

Exp. CCCB/2025/0005937

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES 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**

0. INTRODUCCIÓ

1. OBJECTE

2. RÈGIM ECONÒMIC

3. INICI DEL CONTRACTE I FASES D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

3.1. Fase de posada en marxa

3.2. Fase extraordinària derivada de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat

3.3. Represa de l'activitat

3.4 Cronograma de les fases

4. SOSTENIBILITAT

5. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT

A/ Servei diari de restaurant i opcionalment de menjar per emportar.

a.1/ Servei de restauració amb atenció a taula

a.2/ Servei de restauració de comanda i recollida al taulell

B/ Servei de bar cafeteria.

C/ Serveis temporals de bar vinculat a esdeveniments organitzats pel CCCB o per tercers.

D/ Servei de càterring i de cafè (pausa-cafè):

6. TIPOLOGIES D'INSTAL·LACIONS PEL PROCESSAMENT I SERVEI D'ALIMENTS

7. PÚBLIC OBJECTIU DEL SERVEI BAR RESTAURANT

8. ESPAIS ADSCRITS AL SERVEI I CONDICIONS DE MOBILIARI, EQUIPAMENT I
SUBMINISTRAMENTS

8.1 Descripció i delimitació dels espais

8.2 Estat, dotació i condicions dels espais adscrits al servei

Exp. CCCB/2025/0005937

- 8.2.1 Estat de lliurament
- 8.2.2 Actuació prèvia a càrrec del CCCB: magatzem
- 8.2.3 Estat resultant de la reforma i millora integral del local
- 8.2.4 Formalització de l'estat: actes de comprovació i inventari

8.3 Mobiliari, il·luminació i decoració

- 8.3.1 Obligació general d'aportació
- 8.3.2 Règim d'aportació en dues fases
- 8.3.3 Requisits del mobiliari, la il·luminació i la decoració
- 8.3.4 Validació
- 8.3.5 Conservació i reposició
- 8.3.6 Règim de titularitat dels béns aportats per l'empresa concessionària

8.4 Equipament i instal·lacions

- 8.4.1 Ús, funcionament i compliment normatiu
- 8.4.2 Modificació de les instal·lacions
- 8.4.3 Climatització
- 8.4.4 Instal·lacions generals de l'edifici, inspeccions i revisions

8.5 Subministraments, consums i telecomunicacions

8.6 Parament, utilatge i elements auxiliars de servei

9. TRANSPORT DE MERCADERIES I LOGÍSTICA D'APROVISIONAMENT

10. HORARIS I ACCÉS

10.1 Horaris

- 10.1.1. Horari del servei de bar restaurant
- 10.1.2. Horaris dels serveis de càtering, pauses de cafè i del servei de bar fora del recinte del bar restaurant

10.2 Accessos servei del bar restaurant

11. OFERTA DE PRODUCTES I OFERTA GASTRONÒMICA

11.1 Oferta de productes

11.2. Oferta gastronòmica

- a/ Servei de bar restaurant
- b/ Servei de restaurant

Exp. CCCB/2025/0005937

c/ Serveis de càtering

12. PREUS, DESCOMPTES I COBRAMENT

- 12.1 Preus
- 12.2 Descomptes
- 12.3 Cobrament

13. GESTIÓ DEL SERVEI: CONTROL ECONÒMIC, COORDINACIÓ, NETEJA, MANTENIMENT I INSTAL·LACIONS

- 13.1 Seguiment econòmic i financer de la concessió de servei no públic
- 13.2 Coordinació operativa i supervisió
- 13.3 Neteja
- 13.4 Medi ambient, eficiència energètica i malbaratament alimentari
- 13.5 Manteniment
 - 13.5.1 Manteniment preventiu i correctiu
 - 13.5.2 Manteniment de la infraestructura civil
 - 13.5.3 Registre i supervisió
- 13.6 Altres plans d'autocontrol i documentació sanitària
- 13.7 Revisió i inspecció dels espais, les instal·lacions i neteja

14 ESTRATÈGIA DE COMUNICACIÓ I POSICIONAMENT DEL SERVEI

- 14.1 Identitat i posicionament del servei
- 14.2 Imatge pública i comunicació visual
- 14.3 Imatge gràfica i ús de marca
- 14.4 Comunicació pública i promoció
- 14.5 Coordinació general
- 14.6 Presència digital i xarxes socials
- 14.7 Comunicació accessible

15. PERSONAL

- 15.1 Condicions generals
- 15.2 Perfil, formació i competències
- 15.3 Vestuari i cura personal
- 15.4 Dimensionament de l'equip i cobertura
- 15.5 Adaptació de l'equip a les fases del servei

Exp. CCCB/2025/0005937

16. ALTRES REQUERIMENTS DE QUALITAT I ATENCIÓ

- a/ Avaluació de la satisfacció i millora contínua
- b/ Gestió de reclamacions
- c/ Accessibilitat universal
- d/ Comunicació multilingüe

17. CONDICIONS D'ÚS I GESTIÓ DELS ESPAIS DEL SERVEI

- a/ Finalitat i limitacions generals
- b/ Obres, instal·lacions i emmagatzematge
- c/ Senyalística i equipaments
- d/ Elements decoratius i ambientació
- f/ Música i ambient sonor

ANNEXOS

- Annex 1 Estat, dotació i condicions dels espais adscrits al servei
- Annex 2 Plànol Proposta reforma local bar restaurant CCCB
- Annex 3 Model declaració de vaixel·la i coberteria no reutilitzable per a consum a l'exterior
- Annex 4 Model declaració de transport de mercaderies
- Annex 5 Productes de qualitat, proximitat i de temporada
 - 1. Llistat de productes de producció local i qualitat diferenciada protegits per un distintiu referit a l'origen i la qualitat del producte
 - 2. Calendari de temporada de fruites i verdures
- Annex 6 Carta de productes bàsics de bar cafeteria i preus de referència
- Annex 7 Exemple càtering i oferta pausa cafè
- Annex 8 Periodicitat actuacions neteja
- Annex 9 Model de llistat de productes de neteja a presentar a l'inici del contracte
- Annex 10 Manteniment preventiu i correctiu
- Annex 11 Model acreditació de la formació rebuda
- Annex 12 Uniformitat i presentació del personal del servei de bar-restaurant

O. INTRODUCCIÓ

El bar restaurant del CCCB constitueix un servei de restauració complementari dins de l'equipament, la gestió del qual ha de garantir l'alineament amb els estàndards de qualitat i els valors institucionals del CCCB com a centre públic de cultura contemporània: obertura, pensament crític, sostenibilitat, compromís amb l'entorn i excel·lència en el servei.

La present licitació té per objecte l'adjudicació de la concessió del servei no públic de bar restaurant mitjançant un model que prioritzi la qualitat del projecte, la coherència amb els valors institucionals i la capacitat d'integració en el context urbà, social i cultural del barri i de la ciutat. El CCCB busca una proposta singular, diferenciada dels models comercials generalistes, que aportí un caràcter propi tant en l'àmbit gastronòmic com en el servei, l'estètica, l'ambient i la comunicació.

Aquest enfocament s'inspira en pràctiques d'institucions culturals de referència que conceben els seus espais de restauració com una extensió del projecte institucional, amb l'objectiu d'ampliar la seva oferta i impacte públic. El projecte adjudicat ha de demostrar capacitat d'adaptació a les tendències socials i alimentàries emergents, incorporant criteris de responsabilitat social, sostenibilitat ambiental, qualitat del producte i vinculació amb el territori.

Amb aquesta convocatòria, el CCCB manifesta la voluntat de consolidar un bar restaurant amb identitat pròpia, que contribueixi de manera activa a un model d'equipament cultural obert, inclusiu i compromès amb la ciutat.

