei.

La concessionària ha d'indemnitzar els danys i perjudicis de qualsevol naturalesa que es puguin causar a persones o béns com a conseqüència del funcionament del servei, per actes propis o del seu personal.

Qualsevol sanció imposada per les autoritats competents com a resultat d'infraccions derivades de la prestació del servei és responsabilitat exclusiva de la concessionària.

3.21) Personal adscrit al servei

El personal adscrit a la concessió depèn exclusivament de la concessionària, sense que s'estableixi cap relació laboral o funcional amb el CCCB. L'empresa contractista ostenta a tots els efectes la condició d'empresària, disposant del poder direccional i d'organització en tot l'àmbit i ordre legalment establert i sent per tant, l'empresa contractista l'única responsable i obligada al compliment de les disposicions legals que siguin d'aplicació, en especial, en matèria de contractació, Seguretat Social, prevenció de riscos laborals i tributària. La inexistència de relació directa amb el personal s'entén sens perjudici de les facultats de control i inspecció que s'atorguen al CCCB.

La concessionària ha d'adscriure de manera clara el personal destinat a la gestió i operació del bar restaurant, considerant-lo part del centre de cost de la concessió i identificant els costos laborals de forma diferenciada en la seva comptabilitat interna.

La concessionària ha de disposar d'una relació nominal actualitzada del personal adscrit al servei, amb indicació, com a mínim, de nom i cognoms, DNI, categoria professional i tipus de jornada. Les altes, baixes i modificacions rellevants s'han de comunicar al CCCB quan aquest ho requereixi. Igualment, la concessionària ha d'acreditar, quan el CCCB ho sol·liciti, la situació d'alta i cotització a la Seguretat Social del personal adscrit.

Els contractes, nòmines i documentació laboral vinculada al personal han d'estar disponibles per a consulta o verificació per part del CCCB, sense perjudici de les competències de la Inspecció de Treball i altres organismes competents. La concessionària és responsable del compliment íntegre de les obligacions laborals, salarials i de Seguretat Social del seu personal.

El personal de coordinació o gestió general de l'empresa que presti serveis de manera transversal en diversos centres no es considera personal adscrit al servei als efectes d'aquest contracte, i no pot ser imputat com a recurs del centre de cost de la concessió.

La concessionària ha de garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de registre horari, mitjançant un sistema de control fiable i verificable.

No es pot incorporar personal al servei sense informe favorable i validació expressa del CCCB.

El CCCB pot requerir la retirada o substitució immediata de qualsevol persona treballadora adscrita al servei que no acrediti les condicions mínimes de professionalitat, correcció, formació, aptitud o adequació necessàries per a la prestació del servei, un cop comprovats els fets. La concessionària ha d'executar el relleu en el termini que el CCCB estableixi i garantir la continuïtat del servei. Aquesta obligació es considera essencial.

El personal adscrit al servei ha de mostrar un comportament professional, un tracte respectuós i un estil comunicatiu adequat a la naturalesa del servei i coherent amb els valors del CCCB. El personal d'atenció al públic ha de dominar el català i el

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

castellà, i disposar d'un nivell funcional d'anglès suficient per garantir una comunicació fluida amb les persones usuàries.

La concessionària ha de garantir que tot el personal disposa de la formació mínima necessària per a l'exercici de les seves funcions, incloent, com a mínim, formació en manipulació d'aliments, higiene i seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals, gestió d'al·lèrgies i intoleràncies, igualtat i prevenció de l'assetjament, i atenció adequada a persones amb discapacitat. La formació ha d'estar acreditada abans de la incorporació al servei.

El personal ha d'anar uniformat amb una indumentària adequada al tipus de servei i coherent amb la imatge institucional del CCCB. El model d'uniforme ha de ser validat pel Centre. La concessionària és responsable de proporcionar i mantenir els uniformes en condicions òptimes de neteja i presentació.

La cobertura de baixes, absències, vacances o situacions anàlogues és responsabilitat de la concessionària, que ha de garantir en tot moment la continuïtat i qualitat del servei.

En situacions de vaga, conflicte laboral o força major que puguin comprometre el funcionament ordinari del servei, la concessionària ha de garantir els serveis mínims imprescindibles i proposar mesures alternatives per minimitzar l'afectació a les persones usuàries, d'acord amb la normativa aplicable.

3.22) Assegurances

Una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pels danys a tercers derivats de l'estat i ocupació dels immobles, del funcionament de les instal·lacions i serveis i del desenvolupament de les activitats per un import mínim de 750.000 euros. En aquesta pòlissa caldrà incloure el CCCB com a assegurat addicional i, en cas de sinistre, la pòlissa haurà d'actuar com a pòlissa primària.

La maquinària dels equipaments o els equips d'ús per desenvolupar l'activitat que estiguin subjectes a revisions periòdiques o que hagin de disposar d'assegurança siguin de propietat del concessionari o del seu personal hauran de disposar dels corresponents certificats o pòlisses actualitzades.

La concessionària, per la seva banda, haurà de contractar una pòlissa d'assegurança pel mobiliari, equips i continent de la seva propietat dins els equipaments, contra robatori, vandalisme i incendi.

3.23) Lloc de prestació del servei objecte del contracte

El lloc de prestació del servei és el bar restaurant del recinte del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB), ubicat al carrer Montalegre, 5. L'accés a l'espai s'efectua per la plaça Joan Coromines, 1.

3.24) Responsable del contracte

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Es designa responsable del contracte, amb les funcions previstes a l'article 62 de la LCSP, a la Coordinadora General del CCCB.

La responsable del contracte no podrà, en cap cas, ni per compte propi ni aliè, intervenir en aquest procés de contractació com a licitadora.

Aquesta impossibilitat d'intervenció s'estén igualment a les persones jurídiques en el capital de les quals la responsable del contracte, o els seus cònjuges, convivents i/o descendents sobre els quals tingui representació legal, ostentin una participació superior al 10% i/o en siguin administradors.

3.25) Protecció de dades de caràcter personal

D'acord amb el Reglament europeu 2016/679, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que respecta al tractament de dades personals i la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garanties dels drets digitals i resta de normativa estatal o autonòmica que la desenvolupi, s'informa al contractista i al seu personal:

Responsable del tractament	Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) Carrer Montalegre, 5, 08001 Barcelona
	Dades de contacte de la Delegada de Protecció de Dades per a consultes, queixes, exercicis de drets i comentaris relacionats amb la protecció de dades: dpd@cccb.org
Finalitat del tractament	Gestió i tramitació dels contractes del sector públic dels òrgans i unitats administratives del CCCB.
Temps de conservació	Les dades es conservaran durant els terminis establerts per la normativa de contractació pública i per la normativa d'arxiu i documentació aplicable.
Legitimació del tractament	Compliment d'obligacions contractuals i aplicació de mesures precontractuals. Les dades personals sol·licitades són d'obligat lliurament per garantir la correcta identificació de l'equip professional que prestarà el servei i que accedirà a les instal·lacions i sistemes del CCCB . Igualment, les imatges del personal de l'empresa concessionària durant l'execució del contracte podran ser tractades per al control de les obligacions de seguretat de l'edifici del CCCB. La manca d'aportació de les dades identificatives impedirà l'accés a les instal·lacions.
Destinatari de cessions o transferències	Les dades identificatives de la persona que subscrigui el contracte podran ser publicades a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya , on es troba el Perfil de Contractant del CCCB. No s'han previst altres cessions més enllà de les legalment establertes. No es preveuen transferències internacionals de dades.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

Drets de les persones interessades	Les persones interessades poden exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, limitació i oposició al tractament de les seves dades davant el Registre General del CCCB, carrer Montalegre, 5, 08001 Barcelona. Sense perjudici de qualsevol altre recurs administratiu o acció judicial, qualsevol persona interessada pot presentar una reclamació davant l'autoritat de control competent. A Catalunya, l'autoritat de referència és l'APDCAT: http://apdcatt.gencat.cat/ca/drets_i_obligacions/reclamar_i_denunciar/
Accés a dades per part de la contractista	Per a l'execució de les prestacions derivades de l'objecte del contracte no es preveu cap tractament de dades personals per part de la contractista. Per aquest motiu, l'empresa contractista no podrà accedir a documents, arxius, sistemes o suports que continguin dades de caràcter personal sense autorització expressa de l'òrgan competent del CCCB. Si considera que el tractament no s'ajusta a la normativa vigent per qualsevol altra causa, també té el dret a presentar una reclamació davant el Delegat de Protecció de Dades de la Diputació de Barcelona en dpd@diba.cat, sense perjudici de poder presentar-la directament davant de l'Autoritat de Control en https://apdcatt.gencat.cat/ca/seu_electronica/tramits/denuncia/.

Per a l'execució de les prestacions derivades del compliment de l'objecte d'aquest contracte no es preveu cap tractament de dades. Per aquest motiu l'empresa contractista no podrà accedir als documents, arxius, sistemes i suports que continguin dades de caràcter personal sense autorització expressa del CCCB.

No obstant, en el cas que el personal vinculat al contractista tingués accés, directe o indirecte, a dades o informacions de caràcter personal, l'empresa els exigirà el compliment del deure de secret respecte de les dades i informacions a què haguessin pogut tenir accés en el desenvolupament de l'activitat o servei prestat, fins i tot després de finalitzar la relació contractual, i la immediata comunicació d'aquesta violació de seguretat del CCCB.

En el cas que més endavant resultés necessari l'accés a dades personals l'empresa contractista i el CCCB establiran per escrit les obligacions de les parts per donar compliment a les prescripcions previstes a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

4. DADES ESPECÍFIQUES DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI

4.1) Comprovacions en el moment de la recepció de la qualitat del servei

El CCCB efectuarà les comprovacions relatives a la qualitat del servei objecte del contracte d'acord amb les previsions incloses en el Plec de Prescripcions Tècniques, incloent-hi inspeccions, verificacions operatives i controls de qualitat, sostenibilitat, higiene i adequació del servei a les condicions contractuals.

4.2) Facultats del CCCB sobre el manteniment d'estàndards de qualitat en la prestació del servei

La concessionària ha de mantenir, durant tota la vigència del contracte, els estàndards de qualitat, sostenibilitat, servei i experiència d'usuari que van servir de base per a l'adjudicació, d'acord amb la seva oferta i amb els requisits del PPT.

El personal adscrit al servei ha d'observar en tot moment els nivells mínims de comportament, professionalitat i decòrum exigits per a la prestació contractada. Quan alguna persona adscrita al servei no compleixi aquests estàndards, el CCCB ho comunicarà a la concessionària, que ha de procedir a la seva substitució en el termini més breu possible.

La concessionària ha de disposar de personal suplent amb la formació i experiència suficients per garantir la continuïtat del servei en casos de vacances, absències o malalties.