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és definir les característiques de la concessió del servei no públic de bar restaurant al recinte del Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (c/ Montalegre, 5), amb l'objectiu d'atendre les necessitats de les persones visitants, els esdeveniments organitzats pel propi CCCB que requereixin servei de bar, el personal treballador i altres persones usuàries amb el següent detall i els condicionants que es descriuen:

- A. Servei diari de restaurant i opcionalment de menjar per emportar.
- B. Servei de bar cafeteria.
- C. Serveis temporals de bar vinculat a esdeveniments organitzats pel CCCB o per tercers, que tinguin lloc en els seus espais.
- D. Servei de càtering i de cafè (pausa-cafè):
 - a. Servei exclusiu per a les activitats organitzades pel Centre, a desenvolupar en qualsevol dels seus espais.

Exp. CCCB/2025/0005937

- b. Servei preferent per a les activitats organitzades per altres entitats o empreses, a desenvolupar en qualsevol dels espais del Centre.

2. RÈGIM ECONÒMIC

L'explotació del servei de bar restaurant s'efectua en règim de concessió i a risc operacional de l'empresa concessionària, que assumeix íntegrament la gestió econòmica i l'execució del servei.

Com a contraprestació pel dret d'ús i explotació dels espais i del negoci, l'empresa concessionària ha d'abonar el cànon en els termes establerts al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

El servei es prestarà en els espais habilitats a tal efecte dins del CCCB (sala, barra, cuina, magatzem i terrassa annexa), que el CCCB posa a disposició per a la seva utilització durant la vigència del contracte.

El règim jurídic dels béns i equipaments adscrits a la concessió, així com les obligacions relatives a conservació, manteniment i reposició, es regeixen pel que disposa el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Correspon a l'empresa concessionària aportar els mitjans personals i materials necessaris per a la correcta prestació del servei i assumir les despeses derivades de la seva explotació, d'acord amb aquest Plec i amb el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

3. INICI DEL CONTRACTE I FASES D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

L'execució de la concessió es desenvoluparà en diferents fases, determinades tant per la posada en funcionament inicial del servei com per les actuacions de remodelació integral previstes al Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) durant la vigència del contracte. El règim econòmic associat a aquestes fases —durada i cànon— és el que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars, que preval en cas de discordança amb aquest Plec.

3.1. Fase de posada en marxa

Des de la formalització del contracte i fins a l'inici de la prestació efectiva del servei, l'empresa concessionària haurà de dur a terme totes les actuacions necessàries per garantir la correcta posada en funcionament del bar restaurant, d'acord amb les determinacions d'aquest Plec i del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Exp. CCCB/2025/0005937

Aquesta fase comprendrà, entre d'altres, la implantació dels mitjans personals i materials, l'organització operativa del servei, la coordinació amb el CCCB, la implantació dels sistemes de gestió i control, així com qualsevol altra actuació necessària per assegurar l'inici de l'activitat en les condicions exigides.

L'inici formal de la concessió i la posada a disposició del local s'estableix per al dia 1 de juny de 2027. En aquesta data, el CCCB lliurarà a l'empresa concessionària el local del bar-restaurant i els espais adscrits al servei, en l'estat descrit a l'apartat 8 d'aquest Plec i en els annexos corresponents.

Entre l'1 i el 15 de juny de 2027 s'habilita un període tècnic de preparació, adequació i implantació operativa, durant el qual:

- el CCCB executarà les actuacions de condicionament i posada a punt que li corresponen;
- l'empresa concessionària durà a terme les tasques d'implantació, equipament, organització interna, integració de sistemes i preparació operativa necessàries per a l'explotació del servei.

Durant aquest període, l'empresa concessionària no podrà usar el local del bar-restaurant pels serveis propis de l'explotació ordinària, i només es podran dur a terme aquelles activitats o serveis que no requereixin l'ús del local -barres de bar i serveis de càtering- sempre que siguin compatibles amb les tasques de preparació i adequació del local.

A partir del 15 de juny de 2027, un cop finalitzat el període tècnic i verificades les condicions de disponibilitat, seguretat i operativitat del local, l'empresa concessionària resta obligada a la prestació ordinària, completa i continuada del servei en els termes establerts en aquest Plec.

3.2. Fase extraordinària derivada de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat

Durant la vigència de la concessió, el CCCB té prevista l'execució d'unes obres de remodelació integral de l'edifici, amb una previsió d'inici de 1 de juny de 2028 i una durada estimada de divuit (18) mesos.

Aquestes obres afectaran el funcionament ordinari del servei de restauració i comportaran diferents nivells d'afectació segons l'estat d'execució dels treballs. Es preveu una davallada de l'activitat en l'edifici de la Casa de la Caritat, però es manté l'activitat a l'edifici Teatre.

Exp. CCCB/2025/0005937

Durant el primer període d'obres (juny – setembre 2028), la concessionària mantindrà la prestació ordinària del servei i podrà prestar igualment els serveis no vinculats al local que li siguin requerits pel CCCB (servei de barres i servei de càterring).

Es contempla un segon període d'obres, octubre 2028 – març 2029, en el qual el CCCB executarà, en paral·lel a les obres d'execució de la rehabilitació de la Casa de la Caritat, les obres de reforma i millora integral del local del bar restaurant objecte de la concessió. Aquesta reforma s'executarà aprofitant aquest període de obligatori suspensió del servei per afectació directa en el local de les obres de Rehabilitació de la Casa de la Caritat, amb l'objectiu de minimitzar l'impacte global sobre l'activitat. Durant aquest període, la concessionària continuarà prestant, en la mesura que siguin requerits pel CCCB, els serveis no vinculats a l'explotació del local, incloent-hi els serveis de càterring, les pauses cafè, les barres temporals i la resta de serveis de restauració associats a l'activitat del Centre que resultin compatibles amb l'execució de les obres tot i la reducció de l'activitat del centre.

Durant el període de sis mesos de tancament total, l'empresa concessionària ha de facilitar i coordinar l'execució de les obres, deixar el local lliure i accessible en els termes que li indiqui el CCCB, 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.

Aquesta situació excepcional forma part de les condicions de licitació i està degudament contemplada en l'Estudi de viabilitat econòmica i financera de la concessió. Les afectacions derivades de les obres es compensen mitjançant el règim específic de durada de la concessió i de cànon previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars, especialment en les clàusules 1.3.1, 1.3.2, 1.3.3, sense que això comporti cap altre dret indemnitzatori ni alteri la durada de la concessió més enllà de l'ampliació expressament prevista en aquell Plec.

3.3. Represa de l'activitat

Un cop finalitzades les obres del bar – restaurant, i quan encara s'estaran executant les obres de rehabilitació de la Casa de la Caritat, l'empresa concessionària reprèn la prestació ordinària del servei al local reformat. En aquesta fase de represa ha d'implantar la decoració i l'ambientació definitives del servei en coherència amb el projecte de reforma del CCCB i amb la validació prèvia del Centre, en els termes de la clàusula 8.3 d'aquest Plec, i ha de completar les dotacions l'exigibilitat de les quals s'hagi vinculat a la reforma d'acord amb aquests plecs.

Les dates indicades tenen caràcter estimatiu i podran experimentar modificacions en funció de la planificació definitiva de les obres, sense que això alteri el règim jurídic previst en aquesta concessió.

Exp. CCCB/2025/0005937

3.4 Cronograma orientatiu de les fases

El quadre següent recull, la seqüència prevista de les fases. Els períodes indicats són estimatius i el règim econòmic de cada fase és el que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars (clàusula 1.3.6).

Fase	Període (estimatiu)	Situació del servei
Posada en marxa	Fins a 14 de juny de 2027.	Implantació de mitjans personals i materials; coordinació i posada a punt. Sense prestació al públic.
Fase 1 – Servei ordinari	Des del 15 de juny de 2027 fins a 31 de maig de 2028.	Prestació ordinària i completa al local en el seu estat actual.
Fase 2a – Activitat reduïda per inici de les obres de rehabilitació de la Casa de la Caritat	L'inici de les obres de rehabilitació de la Casa de la Caritat CCCB es preveu per l'1 de juny de 2028.	Bar obert amb reducció d'activitat pel descens d'afluència de públic del Centre.
Fase 2b – Tancament total del bar restaurant	6 mesos, amb inici entorn octubre 2028	Local tancat. El CCCB executa la reforma del local de bar - restaurant. Possibilitat de serveis no vinculats al local, subjectes a acord previ entre les parts. Aquest període inclou la implantació de la decoració i l'ambientació definitives i de les dotacions per part de l'empresa concessionària.
Fase 2c – Activitat reduïda (posterior)	Des d'abril del 29 fins a la finalització de les obres generals (fins a novembre 2029)	Bar obert al local reformat, amb activitat encara reduïda fins al final de les obres de remodelació integral de del CCCB el novembre de 2029.
Fase 3 – Represa plena	En finalitzar les obres de rehabilitació integral de la Casa de la Caritat fins a la finalització de la	Servei ordinari.