4.3) Planificació preventiva en cas de concurrència empresarial

D'acord amb el que estableix la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals, i en particular en relació amb la coordinació d'activitats empresarials, quan l'execució del contracte comporti la concurrència de personal de la concessionària amb el del CCCB o amb altres empreses en un mateix centre de treball, la concessionària estarà obligada a complir les obligacions derivades de la coordinació d'activitats empresarials.

Amb caràcter previ a l'inici de l'activitat, i en tot cas amb una antelació mínima de quinze (15) dies naturals, la concessionària haurà d'elaborar i trametre al CCCB la documentació corresponent a la Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE), així com la planificació preventiva específica de les activitats a desenvolupar.

Aquesta documentació haurà d'incloure, com a mínim:

- l'avaluació dels riscos laborals associats a les activitats objecte del contracte,
- la planificació de l'activitat preventiva i les mesures de protecció i prevenció a adoptar,
- l'acreditació del compliment de les obligacions d'informació i formació del personal adscrit al servei,
- la identificació dels responsables en matèria preventiva.

La concessionària haurà d'actualitzar aquesta documentació sempre que es produeixin modificacions rellevants en les activitats desenvolupades o en els riscos associats.

Així mateix, la concessionària haurà d'atendre les instruccions que, en matèria de coordinació preventiva, li siguin comunicades pel CCCB, i participar en els mecanismes de coordinació que es determinin, que podran incloure, entre d'altres:

- l'intercanvi d'informació i comunicacions en matèria preventiva,
- la realització de reunions de coordinació,
- l'establiment de protocols o instruccions específiques de seguretat,
- la designació de persones responsables de la coordinació d'activitats preventives.

L'incompliment d'aquestes obligacions podrà donar lloc a l'adopció de les mesures previstes en aquest Plec.

4.4) Informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball

Als efectes previstos a l'article 130 de la LCSP, es fa constar que l'empresa SAM KARIM és l'actual prestadora del servei de bar restaurant del CCCB, i que les condicions dels contractes laborals del personal potencialment afectat per la subrogació són, d'acord amb la informació facilitada per l'esmentada empresa en data 24 d'abril de 2026, les que consten a l'**Annex 5** d'aquest Plec, essent el conveni col·lectiu aplicable el conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (núm. 79000275011992) (art. 51).

4.5) Control econòmic i sistema d'informació de la concessió

En el marc del règim de concessió i amb la finalitat de garantir la transparència, la traçabilitat econòmica i la correcta determinació del cànon, la concessionària queda subjecta al següent sistema de control econòmic, ajustat a la dimensió i característiques de l'activitat.

4.5.1 Comptabilitat diferenciada de la concessió

La concessionària ha de gestionar l'activitat objecte de concessió com un centre de cost diferenciat dins la seva estructura empresarial, amb identificació clara, separada i traçable de tots els ingressos i despeses vinculats al servei.

En cas que l'explotació no es realitzi mitjançant una societat específica, aquesta separació haurà de reflectir-se en la comptabilitat interna mitjançant criteris d'imputació objectius, coherents, estables i verificables.

No es poden imputar al servei despeses generals o estructurals que no estiguin degudament justificades i directament vinculades a l'execució del contracte. En tot cas, la imputació de costos indirectes haurà d'estar expressament identificada i no podrà desvirtuar la imatge fidel del resultat d'explotació de la concessió.

4.5.2 Sistema de facturació i traçabilitat de les operacions

La concessionària ha d'utilitzar un sistema de gestió i facturació (TPV o equivalent) que garanteixi:

- La integritat, inalterabilitat i traçabilitat de totes les operacions.
- El registre individualitzat de les vendes.
- La identificació diferenciada de les línies d'activitat (bar, menú, terrassa, serveis extraordinaris o altres).
- La generació d'informes periòdics verificables.

La concessionària haurà de conservar els registres de facturació i la documentació econòmica durant un període mínim de cinc anys.

4.5.3 Informació econòmica periòdica

Amb la finalitat de garantir un seguiment efectiu i proporcionat de l'activitat, s'estableix el següent règim de remissió d'informació:

a) Informació mensual (control bàsic de vendes)

Dins dels deu dies següents a la finalització de cada mes, la concessionària haurà de facilitar:

- El volum total de vendes del període.

- El desglossament per línies d'activitat.
- Si escau, la identificació separada de vendes amb condicions especials (descomptes institucionals o col·lectius vinculats al CCCB).

Aquesta informació haurà de provenir directament del sistema de facturació.

b) Informació trimestral

Dins dels trenta dies següents a la finalització de cada trimestre natural, la concessionària haurà de presentar un informe econòmic que inclogui:

- Compte d'explotació del període de la concessió (format simplificat), amb detall d'ingressos i principals categories de despesa.
- Identificació del marge brut d'explotació.
- Càlcul del cànon variable.
- Explicació de les desviacions significatives respecte de les previsions del model econòmic del contracte.
- Declaració responsable de la veracitat i correspondència de les dades amb la facturació real.

Aquest informe haurà de permetre verificar l'equilibri econòmic de la concessió sense exigir un nivell de desagregació excessiu.

4.5.4 Rendició anual de comptes

Amb caràcter anual, i abans del 31 de març de cada any, la concessionària haurà de lliurar al CCCB:

- a) El compte d'explotació anual de la concessió, formulat d'acord amb l'estructura del Pla General de Comptabilitat, amb separació clara d'ingressos, costos directes i costos indirectes imputats.
- b) Els comptes anuals de la societat concessionària, degudament formulats i, quan sigui exigible d'acord amb la normativa aplicable, auditats.
- c) Un informe d'auditoria específic o, si escau, una revisió independent de la informació econòmica de la concessió, que acrediti la correcta imputació d'ingressos i despeses i la coherència amb el sistema de facturació.
- d) Una memòria econòmica explicativa que inclogui:
 - Evolució de l'activitat.
 - Principals magnituds econòmiques.
 - Justificació dels criteris d'imputació de costos indirectes.
 - Anàlisi de desviacions respecte del pla econòmic.

4.5.5 Facultats de verificació i control

El CCCB podrà, en qualsevol moment, requerir la informació econòmica o documental que consideri necessària per al correcte seguiment del contracte, incloent:

- Informes del sistema de facturació.
- Registres detallats de vendes.
- Documentació comptable del centre de cost.
- Justificació dels criteris d'imputació de despeses.

Així mateix, podrà efectuar comprovacions, directament o mitjançant tercers, especialment en cas de discrepàncies, indicis d'inexactitud o necessitat de verificació del cànon.

4.6) Inventari dels béns adscrits a la concessió

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

L'inventari dels béns adscrits a la concessió es formalitza i es gestiona mitjançant les actes que preveuen les clàusules 3.10, 3.11 i 3.12 d'aquest Plec.

L'inventari inicial s'incorpora com a annex a l'Acta de recepció inicial (clàusula 3.11.1), que es formalitza amb la posada a disposició inicial dels espais, en el seu estat actual, amb caràcter previ a l'inici efectiu del servei. Aquest inventari inclou de manera detallada:

- Els espais i instal·lacions objecte de la concessió.
- Els equipaments tècnics i operatius existents, amb indicació especial de l'estat del magatzem lliurat sanejat i dotat pel CCCB (clàusula 8.2.2 del Plec de Prescripcions Tècniques).
- El parament, estris i altres elements materials adscrits al servei.
- El mobiliari i equipament aportat per la concessionària, degudament identificat i diferenciat, als efectes del règim de titularitat i reversió de la clàusula 3.12 i de la clàusula 8.3.6 del Plec de Prescripcions Tècniques.

L'Acta recull igualment l'estat de conservació dels béns i les observacions tècniques pertinents. Amb la seva signatura, la concessionària assumeix la responsabilitat sobre l'ús, la conservació i el manteniment ordinari dels espais i equipaments.

Un cop executada la reforma i millora integral del local durant el període de tancament total, el CCCB torna a posar a disposició de l'empresa concessionària els espais amb l'estat, la dotació, les instal·lacions i l'equipament resultants, que poden diferir substancialment dels inicials. En l'Acta de comprovació de la represa (clàusula 3.11.5) s'actualitza l'inventari per fer-hi constar els béns i les dotacions resultants de la reforma, titularitat del CCCB, així com la decoració, l'ambientació i els elements que l'empresa concessionària incorpori en aquesta fase en coherència amb el projecte de reforma i amb la seva oferta, prèvia validació del CCCB (clàusula 8.3 del Plec de Prescripcions Tècniques). Aquests elements queden identificats i diferenciats a l'inventari segons el seu règim de titularitat i reversió, d'acord amb les clàusules 3.12 d'aquest Plec i 8.3.6 del Plec de Prescripcions Tècniques.

L'inventari té caràcter dinàmic. S'actualitza, com a mínim, en l'Acta de comprovació de la represa del servei (clàusula 3.11.5) i en l'Acta de reversió (clàusula 3.12), i, en tot cas, sempre que es produeixin altes, baixes o substitucions de béns i com a mínim amb periodicitat anual, mitjançant la corresponent Acta de revisió d'inventari. Aquestes actualitzacions formen part integrant del contracte i són vinculants a efectes de control, manteniment i restitució dels béns en finalitzar la concessió.

4.7) Propietat dels treballs

No és procedent.

4.8) Patrocinis**4.8.1 Patrocinis en els que el CCCB és l'ens patrocinat**

El CCCB podrà subscriure, durant tota la vigència del contracte de concessió, acords de patrocini, col·laboració, mecenatge o altres d'anàloga naturalesa vinculats a la seva activitat institucional, cultural o corporativa. La concessionària ha de respectar en tot moment aquests acords i les condicions que se'n derivin, sense que això pugui comportar cap dret a indemnització, compensació econòmica ni revisió de les condicions contractuals establertes en el present PCAP.

Aquests acords podran implicar la presència de marques, denominacions comercials, logotips, elements gràfics, suports materials o accions de comunicació als espais objecte de la concessió, d'acord amb els criteris, instruccions i limitacions que

estableixi el CCCB, especialment en matèria d'imatge institucional, comunicació i ús dels espais públics.

4.8.2 Patrocini en els que l'empresa concessionària és patrocinada

La concessionària únicament podrà promoure o proposar acords de patrocini o col·laboració vinculats de manera directa i exclusiva al servei de restauració objecte de la concessió, prèvia autorització expressa, escrita i específica del CCCB, i sempre que es compleixin simultàniament els requisits següents:

- a) que siguin compatibles amb els valors, els objectius institucionals i la imatge pública del CCCB;
- b) que no interfereixin, ni directament ni indirectament, amb els acords de patrocini, col·laboració o mecenatge vigents o futurs del CCCB;
- c) que no comportin la cessió, ocupació, explotació o ús privatiu d'espais, drets d'imatge, denominacions, signes distintius o altres elements identificatius del CCCB, més enllà del que estableix el present PCAP;
- d) que no generin obligacions, compromisos o drets a favor de tercers respecte del CCCB.