Exp. CCCB/2025/0005937

	concessió (novembre 2033)	
--	---------------------------	--

4. SOSTENIBILITAT

La present concessió s'ajusta als principis de sostenibilitat ambiental, eficiència en l'ús de recursos i economia circular, en coherència amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (Agenda 2030), amb les recomanacions de la *Guía para la inclusión de criterios ambientales en la contratación pública del Ministerio per a la Transició Ecològica i el Repte Demogràfic*, i amb la política ambiental del CCCB.

L'empresa concessionària ha d'integrar de manera transversal i progressiva criteris ambientals i de responsabilitat social en el disseny, l'execució i la gestió del servei. Els requisits tècnics de sostenibilitat es concreten en els diferents apartats d'aquest Plec i afecten, entre d'altres, els àmbits següents:

- a) Eficiència energètica i ús responsable de recursos, incloent la reducció del consum elèctric, d'aigua i d'altres subministraments, i la utilització d'aparells i sistemes amb alta eficiència energètica.
- b) Gestió de residus i prevenció del malbaratament alimentari, d'acord amb la Llei 1/2025, d'1 d'abril, i amb la normativa municipal de recollida selectiva.
- c) Selecció de materials, mobiliari, decoració, parament i uniformes, prioritzant productes sostenibles, reciclats o reciclables, de proximitat, duradors i fàcilment reparables.
- d) Oferta alimentària i proveïdors, prioritzant productes de proximitat, de temporada, ecològics, de comerç just i amb reducció de contingut carni.
- e) Neteja i productes utilitzats, que han de ser preferentment ecològics o biodegradables i amb baix impacte ambiental.
- f) Vegetació, espais exteriors i integració paisatgística, promovent l'ús d'espècies autòctones o de baix requeriment hídric i el manteniment sostenible de les zones verdes associades al servei.
- g) Emissions, transport i logística, fomentant la mobilitat sostenible i la reducció de la petjada de carboni associada al servei.
- h) Sensibilització i bones pràctiques ambientals, mitjançant la formació del personal i la informació al públic sobre les mesures sostenibles aplicades.

5. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT

L'empresa concessionària ha de garantir la prestació d'un servei de restauració de qualitat, adaptat a les necessitats dels diferents públics i activitats del CCCB. L'activitat de restauració comprèn l'oferta de servei de restaurant, cafeteria, atenció a la barra i servei de menjar i begudes per emportar, amb una proposta gastronòmica adaptada als diferents moments del dia (esmorzars, dinars, berenars i altres franges horàries si escau) i a diverses tipologies de consum (consum ràpid, servei a taula, servei per emportar, etc.).

Així mateix, la concessionària assumeix serveis complementaris, com ara el servei de bar en esdeveniments, càterings, pauses cafè i altres formats de restauració vinculats a activitats, reunions o esdeveniments que es desenvolupin dins o fora del recinte del bar restaurant, sempre en el marc de les activitats coordinades i autoritzades pel CCCB.

L'oferta gastronòmica ha de ser saludable, atractiva i de qualitat, també amb opcions adaptades a diferents dietes. Cal garantir una presentació cuidada del producte, espais adequats per al consum *in situ* i protocols de neteja que assegurin la rotació i les condicions higièniques.

L'atenció a la clientela ha de ser inclusiva i respectuosa i ha de considerar la seva diversitat d'orígens, cultures, edats i condicions, amb l'objectiu de garantir una experiència de restauració plenament accessible, segura i acollidora.

L'empresa concessionària ha de disposar de personal suficient i qualificat per assegurar l'eficiència i la qualitat del servei, emprant preferentment eines digitals de gestió que permetin agilitzar el servei i minimitzar errors.

Es pot incloure servei de menjar per emportar (*take away*) si l'empresa concessionària el considera oportú.

Les modalitats de servei i les corresponents tasques bàsiques d'execució quedaran determinades en funció de la proposta presentada i acceptada en el marc del procediment de licitació, d'acord amb l'oferta guanyadora.

A. Servei diari de restaurant i opcionalment de menjar per emportar.

La modalitat operativa del servei diari de restaurant no constitueix una opció independent, sinó que queda determinada pel model gastronòmic proposat per la concessionària, d'acord amb el que s'estableix la clàusula 11 *Descripció de l'oferta gastronòmica*.

Es contempla que l'empresa concessionària pugui escollir, en funció del seu plantejament d'oferta i de negoci, entre dues opcions possibles de configuració del servei diari de restaurant, concretament son les següents:

a.1) Servei de restauració amb atenció a taula

Aquesta modalitat es fonamenta en l'atenció directa a taula, amb comanda i cobrament gestionats pel personal de sala mitjançant sistemes manuals o digitals, i ha de garantir una experiència d'usuari eficient, accessible i de qualitat.

El servei inclou l'acollida dels clients, l'assignació a taula segons la disponibilitat i la rotació de l'espai, així com la gestió de reserves mitjançant protocols organitzats i sistemes que permetin una gestió àgil i preferentment digitalitzada, per facilitar la coordinació entre sala i cuina.

Aquest servei ha de garantir que la persona usuària pugui realitzar un àpat complet al migdia amb atenció a taula en un termini màxim d'una hora, de manera que s'adapti a les franges horàries habituals de pausa laboral.

En el cas que l'empresa concessionària hagi escollit aquesta modalitat, el servei és obligatori, com a mínim, per als dinars, i pot ser opcional per altres franges horàries.

a.2) Servei de restauració de comanda i recollida al taulell

Aquesta modalitat es fonamenta en comanda i pagament directes al taulell i recollida immediata del menjar per part del client. En aquest cas, el sistema ha d'estar organitzat per facilitar una gestió eficient de les cues i del temps d'espera, mitjançant una senyalització clara, protocols àgils i tecnologies que optimitzin el flux de comandes.

El servei ha de garantir un temps d'espera per a la gestió de la comanda inferior a 10 minuts, tant per al consum *in situ* com per a l'opció per emportar, així com un lliurament dels plats en un termini raonable, adequat al tipus de servei i a la tipologia del menjar ofert.

El servei pot adoptar una modalitat mixta que combini l'atenció a taula amb el servei directe a barra o taulell, en funció de la naturalesa de l'oferta gastronòmica, de les franges horàries i de les necessitats operatives de la concessionària.

El servei ha d'incloure la recollida immediata de la vaixel·la i la neteja constant de les zones de consum per assegurar la rotació eficient del servei i el manteniment de condicions higièniques adequades.

B. Servei de bar cafeteria

Servei de bar restaurant continuat, amb atenció a la barra per al consum a les taules interiors i a la terrassa, fora dels horaris de dinars i altres franges horàries amb servei de menjars. Aquest servei ha de permetre un consum ràpid i àgil, així com, si escau, la preparació i lliurament de comandes per emportar.

El servei s'ha de desenvolupar amb una optimització funcional de l'espai de barra que permeti l'atenció simultània de diversos clients, mitjançant sistemes de gestió de

Exp. CCCB/2025/0005937

comandes eficients que evitin acumulacions i redueixin els temps d'espera. L'oferta de productes ha d'incloure formats per a consum immediat i per emportar, amb envasos homologats que compleixin els requisits de seguretat alimentària i sostenibilitat ambiental.

El servei ha d'incloure, igualment, la recollida immediata de la vaixel·la i la neteja constant de les zones de consum per assegurar la rotació eficient del servei i el manteniment de condicions higièniques adequades.

C. Serveis temporals de bar vinculat a esdeveniments organitzats pel CCCB o per tercers

Aquests serveis es prestaran d'acord amb el règim d'autoritzacions, limitacions i condicions d'explotació que regulen l'activitat objecte de concessió.