Qualsevol proposta presentada per la concessionària ha d'incorporar una memòria descriptiva detallada, que inclogui l'objecte de l'acord, la durada, les contraprestacions, l'abast i els suports de visibilitat, així com els materials gràfics o comunicatius associats. L'autorització restarà condicionada a l'informe favorable dels serveis competents del CCCB, i en particular dels responsables en matèria de comunicació i imatge institucional.

Resta expressament prohibit que la concessionària formalitzi, executi o publiciti acords de naturalesa comercial, publicitària o promocional que impliquin l'ús del nom, la imatge, els espais o qualsevol altre recurs del CCCB sense l'autorització prèvia corresponent. L'incompliment d'aquesta obligació tindrà la consideració d'incompliment contractual, amb les conseqüències que es preveuen en aquest PCAP.

En cas de contradicció, dubte interpretatiu o conflicte en relació amb els acords de patrocini o col·laboració, prevaldrà el que disposi el present PCAP, així com les instruccions que dicti el CCCB en exercici de les seves competències.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

**ANNEX 0 AL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE
L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC
PER LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL
CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT
PROCEDIMENT RESTRINGIT (Exp. núm. CCCB/2025/0005937)**

MODEL DE SOL·LICITUD DE PARTICIPACIÓ

El/La

Sr./Sra.

.....,
amb NIF núm., amb domicili a efectes de notificacions i
comunicacions a la ciutat de, codi postal,
carrer, núm., telèfon
....., fax i adreça de correu electrònic
....., actua en nom propi o, si escau, en representació de
....., amb plena capacitat jurídica per a
obligar-se i actuar conforme a dret,

EXPOSA

1. Que ha tingut coneixement de la licitació relativa a la contractació relativa a la **concessió de servei no públic per la gestió del bar restaurant situat a les instal·lacions del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona**, d'acord amb el que preveuen el Plec de Clàusules Administratives Particulars i el Plec de Prescripcions Tècniques que la regeixen.
2. Que l'empresa que representa reuneix els requisits de capacitat exigits en els plecs i en la normativa de contractació del sector públic, i es troba al corrent de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.
3. Que declara conèixer i acceptar íntegrament el contingut dels esmentats plecs, així com la resta de documentació que integra l'expedient de contractació, sense cap reserva.

SOL·LICITA

Participar en el procediment restringit convocat pel Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) per a la contractació relativa a la **concessió de servei no públic per la gestió del bar restaurant situat a les instal·lacions del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona**.

[Signatura electrònica]

Exp. núm. CCCB/2025/0005937**ANNEX 1 AL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC PER LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT PROCEDIMENT RESTRINGIT (Exp. núm. CCCB/2025/0005937)****MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE**

El Sr./La Sra. amb NIF núm., en nom propi / en representació de l'empresa, en qualitat de, i segons escriptura pública autoritzada davant de notari, en data i amb número de protocol /o document, CIF núm., domiciliada a carrer, núm., (persona de contacte, adreça de correu electrònic:, telèfon núm. i fax núm.), opta a la contractació relativa a (consigneu l'objecte del contracte) i

DECLARA RESPONSABLEMENT:

• Que el perfil de l'empresa és:

- L'empresa a la que represento té categoria de PIME i es defineix microempresa, en ocupar menys de 10 persones i tenir un volum de negocis anual o balanç general anual que no supera els 2 milions EUR. (article 2.3. de l'annex I del Reglament (UE) núm. 651/2014 de la Comissió, de 17 de juny de 2014).
- L'empresa a la que represento té categoria de PIME i es defineix petita empresa, en ocupar menys de 50 persones i tenir un volum de negocis anual o balanç general anual que no supera els 10 milions EUR. (article 2.2. de l'annex I del Reglament (UE) núm. 651/2014 de la Comissió, de 17 de juny de 2014).
- L'empresa a la que represento té categoria de PIME i es defineix mitjana empresa, en ocupar menys de 250 persones i tenir un volum de negocis anual que no excedeix de 50 milions EUR o balanç general anual que no excedeix de 43 milions EUR (article 2.1 de l'annex I del Reglament (UE) núm. 651/2014 de la Comissió, de 17 de juny de 2014)
- L'empresa a la que represento no té categoria de PIME, en ocupar 250 persones o més i tenir un volum de negocis anual que excedeix de 50 milions EUR o balanç general anual que excedeix de 43 milions EUR."
- Que les facultats de representació que ostenta són suficients i vigents (si s'actua per representació); que reuneix totes i cadascuna de les condicions establertes legalment i no incorre en cap de les prohibicions per contractar amb l'Administració previstes als articles 65 a 97 de la LCSP.
- Que es troba al corrent del compliment de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.
- Que autoritza el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona perquè pugui obtenir directament, davant de les Administracions competents, els certificats acreditatius del compliment de les obligacions tributàries

☐ SÍ ☐ NO

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Que autoritza el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona perquè pugui obtenir directament, davant de les Administracions competents, els certificats acreditatius del compliment de les obligacions respecte la Seguretat Social

☐ SÍ ☐ NO

- Que està inscrit en el Registre de Licitadors de la Generalitat de Catalunya i/o de l'Administració General de l'Estat i que les dades que hi consten no han experimentat cap variació o

Que malgrat no està inscrit a cap dels Registres citats, declara que hi ha presentat sol·licitud d'inscripció, en data anterior a la data màxima prevista per a presentar oferta en aquesta licitació, i que dita sol·licitud, la va presentar junt amb tota la documentació preceptiva i sense haver rebut cap requeriment d'esmena.

- Que disposa de l'habilitació empresarial o professional, així com de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional exigides en els termes de la clàusula 1.10) del PCAP i que es compromet a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i/o materials descrits en la dita clàusula.
- Que, en el cas de recórrer a solvència externa, compta amb el compromís per escrit de les entitats corresponents per a disposar dels seus recursos i capacitats per a utilitzar-los en l'execució del contracte.
- Que, en cas que les activitats objecte del contracte impliquin contacte habitual amb menors d'edat, disposa de les certificacions legalment establertes i vigents per a acreditar que totes les persones que s'adscriuen a la realització de les dites activitats no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexuals o per qualsevol delictes de tràfic d'éssers humans.
- Que compleix tots els deures que en matèria preventiva estableix la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, i que disposa dels recursos humans i tècnics necessaris per a fer front a les obligacions que puguin derivar-se del Reial decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.
- En el cas que el contracte requereixi que el contractista faci tractament de dades personals segons la clàusula 3.20 del Plec de Clàusules Administratives Particulars indicar la següent informació:

☐ No té previst subcontractar els servidors ni els serveis associats a aquests

☐ Té previst subcontractar els servidors o els serveis associats a aquests

En el cas de subcontractació, indicar el nom o perfil empresarial del subcontractista que s'ha de definir per referència a les condicions de solvència professional o tècnica.	
--	--

- Que no ha celebrat cap acord amb altres operadors econòmics destinats a falsejar la competència en l'àmbit d'aquest contracte i que no coneix cap conflicte d'interessos vinculat a la seva participació en aquest procediment de contractació.

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

- Que, en cas que es tracti d'empresa estrangera, se sotmet a la jurisdicció dels jutjats i tribunals espanyols.
- Que la plantilla de l'empresa:
 - ☐ Empra a menys de 50 treballadors
 - ☐ Empra a 50 o més treballadors i està integrada per un nombre de persones treballadores amb discapacitat no inferior al 2% o s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes en la legislació vigent.
 - ☐ SÍ
 - ☐ NO
- Que l'empresa disposa d'un pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.
 - ☐ SÍ ☐ NO ☐ NO obligat per normativa
- Que reuneix algun/s dels criteris de preferència en cas d'igualació de proposicions previstos en el PCAP.
 - ☐ SÍ ☐ NO
- Respecte a l'impost sobre el valor afegit (IVA), l'empresa:
 - ☐ Està subjecta a l'IVA.
 - ☐ Està no subjecta o exempta de l'IVA i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no subjecció o l'exempció.
- Respecte a l'impost d'activitats econòmiques (IAE), l'empresa:
 - ☐ Està subjecta a l'IAE.
 - ☐ Està no subjecta o exempta de l'IAE i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no subjecció o a l'exempció.
- Que, en cas que el licitador tingui intenció de concórrer en unió temporal d'empreses, declara:
 - ☐ SÍ que té intenció de concórrer en unió temporal d'empreses: (indiqueu noms i circumstàncies dels integrants i la participació de cadascun, així com l'assumpció del compromís de constituir-se formalment en unió temporal en cas de resultar adjudicatari)
 - ☐ NO té intenció de concórrer en unió temporal d'empreses
- Es designa com a persona/es autoritzada/es per a rebre l'avís de les notificacions, comunicacions i requeriments per mitjans electrònics a :

Persona/es autoritzada/es*	DNI*	Correu electrònic professional*	Mòbil professional

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

*Camps obligatoris.

Si l'adreça electrònica o el número de telèfon mòbil facilitats a l'efecte d'avís de notificació, comunicacions i requeriments quedessin en desús, s'ha de comunicar la dita circumstància, per escrit, al Centre de Cultura Contemporània de Barcelona de Barcelona per tal de fer la modificació corresponent o revocar l'autorització de notificació electrònica.

El licitador/contractista declara que ha obtingut el consentiment exprés de les persones a qui autoritza per a rebre les notificacions, comunicacions i requeriments derivades d'aquesta contractació, per tal que el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona pugui facilitar-les al servei e-Notum a aquests efectes.

- Que, en el cas que formulin ofertes empreses vinculades, el grup empresarial a què pertanyen es (..... indiqueu les empreses que el componen.....).
- Que, cas de resultar proposat com a adjudicatari, es compromet a aportar la documentació assenyalada en la clàusula 1.18) del PCAP.

[Signatura electrònica]

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

**ANNEX 2 AL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE
L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC
PER LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL
CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT
PROCEDIMENT RESTRINGIT (Exp. núm. CCCB/2025/0005937)**

MODEL DE DECLARACIÓ DELS CRITERIS DE SELECCIÓ I DE SOLVÈNCIA

En/Na, amb NIF núm., en
nom propi / en representació de l'empresa, CIF
núm., domiciliada a,
carrer, núm.,

assabentat/da de les condicions exigides per optar a la contractació relativa a la
concessió "Servei no públic de bar restaurant del Centre de Cultura Contemporània
de Barcelona (CCCB)",

DECLARA:

Que compleix amb els criteris de selecció i solvència identificats a la clàusula 2 del
Plec de clàusules administratives particulars i que aporta la documentació
acreditativa a tal efecte.

I perquè consti als efectes oportuns, signo la present declaració.

A, a de de 20....