L'empresa concessionària pot prestar, amb caràcter extraordinari i fora de l'espai assignat al bar-restaurant, serveis puntuals de bar en diversos espais i sales del CCCB. Aquests serveis s'autoritzaran únicament en el marc d'esdeveniments de gran afluència, com festivals, projeccions, concerts o altres activitats culturals. Aquests serveis es prestaran principalment al Pati de les Dones, així com en altres espais oberts o interiors del Centre. La seva prestació restarà condicionada a l'absència de compromisos de patrocini o d'acords comercials prèviament establerts pels organitzadors que puguin limitar o restringir l'explotació del servei de bar en determinats esdeveniments.

El servei temporal ha de garantir un funcionament àgil, eficient i adaptat a les condicions específiques de cada activitat, amb capacitat per atendre grans volums de públic. Això inclou la instal·lació i operativa de barres mòbils o provisionals homologades i equipades segons la normativa sanitària i de seguretat vigent; una oferta de productes adequada al format de l'activitat que prioritzi opcions de consum ràpid i fàcil manipulació, amb especial atenció a la sostenibilitat dels envasos i la gestió de residus; la dotació de personal suficient i qualificat per garantir una bona experiència per al públic; i la coordinació prèvia amb el CCCB per definir la ubicació, la logística i els requeriments específics de cada servei.

D. Servei de càtering i de cafè (pausa-cafè)

A banda del servei ordinari al bar-restaurant, l'empresa concessionària pot prestar serveis de càtering i atenció a esdeveniments en espais del CCCB diferents del local principal.

Aquests serveis inclouen l'elaboració de propostes gastronòmiques adaptades (dietes especials, al·lèrgies i requisits culturals o religiosos), la coordinació amb l'organització, la gestió logística i de senyalització, el transport i muntatge dels elements de servei, la dotació de personal especialitzat i, si escau, la realització de proves de menú.

Exp. CCCB/2025/0005937

d.1) Servei exclusiu per a les activitats organitzades pel Centre, a desenvolupar en qualsevol dels seus espais

L'empresa concessionària ha d'atendre en exclusivitat els serveis de càterring derivats de les activitats organitzades directament pel CCCB. No obstant això, el CCCB es reserva la facultat de no aplicar aquest règim d'exclusivitat en un màxim de cinc esdeveniments anuals, per raons de programació, compromisos institucionals o altres condicionants justificats. Aquesta excepció no genera en cap cas dret d'indemnització ni compensació econòmica per part de l'empresa concessionària i li serà comunicada amb la deguda antelació.

d.2) Servei preferent per a les activitats organitzades per altres entitats o empreses, a desenvolupar en qualsevol dels espais del Centre

L'empresa concessionària té la condició de prestadora preferent, però no exclusiva, dels serveis de càterring sol·licitats per tercers que lloguin espais del CCCB. En aquests casos, els organitzadors poden escollir lliurement el proveïdor de càterring, sense perjudici que l'empresa concessionària pugui presentar la seva oferta en igualtat de condicions amb la resta d'operadors.

Els serveis de càterring contractats amb proveïdors externs han de complir, com a mínim, els mateixos estàndards de qualitat, sostenibilitat, presentació i seguretat alimentària exigits a l'empresa concessionària, així com les condicions i preus públics establerts pel CCCB per a l'ús dels seus espais. El CCCB podrà requerir, en qualsevol moment, la documentació acreditativa necessària per verificar el compliment d'aquests requisits.

L'empresa concessionària pot incorporar a la seva cartera de serveis l'organització d'esdeveniments amb càterring per a tercers en els espais destinats al lloguer extern. Per dur-ho a terme, ha de comptar amb la validació prèvia del CCCB i coordinar-ne la planificació amb l'equip de gestió del Centre amb la suficient antelació, d'acord amb les condicions establertes a la clàusula 18, relativa a les condicions d'ús i gestió dels espais del servei.

Aquesta possibilitat resta condicionada a la disponibilitat d'espais, atès que les activitats pròpies del CCCB tenen sempre caràcter prioritari. La validació final de cada proposta dependrà de la valoració tècnica del Centre, de la seva viabilitat operativa i del compliment íntegre de la normativa d'ús d'espais i dels preus públics vigents del CCCB.

Per a més informació sobre les condicions d'ús d'espais, consulteu:

<https://www.cccb.org/ca/lloguer-espais>

6. TIPOLOGIES D'INSTAL·LACIONS PEL PROCESSAMENT I SERVEI D'ALIMENTS

Totes les operacions d'aprovisionament, recepció, emmagatzematge i tractament de matèries primeres, així com els processos de regeneració, acabat, muntatge i servei dels aliments, han de garantir en tot moment el compliment de la normativa higiènica sanitària vigent, la correcta gestió de temperatures i condicions de conservació, la separació de circuits nets i bruts i l'assoliment dels estàndards de qualitat exigits pel CCCB, incloent-hi el manteniment de la cadena de fred, el transport adequat, la conservació i, si escau, la regeneració dels productes fins al seu servei final.

Fins les obres previstes de remodelació del local, la cuina del bar restaurant es lliura en el seu estat actual d'acord amb el que es documenta a l'Annex 1, sense que el CCCB hagi d'executar cap actuació d'adequació o millora amb caràcter previ a l'inici efectiu del servei. L'empresa concessionària ha de dimensionar el seu model operatiu i la seva capacitat d'elaboració externa en funció d'aquest estat, que declara conèixer i acceptar. La configuració i la capacitat operativa de la cuina no poden ser al·legades com a causa d'incompliment de les obligacions de servei.

L'empresa concessionària ha de disposar, durant tota la vigència del contracte, d'un espai d'elaboració propi o d'un obrador extern degudament autoritzat, inscrit en el registre sanitari corresponent i adequat a la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària, seguretat alimentària i traçabilitat.

Aquest espai ha de permetre la producció, elaboració, transformació i preparació prèvia dels aliments que integren l'oferta gastronòmica, d'acord amb el model operatiu pel qual hagi optat, en els termes de la clàusula 5 A) anterior.

La disponibilitat d'aquest espai extern constitueix un requisit funcional del model operatiu del servei, tant per les limitacions físiques i funcionals de la cuina del CCCB —ubicada en un edifici catalogat i amb capacitat operativa restringida— com pel model gastronòmic proposat, que pot preveure diferents nivells d'externalització de la producció segons la tipologia d'elaboracions i la gamma de producte (1a, 2a, 3a, 4a o 5a gamma).

L'obrador extern degudament habilitat es farà servir per a la realització de totes aquelles elaboracions que, en funció de la gamma de producte escollida o de les necessitats derivades d'esdeveniments especials o serveis de càtering, no es duiguin a terme a la cuina del CCCB.

L'obrador extern ha de tenir, en tot moment, capacitat suficient per absorbir el volum de producció que no pugui ser assumit per la cuina del CCCB. Aquesta capacitat s'ha de dimensionar tenint en compte les diferents fases d'execució del contracte previstes a la clàusula 3, i en particular:

Exp. CCCB/2025/0005937

a) Durant la Fase 1 i la Fase 2a, la producció s'ha de planificar considerant que la cuina del CCCB manté la seva configuració i capacitat actuals.

b) Durant la Fase 2b, de tancament total del local, la cuina del CCCB resta inoperativa en la seva totalitat. En conseqüència, qualsevol prestació que es dugui a terme durant aquest període, s'ha d'elaborar íntegrament a l'obrador extern.

c) Durant les Fases 2c i 3, la producció s'ha d'adaptar a la configuració del local un cop executada la reforma, sense que això eximeixi l'empresa concessionària de l'obligació de mantenir l'obrador extern durant tota la vigència del contracte.

En tot cas, els serveis de càterring, els serveis vinculats a esdeveniments i qualsevol prestació que excedeixi la capacitat operativa de la cuina del CCCB s'han d'elaborar a l'obrador extern.