[Signatura electrònica]

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

ANNEX 3 AL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC PER LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT PROCEDIMENT RESTRINGIT (Exp. núm. CCCB/2025/0005937)

MODEL DE PROPOSICIÓ RELATIVA ALS CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA

El Sr./La Sra. amb NIF núm., en nom propi / en representació de l'empresa, CIF núm., domiciliada a, CP, carrer, núm., adreça electrònica:, assabentat/da de les condicions exigides per a optar a la contractació relativa a la **CONCESSIÓ DEL SERVEI NO PÚBLIC DE BAR RESTAURANT AL CENTRE DE CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT PROCEDIMENT RESTRINGIT**....., es compromet a portar-la a terme amb subjecció als plecs de prescripcions tècniques particulars i de clàusules administratives particulars, que accepta íntegrament:

Criteri 1: Increment cànon variable

CÀNON VARIABLE ANUAL D'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI (%) (mínim un 4% i màxim un 10%)	OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge anual del cànon variable ofert per la licitadora %

Criteri 2: Aportació d'equipament extra

1. Equipament de cafeteria i preparació de begudes	
Cafetera expresso professional de gamma superior (grups independents i control tèrmic estabilitzat)	
Sistema professional de filtratge d'aigua per a maquinària de cafè	
Espremedora automàtica professional de cítrics o extractor de suc professional	
Batedora professional per a smoothies o còctels	
Dispensador mixt d'aigua filtrada amb mòdul de carbonatació	
2. Equipament d'exposició i conservació de producte	
Vitrina refrigerada expositora	
Vitrina calenta d'exposició	
Expositor refrigerat per a pastisseria o postres	

Exp. núm. CCCB/2025/0005937

3. Equipament frigorífic, de producció i seguretat alimentària	
Armari frigorífic professional addicional	
Taula refrigerada de preparació	
Congelador o nevera vertical addicional	
Sistema digital de control i registre de temperatures (HACCP)	
Sistema de desinfecció d'aire UV per a zona de preparació	

4. Equipament per a serveis de càterring i barres temporals	
Barra mòbil professional per a esdeveniments	
Barra mòbil refrigerada	
Carro isotèrmic per al transport d'aliments i/o begudes	
Carro de servei professional per a sala o càterring	
Dispensador professional de cervesa mòbil	
Dispensador de begudes fredes per a esdeveniments	

5. Equipament de preparació alimentària	
Processador d'aliments professional	
Talladora professional d'aliments	
Planxa professional de suport	
Microones professional	
Bany maria professional	
Escalfaplats professional	
Forn de regeneració ràpida professional (speed oven)	

Marqueu amb una X els elements ofertats. No s'obtindrà cap puntuació per les caselles que no estiguin expressament marcades amb una X.

Criteri 3 _Increment dels descomptes al personal del CCCB i al col·lectiu d'Amics del CCCB

a) Descompte ofert al personal del CCCB (fins a 4 punts)

Descompte ofert	
6%	
7%	
8%	
9%	
10%	

Marqueu amb una X el que procedeixi. Si no hi ha cap casella marcada amb una X o n'hi ha més d'una, la puntuació serà de 0 punts.

b) Descompte ofert als Amics del CCCB (fins a 2 punts)

Descompte ofert	
4%	
5%	
6%	
7%	
8%	

Marqueu amb una X el que procedeixi. Si no hi ha cap casella marcada amb una X o n'hi ha més d'una, la puntuació serà de 0 punts.

Criteri 4. Proposta d'uniformitat

Millores proposades en relació a la uniformitat	
Servei de bugaderia professional o sistema equivalent amb control de rotació de peces	
Dotació d'almenys dues peces específiques addicionals d'adaptació climàtica o estacional per persona treballadora (per exemple: peça tècnica d'hivern, peça transpirable d'estiu o equivalents)	
Ús de teixits amb certificació tèxtil o ambiental (OEKO-TEX, GOTS o equivalent)	
Calçat professional amb certificació antilliscant conforme a norma EN ISO 20347 o equivalent	
Sistema documentat de revisió periòdica i reposició dels uniformes deteriorats durant tota la vigència del contracte	

Marqueu amb una X el que procedeixi. No s'obtindrà cap puntuació per les caselles que no estiguin expressament marcades amb una X.

ANNEX 4 AL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI NO PÚBLIC PER LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DEL CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA (CCCB) MITJANÇANT PROCEDIMENT RESTRINGIT (Exp. núm. CCCB/2025/0005937)

Proposta orientativa del mobiliari

PRESSUPOST PER AL MOBILIARI DE L' ESTABLIMENT DE RESTAURACIÓ DEL CCCB

Situació: C/ Montalegre nº 5 08001 Barcelona.

Promotor: Centre de Cultura Contemporània. Casa de la Caritat.