7. PÚBLIC OBJECTIU DEL SERVEI BAR RESTAURANT

Els potencials usuaris/àries del servei de bar restaurant son els següents:

- Visitants a les activitats organitzades pel CCCB (exposicions, festivals, debats, espectacles, projeccions audiovisuals, entre d'altres).
- Docents i alumnes de les escoles, instituts i centres d'estudis superiors que visiten o participen en les activitats del programa educatiu i de mediació del CCCB.
- Organitzadors i assistents d'esdeveniments o activitats promogudes per terceres entitats o empreses externes, que tinguin lloc a les instal·lacions del CCCB.
- Membres d'Amics del CCCB.
- Veïns i veïnes de la zona.
- Alumnes, professorat i personal administratiu de les facultats que envolten el CCCB.
- Personal del CCCB.
- Personal de les empreses externes contractades pel CCCB.

A efectes informatius:

- El nombre d'assistents a les activitats del CCCB ha estat de 360.622 persones l'any 2023, de 471.370 persones l'any 2024, i de 470.372 persones l'any 2025.
- El personal del CCCB és +/- 90 treballadors/ores.
- El personal de les empreses que treballen al CCCB és +/- 90 treballadors/ores.
- El CCCB organitza activitats d'estiu per a infants amb servei de menjador.

Podeu consultar les memòries anuals del CCCB a:

<https://www.cccb.org/ca/sobre-nosaltres/memories-anuals>

El CCCB compta amb una sala - menjador de personal sense cuina i una zona de descans a l'àrea administrativa de l'edifici, on hi ha un servei de màquines expenedores (*vending*), que no forma part d'aquest contracte. Aquestes instal·lacions són d'ús exclusiu per al personal, i les màquines expenedores estan destinades només al consum intern.

8. ESPAIS ADSCRITS AL SERVEI I CONDICIONS DE MOBILIARI, EQUIPAMENT I SUBMINISTRAMENTS

8.1 Descripció i delimitació dels espais

Espais principals

L'edifici on s'ubica el bar restaurant del CCCB està catalogat com a Bé Cultural d'Interès Local (BCIL). En conseqüència, queda prohibit realitzar qualsevol intervenció sobre la façana o sobre elements estructurals i arquitectònics protegits.

La concessió comprèn l'espai principal i obert al públic del bar restaurant i la terrassa, els lavabos públics i els espais de treball destinats a cuina, oficines, magatzem i cambra de residus, d'acord amb les superfícies que consten als plànols i descripcions incorporats **als Annexos 1 i 2** del present Plec. L'aforament total dels espais és de 63 persones a l'interior i 64 persones a la terrassa.

Les superfícies indicades es detallen en el quadre:

Quadre de superfícies

ESTAT ACTUAL

QUADRE DE SUPERFÍCIES

ESPAI	SUP. M ²	AFORO	A. PÚBLIC	A. PRIVAT
BARRA	14.0	10M ² /P		0
CUINA	27.6	10M ² /P		1
MAGATZEM 01	8.3	40M ² /P		0
MAGATZEM 02	35.1	40M ² /P		1
BANYS	30.6	10M ² /P	3	
RESIDUS	7.8	40M ² /P		0
PERSONAL	4.6	40M ² /P		0
SALA PÚBLICA	91.2	1,5M ² /P	60	
TOTAL SUP. ÚTIL INTERIOR	219.2		63	
TOTAL SUP. ÚTIL TERRASSA	110.2		64	

Els espais descrits constitueixen l'àmbit propi de la concessió.

No obstant això, el CCCB podrà autoritzar, de manera puntual i en funció de les necessitats operatives del servei, l'ús d'altres espais del Centre que no formen part de l'àmbit de la concessió. Aquests espais tindran en tot cas la consideració d'espais

Exp. CCCB/2025/0005937

auxiliars de suport, sense que el seu ús impliqui la seva incorporació a la concessió, ni l'atribució de cap dret d'ús exclusiu o continuat a favor de l'empresa concessionària. Així mateix, aquest ús puntual no tindrà la consideració d'activitat pròpia diferenciada a efectes de llicència, sens perjudici del compliment de la normativa aplicable en matèria de seguretat, funcionament i ús d'espais.

Així, de manera excepcional, i sempre que resulti necessari per al correcte desenvolupament del servei, el CCCB pot facilitar i habilitar, si fos necessari, dins les seves dependències un espai auxiliar d'aproximadament 20 m² destinat a magatzem de mobiliari, utillatge o altres elements logístics. Aquesta cessió puntual està subjecta a disponibilitat i a les condicions que estableixi el CCCB.

Així mateix, el CCCB posa a disposició de l'empresa concessionària determinats espais de suport per a usos operatius:

Sala polivalent

Contigua a l'espai del bar restaurant hi ha una sala polivalent destinada principalment a usos culturals, institucionals o de suport logístic a esdeveniments del CCCB. L'ús d'aquesta sala per part de l'empresa concessionària queda limitat a ocasions específiques (càterings, presentacions o actes concrets) i requereix validació prèvia del CCCB, d'acord amb el règim de validacions establert al Plec de clàusules administratives particulars.

Vestidor

El vestidor del personal està ubicat a la zona de vestidors comuns destinada al personal de les empreses proveïdores del CCCB. Aquest espai disposa dels elements necessaris per garantir unes condicions adequades de confort i higiene (armariets, dutxes, lavabos). No obstant això, si el conveni col·lectiu d'aplicació estableix requisits addicionals, és responsabilitat de la concessionària adoptar les mesures necessàries per donar-hi compliment, sense que això impliqui modificacions en els espais cedits pel CCCB.

Els espais descrits constitueixen l'àmbit propi de la concessió.

No obstant això, el CCCB podrà autoritzar, de manera puntual i en funció de les activitats programades, l'ús d'altres espais del Centre que no formen part de l'àmbit de la concessió. Aquests espais tindran en tot cas la consideració d'espais auxiliars de suport, sense que el seu ús impliqui la seva incorporació a la concessió, ni l'atribució de cap dret d'ús exclusiu o continuat a favor de l'empresa concessionària. Així mateix, aquest ús puntual no tindrà la consideració d'activitat pròpia diferenciada a efectes de llicència, sens perjudici del compliment de la normativa aplicable en matèria de seguretat, funcionament i ús d'espais.

Exp. CCCB/2025/0005937

Així, de manera excepcional, i sempre que resulti necessari per al correcte desenvolupament del servei, el CCCB pot facilitar i habilitar, si fos necessari, dins les seves dependències un espai auxiliar d'aproximadament 20 m² destinat a magatzem de mobiliari, utilitatge o altres elements logístics. Aquesta cessió puntual està subjecta a disponibilitat i a les condicions que estableixi el CCCB.

Així mateix, el CCCB posa a disposició de l'empresa concessionària determinats espais de suport per a usos operatius:

8.2 Estat, dotació i condicions dels espais adscrits al servei

8.2.1 Estat de lliurament

Els espais adscrits al servei es lliuren a l'empresa concessionària en l'estat de conservació i de funcionament en què es troben, sense més actuacions prèvies que les expressament previstes en aquest Plec.

La sala, la barra, la cuina, la cambra de residus, els lavabos i la terrassa es lliuren amb les instal·lacions i l'equipament existents, plenament operatius i amb un grau de desgast propi de l'ús continuat de l'activitat. El CCCB no assumeix cap obligació de renovació, substitució ni millora d'aquests elements amb caràcter previ a l'inici del servei, ni durant el període anterior a l'execució de la reforma i millora integral del local.

La sala de públic i la terrassa es lliuren sense mobiliari. L'aportació del mobiliari correspon íntegrament a l'empresa concessionària, en els termes previstos a la clàusula 8.3.

L'estat de cada espai, les superfícies, els aforaments, les instal·lacions i l'inventari de l'equipament que el CCCB posa a disposició es detallen a l'Annex 1 "Estat, dotació i condicions de l'establiment del bar restaurant del CCCB", que forma part integrant d'aquest Plec.

L'estat descrit a l'Annex 1 constitueix la base sobre la qual les empreses licitadores han de formular la seva oferta tècnica i econòmica i dimensionar les inversions i les despeses d'explotació. La presentació de l'oferta comporta el coneixement i l'acceptació d'aquest estat, sense que l'empresa concessionària pugui invocar-ne posteriorment el desconeixement.