	DESCRIPCIÓ DE LA PARTIDA	UD.	MED.	€/UD	PREU €	PREU €/CAP
cap.1	MOBILIARI INTERIOR					
1.1	Taula 140x80 de fusta massissa de castanyer o de bambú de 3 cm de gruix, amb potes d'alumini lacades de color negre.	UD.	10,0	503,00	5.030,00	
1.2	Taula 80x80 de fusta massissa de castanyer o de bambú de 3 cm de gruix, amb potes d'alumini lacades de color negre.	UD.	4,0	428,00	1.712,00	
1.3	Taula alta, h:105 cm de fusta massissa de castanyer o bambú de 3 cm de gruix, amb laterals fins al terra per al seu suport.	UD.	4,0	650,00	2.600,00	
1.4	Cadires de fusta de faig, vernissades del color de les taules, amb tapissaria al selent i al respall per la cara interior. Tela contract tipus pell.	UD.	37,0	369,00	13.653,00	
1.5	Cadira alta per a taula de 105 cm, de fusta de faig envernissada color taula amb tapissaria al selent. Teixit contract tipus pell.	UD.	12,0	469,00	5.628,00	
	TOTAL MOBILIARI INTERIOR					28.623,00
cap. 2	MOBILIARI EXTERIOR					
	Taula 120x70 de taulell compact i pates d'alumini monocolor.	UD.	9,0	332,00	2.988,00	
	Taula 80x80 de taulell compact i pates d'alumini monocolor.	UD.	3,0	282,00	846,00	
	Taula 140x70 de taulell compact i pates d'alumini monocolor.	UD.	4,0	413,00	1.652,00	
	Banc 180x50	UD.	4,0	480,00	1.920,00	
	Cadira d'exterior de tecnopolimer monocolor apilable per a ús exterior sense reposabraços.	UD.	48,0	180,00	8.640,00	
	Butaca d'exterior amb reposabraços	UD.	8,0	210,00	1.680,00	
	Butaca doble tapissada per a exterior	UD.	1,0	650,00	650,00	
	Butaca individual tapissada per a exterior	UD.	3,0	457,00	1.371,00	
	Taules de suport de tecnopolimer h 52cm	UD.	2,0	132,00	264,00	
	TOTAL MOBILIARI EXTERIOR					20.011,00
	TOTAL PRESSUPOST					48.634,00

Aquest preu no inclouen IVA

Barcelona, novembre 2025
C2OR STUDIO AL, S.LP

46740011D CARMEN
CRISTINA ORTEGA
ROMERO (R: B22903405)

Firmado digitalmente por 46740011D
CARMEN CRISTINA ORTEGA ROMERO (R:
B22903405)
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,
o=C2OR STUDIO AL, S.LP,
sn=ADMINISTRADORA ÚNICA, sn=ORTEGA
ROMERO, givenName=CARMEN CRISTINA,
serialNumber=DC25-46740011D,
cn=46740011D CARMEN CRISTINA ORTEGA
ROMERO (R: B22903405), 2.5.4.97=VATES-
B22903405, 2.5.4.13=Reg: REGISTRE
MERCANTIL DE BARCELONA, Noje:
8-641837 /Toma -- /Sección -- /Libro -- /
Folio: 1 /RUS: 1000457963069 /Fecha:
22/09/2025 /Anotaciones: 1
Fecha: 2025.12.09 16:29:05 +01'00'

CONVENI COL·LECTIU INTERPROVINCIAL DEL SECTOR DE LA INDÚSTRIA D'HOSTALERIA I TURISME DE CATALUNYA (codi de conveni núm. 79000275011992), data de publicació 23/03/2026

Categoria professional	Tipus contracte	Data de naixement	Antiguitat	Venciment contracte	Import sou base, (salari base conveni, pagus extres inclosos + plus conveni	Import antiguitat	Import altres plusos	Jornada/hores setmanals	Situació	Discapacitat igual o superior al 33%
1 ENCAREGADA	INDEFINIT	5/10/1978	18/2/1998	ES INDEFINIT	23.370,00 €	0	3.033,38€		40 Alta Activa	NINGUNA
2 CAMBRER	INDEFINIT	21/10/2000	15/1/2022	ES INDEFINIT	22.501,56 €	0	895,20 €		40 Contracte extingit recentment	NINGUNA
3 ENCAREGADA	INDEFINIT	11/6/1982	6/10/2010	ES INDEFINIT	23.370,00 €	0	4.833,36 €		40 Alta Activa	NINGUNA
4 ENCARREGAT	INDEFINIT	30/10/1989	11/2/2019	ES INDEFINIT	24.302,28 €	0	8.137,44 €		40 Alta Activa	NINGUNA
5 CAMBRER	INDEFINIT	7/5/1993	5/9/2017	ES INDEFINIT	16.876,08 €	0	895,20 €		30 Alta Activa	NINGUNA
6 CAP DE CUINA	INDEFINIT	27/11/1974	1/9/2001	ES INDEFINIT	24.302,28 €	0	6.640,44 €		40 Alta Activa	NINGUNA
7 CUINER	INDEFINIT	12/2/1987	20/11/2007	ES INDEFINIT	22.501,56 €	0	2.695,20€		40 Alta Activa	NINGUNA
8 NETEJADOR	INDEFINIT	20/1/1985	1/2/2008	ES INDEFINIT	4.315,32 €	0	1.477,92 €		8 Alta Activa	NINGUNA
9 CAMBRER	INDEFINIT	29/5/1986	3/4/2023	ES INDEFINIT	22.501,56 €	0	895,20 €		40 Alta Activa	NINGUNA
10 CAMBRERA	INDEFINIT	13/7/1975	8/4/2024	ES INDEFINIT	22.501,56 €	0	895,20 €		40 Alta Activa	NINGUNA

KARIN SAM

Firmado digitalmente por KARIN SAM - X2701260W

X2701260W

Fecha: 2026.04.24 15:33:19 +02'00'



Metadades del document

Núm. expedient	CCCB/2025/0005937
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de clàusules administratives particulars del contracte de concessió de servei no públic de gestió de bar restaurant del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona -CCCB-

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Pilar Soldevila Garcia (TCAT)	Subdirectora - Gerent	Signa	29/07/2026 14:52

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
69e0d6aef0c7f9dc9cca	https://seuelectronica.diba.cat	