Les empreses licitadores disposen de la facultat de visitar el local amb caràcter previ a la presentació de l'oferta, d'acord amb el procediment, el termini i les condicions establerts a la 2.5 bis del Plec de clàusules administratives particulars. Tant si s'exerceix aquesta facultat com si no, la presentació de l'oferta comporta el coneixement i l'acceptació de l'estat dels espais, les instal·lacions i l'equipament descrits a l'Annex 1.

8.2.2 Actuació prèvia a càrrec del CCCB: magatzem

Amb caràcter previ a l'inici del servei, el CCCB dotarà de l'equipament i del mobiliari corresponents es detalla a l'Annex 1.

L'equipament i el mobiliari així instal·lats són propietat del CCCB, s'incorporen a l'inventari del servei i queden subjectes al règim de conservació, manteniment ordinari i reversió previst en aquest Plec i en el Plec de clàusules administratives particulars. L'empresa concessionària n'assumeix l'ús, la conservació i el manteniment ordinari des del moment del lliurament.

8.2.3 Estat resultant de la reforma i millora integral del local

La reforma i millora integral del local del bar restaurant l'executa i la finança el CCCB durant el període de tancament total previst a la clàusula 3 d'aquest Plec, d'acord amb el projecte tècnic corresponent.

Un cop finalitzada, els espais es tornen a posar a disposició de l'empresa concessionària amb l'estat, la dotació, les instal·lacions i l'equipament que en resultin. El projecte de reforma s'incorpora com a Annex 2, amb caràcter de document de referència de l'actuació prevista.

El projecte pot ser objecte d'ajustos tècnics en la seva redacció definitiva i en la seva execució, derivats de condicionants constructius, normatius o de coordinació amb les obres de remodelació integral de l'edifici. Aquests ajustos no alteren l'objecte del contracte ni les condicions econòmiques establertes, que ja incorporen de manera objectiva i predeterminada els efectes del període d'obres i de tancament en els termes previstos al Plec de clàusules administratives particulars.

Les instal·lacions i l'equipament resultants de la reforma són propietat del CCCB i s'incorporen a l'inventari del servei. L'aportació del mobiliari, la il·luminació i la resta d'elements a càrrec de l'empresa concessionària es regeix pel que estableixen les clàusules 8.3 i 8.4, i s'ha d'adequar al local reformat en coherència amb l'oferta presentada.

8.2.4 Formalització de l'estat: actes de comprovació i inventari

L'estat dels espais i dels béns es formalitza mitjançant acta signada per ambdues parts, amb l'inventari corresponent, en dos moments:

- a) A l'inici del contracte, mitjançant acta de lliurament i comprovació dels espais, les instal·lacions i l'equipament posats a disposició, que recull l'inventari inicial i les observacions tècniques que escaiguin.
- b) En la represa de l'activitat després de la reforma i millora integral del local, mitjançant acta de comprovació de les instal·lacions i l'equipament resultants i actualització de l'inventari.

Els inventaris així formalitzats són el document de referència a efectes de conservació, manteniment, reposició i reversió dels béns a la finalització de la concessió.

8.3 Mobiliari, il·luminació i decoració

8.3.1 Obligació general d'aportació

L'empresa concessionària ha de dotar, al seu càrrec, el bar restaurant i la terrassa del mobiliari, la il·luminació decorativa, la decoració i la resta d'elements necessaris per al funcionament del servei.

El conjunt d'aquests elements, en els termes que resultin de l'oferta presentada i validada pel CCCB, constitueix el projecte d'espais de la concessió i és el referent vinculant per al disseny i l'adequació dels espais durant tota la vigència del contracte. Qualsevol modificació posterior requereix la validació prèvia del CCCB.

8.3.2 Règim d'aportació en dues fases

a) Fase prèvia a la reforma i millora integral del local. Des de l'inici de l'activitat completa i fins al tancament per obres, l'empresa concessionària ha de dotar la sala de públic i la terrassa del mobiliari i la il·luminació necessaris per a la prestació del servei. Aquesta dotació té caràcter transitori, ha de complir els requisits mínims establerts a la clàusula 8.3.3 i requereix la validació prèvia del CCCB. S'admet expressament l'ús de mobiliari reutilitzat en bon estat de conservació, en coherència amb els criteris de sostenibilitat del contracte.

b) Fase posterior a la reforma i millora integral del local. Un cop finalitzada la reforma i represa l'activitat, l'empresa concessionària ha d'implantar el projecte d'espais definitiu, d'acord amb l'oferta presentada i amb les condicions resultants del projecte de reforma, amb la validació prèvia del CCCB.

8.3.3 Requisits del mobiliari, la il·luminació i la decoració

Seguretat i normativa. Tots els elements han de complir la normativa vigent en matèria de seguretat, ergonomia, resistència, accessibilitat i reacció al foc aplicable als espais de concurrència pública. L'empresa concessionària ha d'aportar les fitxes tècniques i les certificacions que n'acreditin el compliment. La disposició del mobiliari ha de respectar en tot moment les vies i els itineraris d'evacuació.

Materials i origen. La fusta emprada, tant en interior com en exterior, ha de disposar de certificació forestal reconeguda (FSC, PEFC o equivalent). No s'admeten fustes

Exp. CCCB/2025/0005937

tropicals no certificades ni plàstics d'un sol ús. En el mobiliari exterior només s'admeten materials duradors, resistent a la intempèrie i reciclables. La resta d'elements han de complir criteris de sostenibilitat ambiental i eficiència en l'ús de recursos, en coherència amb la política ambiental del CCCB.

Durabilitat i reparabilitat. Els elements aportats han de ser resistent, de llarga durada i fàcilment reparables, amb disponibilitat de recanvis o possibilitat de substitució parcial, prioritant la reparació i la reutilització per davant de la renovació completa.

Imatge. El conjunt d'elements ha de respectar la imatge institucional i els criteris estètics del CCCB. No s'admet la incorporació de marques publicitàries en cap element del mobiliari, de la il·luminació ni de la decoració, llevat d'autorització expressa del CCCB.

Terrassa. El mobiliari de terrassa ha de complir l'ordenança municipal reguladora de terrasses de l'Ajuntament de Barcelona i les condicions de la llicència vigent, tant pel que fa als materials, els colors i els elements admesos com al nombre màxim de taules i cadires i a la superfície d'ocupació autoritzada.

Elements fixos. La col·locació d'elements que comportin fixació a paraments, paviments, sostres o fusteries requereix autorització prèvia i expressa del CCCB. En cap cas es poden efectuar intervencions sobre la façana ni sobre els elements estructurals i arquitectònics protegits per la catalogació de l'edifici com a Bé Cultural d'Interès Local.

8.3.4 Validació

Amb caràcter previ a cadascuna de les dues fases, l'empresa concessionària ha de presentar al CCCB la documentació del projecte d'espais definitiu corresponent — relació d'elements, fitxes tècniques, certificacions, materials, acabats i esquema de distribució— dins el termini que estableixi el CCCB i, en tot cas, amb una antelació mínima de 30 dies hàbils respecte de la data prevista d'obertura o de represa de l'activitat.

El CCCB es pronuncia en el termini de 10 dies hàbils. Si formula observacions, l'empresa concessionària ha d'esmenar la proposta dins el termini que se li indiqui. No es pot iniciar ni reprendre l'activitat sense la validació prèvia del CCCB.

8.3.5 Conservació i reposició

L'empresa concessionària ha de mantenir el mobiliari, la il·luminació i la decoració en bon estat durant tota la concessió i ha de reparar o reposar, al seu càrrec, els elements trencats, malmesos o desgastats, garantint en tot moment la funcionalitat, la

seguretat i la coherència amb el projecte d'espais validat. La reposició s'ha de fer amb elements de qualitat i característiques equivalents o superiors.

8.3.6 Règim de titularitat dels béns aportats per l'empresa concessionària

Els elements aportats per l'empresa concessionària es classifiquen, a efectes de titularitat, retirada i reversió, en dues categories:

a) Béns mobles no incorporats. Els elements susceptibles de separació del local sense deteriorament ni menyscabament dels espais, les instal·lacions o els acabats —singularment el mobiliari de sala i de terrassa, els para-sols, els aparells d'il·luminació no fixos i els elements decoratius desmuntables— són propietat de l'empresa concessionària i no reverteixen al CCCB.

L'empresa concessionària els ha de retirar al seu càrrec, i restituir els espais al seu estat, en el moment del tancament per obres i a la finalització de la concessió, en els termes previstos al Plec de clàusules administratives particulars. Si no ho fa dins el termini requerit, el CCCB pot procedir-hi subsidiàriament a càrrec seu, sens perjudici de la resta de responsabilitats exigibles.

b) Elements incorporats a l'immoble. Els elements que s'incorporen de manera fixa i permanent al local i que no en poden ser separats sense deteriorament o menyscabament —singularment la il·luminació encastrada o fixada a paraments i sostres, el mobiliari d'obra i els elements fixats a l'estructura, els revestiments i acabats, i les instal·lacions i les seves escomeses— s'integren en el bé immoble per accessió i queden adscrits al servei.

Aquests elements són de titularitat del CCCB des del moment de la seva instal·lació, s'incorporen a l'inventari del servei i reverteixen amb el local, sense que l'empresa concessionària en pugui exigir la retirada ni tingui dret a cap indemnització, compensació o abonament pel seu valor residual.

Tota incorporació d'elements d'aquesta categoria requereix autorització prèvia i expressa del CCCB, en els termes de la clàusula 8.3.3, i s'ha de fer constar en l'inventari corresponent, amb indicació de la data d'instal·lació i del seu cost d'adquisició.

c) Regla de qualificació. En cas de dubte sobre la naturalesa d'un element, prevaldrà el criteri de la seva separabilitat sense menyscabament del bé. La qualificació la determina el CCCB, prèvia audiència de l'empresa concessionària, i es fa constar en l'acta d'inventari.

8.4 Equipament i instal·lacions

El règim de titularitat, reposició, substitució i destinació final dels béns vinculats al servei es determina d'acord amb el que estableixi la documentació contractual que regeix la concessió.

Abans de l'inici complet de l'activitat, l'empresa concessionària ha de verificar l'estat dels espais i equipaments que es posen a la seva disposició i deixar constància de la seva conformitat, incloent-hi l'inventari i les observacions tècniques que siguin necessàries. Un cop els espais estiguin plenament operatius, l'empresa concessionària assumeix la responsabilitat de l'ús adequat, la conservació i el manteniment ordinari dels equipaments durant tota la vigència del contracte.

8.4.1 Ús, funcionament i compliment normatiu

L'empresa concessionària ha de garantir en tot moment el correcte funcionament dels equips i les instal·lacions adscrits al servei, així com el compliment dels requeriments tècnics i de les condicions higièniques sanitàries i de seguretat vigents, incloent-hi les obligacions derivades de la normativa de seguretat alimentària, de prevenció d'incendis i de prevenció de riscos laborals.

El manteniment preventiu i correctiu a càrrec de l'empresa concessionària es regeix pel que estableix la clàusula 13 i l'Annex 10 d'aquest Plec.

8.4.2 Modificació de les instal·lacions

Qualsevol alteració o modificació de les instal·lacions existents requereix l'autorització prèvia i expressa del CCCB.

8.4.3 Climatització

El sistema de climatització (aire condicionat i calefacció) instal·lat al local és propietat del CCCB i forma part de les seves instal·lacions.

Correspon al CCCB el manteniment preventiu i correctiu del sistema, la seva posada a punt i, si escau, la substitució parcial o total dels equips, sempre que sigui necessari per garantir el correcte funcionament del servei.

L'empresa concessionària assumeix íntegrament el cost energètic derivat del funcionament de la instal·lació, inclòs dins del còmput general de consum elèctric atribuït al local.

8.4.4 Instal·lacions generals de l'edifici, inspeccions i revisions

Les instal·lacions generals de l'edifici, amb especial referència a les de protecció contra incendis i de baixa tensió, són de titularitat i responsabilitat del CCCB, incloent-hi les operacions de revisió, inspecció i manteniment que hi corresponen.

Exp. CCCB/2025/0005937

L'empresa concessionària ha de facilitar l'accés als espais adscrits al servei per a l'execució d'aquestes operacions, així com per a les inspeccions reglamentàries i les que dugui a terme el CCCB, i ha d'aportar la documentació que se li requereixi.

8.5 Subministraments, consums i telecomunicacions

L'empresa concessionària és responsable de les despeses associades als consums, tant si aquests es controlen mitjançant comptadors propis com mitjançant comptadors parcials o independents.

Pel que fa als subministraments:

Electricitat

La titularitat del contracte de subministrament elèctric és del CCCB. El local objecte de la concessió disposa de dos comptadors elèctrics independents del consum de la resta d'espais del CCCB que permeten registrar el consum específic atribuïble a l'activitat de l'empresa concessionària.

El cost del subministrament elèctric l'assumeix íntegrament l'empresa concessionària mitjançant una quota calculada sobre la potència assignada i el consum efectiu registrat pels comptadors independents del servei. Aquesta metodologia garanteix una imputació proporcional al consum real i evita l'aplicació de la base general de potència del CCCB, no adequada a la dimensió i càrrega elèctrica del local concessionat. L'import corresponent s'abonarà amb periodicitat trimestral.

Gas

La titularitat del comptador és de l'empresa concessionària i el pagament de les factures emeses per la companyia subministradora correspon a l'empresa concessionària.

Aigua

La titularitat del contracte de subministrament d'aigua és del CCCB. El local objecte de la concessió disposa d'un comptador independent que permet mesurar el consum específic atribuïble a l'activitat de la concessionària.

El cost del subministrament d'aigua és assumit íntegrament per la concessionària, mitjançant una quota calculada sobre la base del consum efectiu registrat pel comptador independent que s'abonarà trimestralment.

Pel que fa a les instal·lacions:

Aire condicionat

El sistema de climatització (aire condicionat i calefacció) instal·lat al local és propietat del CCCB i forma part de les seves instal·lacions específiques.

Exp. CCCB/2025/0005937

Correspon al CCCB el manteniment preventiu i correctiu del sistema, així com la seva posada a punt i, si escau, la substitució parcial o total dels equips, sempre que sigui necessari per garantir el correcte funcionament del servei.

La concessionària assumeix íntegrament el cost energètic derivat del funcionament de la instal·lació de climatització, inclòs dins del còmput general de consum elèctric atribuït al local.

Wifi i línia telefònica de veu

L'empresa concessionària ha de disposar d'una infraestructura pròpia de telecomunicacions que inclogui, com a mínim, una línia de connexió a Internet i una línia telefònica de veu destinades al funcionament intern del servei. Aquestes línies han de ser contractades, instal·lades, gestionades i mantingudes íntegrament per l'empresa concessionària, i han de ser totalment independents de la xarxa corporativa del CCCB. En cap cas l'empresa concessionària pot utilitzar, derivar o integrar-se en la infraestructura de dades, veu o wifi del CCCB.

Així mateix, l'empresa concessionària ha de proporcionar un servei de connexió wifi per al públic usuari del bar restaurant mitjançant una xarxa pròpia específica per a aquest ús. Aquesta xarxa pública ha de complir la normativa vigent en matèria de seguretat, privacitat i gestió de xarxes obertes. La xarxa pública no pot interferir ni connectar-se amb cap segment de la infraestructura tecnològica del CCCB.

Inspeccions i revisions

Les instal·lacions generals de l'edifici, amb especial referència a les instal·lacions de protecció contra incendis i de baixa tensió, són de titularitat i responsabilitat del CCCB, incloent-hi les seves operacions de revisió, inspecció i manteniment. Qualsevol alteració o modificació de les instal·lacions existents han de ser aprovades prèviament per CCCB.

8.6. Parament, utiltatge i elements auxiliars de servei

L'empresa concessionària ha d'aportar, quinze dies abans de l'inici de l'activitat de bar restaurant, safates, vaixelles, coberteria, cristalleria, estovalles de paper pel servei diari i de tela per als serveis especials, tovallons de paper, parament i utiltatge de cuina i restauració, així com petita maquinària de cuina i restauració, elements de cafeteria i màquina de cafè.

En aquest mateix moment, l'empresa concessionària ha d'aportar l'inventari funcional i d'utiltatge operatiu corresponent al parament, coberteries, vaixelles, maquinària i altres elements necessaris per al desenvolupament de l'activitat. Aquest **inventari** s'ha de mantenir actualitzat durant tota la vigència de la concessió i s'ha de sotmetre, si escau, a una revisió anual per part del CCCB.

Exp. CCCB/2025/0005937

Dins el mateix termini de lliurament de la documentació tècnica, l'empresa concessionària ha de presentar la **declaració responsable prevista a l'Annex 3** relativa al material no reutilitzable autoritzat pel servei exterior.

L'empresa concessionària ha d'utilitzar, amb caràcter general, parament reutilitzable en totes les fases del servei, d'acord amb els principis de prevenció de residus i minimització de l'impacte ambiental. Els materials han de ser preferentment de vidre, porcellana, acer inoxidable o equivalents reutilitzables. En el parament tèxtil es prioritzaran les fibres naturals.

És per compte de l'empresa concessionària el manteniment del parament, cobertes, vaixelles, maquinària i altres utilitatge, així com la seva reparació o substitució en cas de mal funcionament, trencament o obsolescència en un termini màxim de 48 hores, llevat que s'acordi una altra cosa amb el CCCB o en cas de força major.

El CCCB pot requerir la substitució de qualsevol element quan es detecti deteriorament, fissures, pèrdua de qualitat o qualsevol circumstància que en comprometi l'ús adequat, així com la incorporació de nou parament quan es constati que l'existent és insuficient per garantir el correcte desenvolupament del servei.

L'ús de vaixelles i cobertes no reutilitzable únicament és admissible en els casos en què el consum dels productes es realitzi fora de l'àmbit interior o de la terrassa del bar restaurant. En aquests supòsits, s'han d'utilitzar exclusivament elements compostables, biodegradables o fabricats amb materials basats en fibres vegetals o cel·lulòsiques, complint la normativa vigent sobre reducció de l'impacte ambiental dels plàstics i sobre la limitació dels productes d'un sol ús. Quan no existeixin alternatives compostables per indisponibilitat, l'empresa concessionària ha d'acreditar-ho i subministrar els materials de menor impacte ambiental disponibles.

Les estovalles, tovallons i altres elements de paper han de ser de paper 100% reciclat i complir, preferentment, els criteris de l'etiqueta ecològica de la Unió Europea per al paper tissú o certificacions equivalents.

En els serveis de menjar per emportar, la concessionària ha d'utilitzar recipients, gots i envasos preferentment de base cel·lulòsica, compostables o de baix impacte ambiental.

9. TRANSPORT DE MERCADERIES I LOGÍSTICA D'APROVISIONAMENT

Atesa l'obligatorietat de disposar d'un obrador extern i la necessitat de gestionar de manera continuada el moviment d'aliments, parament, mobiliari i altres elements operatius, el servei requereix una logística d'aprovisionament estructurada, eficient i compatible amb el funcionament del CCCB. Els fluxos de transport i distribució s'han d'organitzar de manera que garanteixin la seguretat alimentària, la integritat dels

Exp. CCCB/2025/0005937

productes i la mínima interferència amb l'activitat del Centre, utilitzant preferentment solucions logístiques i vehicles de baix impacte ambiental que contribueixin a la reducció d'emissions i al compliment dels criteris de sostenibilitat del CCCB.

Tots els vehicles, propis o en règim de lísing o lloguer, que l'empresa concessionària utilitzi per al servei de subministrament i logística al CCCB han de disposar, com a mínim, de l'etiqueta ambiental C (verda) emesa per la Direcció General de Trànsit, d'acord amb el Reial decret 2822/1998, la normativa EURO vigent i la regulació aplicable a la Zona de Baixes Emissions de Barcelona.

L'empresa concessionària ha de garantir que el transport d'aliments i productes relacionats es dugui a terme de manera higiènica, segura i conforme a la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, incloent-hi, entre d'altres, el Reglament (CE) núm. 852/2004, de 30 d'abril, relatiu a la higiene de productes alimentaris, el Reglament (CE) núm. 178/2002, pel que, entre altres, es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, el Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel que es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització de productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació, i, si escau, el Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, o normativa que els substitueixi.

Els vehicles i contenidors utilitzats per al transport han de mantenir-se en condicions òptimes de neteja i desinfecció i han de ser adequats per protegir els aliments contra qualsevol contaminació. En el cas de productes que ho requereixin, s'ha de garantir el manteniment de la cadena de fred mitjançant sistemes isoterms, refrigerats o congelats, amb dispositius de control de temperatura degudament verificats.

L'empresa concessionària ha de disposar d'un sistema de traçabilitat, proporcional a la naturalesa i dimensió de l'activitat, que permeti identificar l'origen, la destinació i les condicions de transport dels productes alimentaris subministrats, d'acord amb l'article 18 del Reglament (CE) núm. 178/2002.

Abans de l'inici de l'activitat, i dins el termini establert per al lliurament de la documentació tècnica, l'empresa concessionària ha de presentar la **declaració responsable** prevista a l'**Annex 4**, que inclourà:

- Relació dels vehicles que participaran en el servei de subministrament, acreditant que disposen com a mínim de l'etiqueta ambiental C (Verd).
- Descripció del sistema de transport dels aliments i productes relacionats, incloent-hi mesures higièniques, de seguretat i de manteniment de la cadena de fred.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Existència d'un pla o protocol de neteja i desinfecció dels vehicles i contenidors, amb periodicitat i responsabilitats definides.
- Existència d'un sistema de traçabilitat dels productes alimentaris subministrats, conforme a l'article 18 del Reglament (CE) núm. 178/2002 o normativa que el substitueixi, i indicació de com es posarà a disposició del CCCB i de les autoritats sanitàries competents.

Les operacions de **càrrega i descàrrega** es regularan mitjançant uns horaris i espais específics consensuats amb el responsable del contracte, i han de respectar la normativa municipal aplicable i la convivència amb les activitats del Centre, el veïnat i altres equipaments de l'entorn. L'empresa concessionària és responsable de coordinar aquestes operacions amb el personal del CCCB per evitar qualsevol afectació al funcionament habitual de l'equipament.

10. HORARIS I ACCÉS

El CCCB indicarà i comunicarà a les persones visitants la ubicació i els horaris del Bar-Restaurant a través de senyalització i altres mitjans informatius, en els espais de circulació del centre que es considerin més adequats.

10.1 Horaris

10.1.1. Horari del servei de bar restaurant

L'horari mínim d'obertura del bar restaurant és el següent:

Horari d'hivern (de novembre a abril)

- De dilluns a divendres: de 9.00 h a 20.00 h
- Dissabtes, diumenges i festius: de 10.00 h a 20.00 h

Horari d'estiu (de maig a octubre)

- De dilluns a divendres: de 9.00 h a 21.00 h
- Dissabtes: de 10.00 h a 21.00 h
- Diumenges i festius: de 10.00 h a 20.00 h

Aquest horari garanteix la cobertura del servei durant tot l'horari d'obertura al públic del CCCB, com a servei complementari a les activitats del Centre.

Atès aquest caràcter de servei complementari a les activitats del CCCB, el Centre pot requerir puntualment l'ampliació de l'horari d'obertura quan les necessitats dels esdeveniments així ho exigeixin. Si escau i per indicació del CCCB, el bar restaurant ha d'estar obert, com a mínim, 30 minuts abans de l'inici de l'activitat i 30 minuts

Exp. CCCB/2025/0005937

després de la seva finalització. El CCCB comunicarà aquestes necessitats amb el preavís operatiu necessari.

El CCCB col·labora habitualment amb festivals i iniciatives culturals que inclouen activitats en horari nocturn, amb sessions que poden iniciar-se a les 22.00 h o 22.30 h. En aquests casos, el servei de bar ha de romandre obert per garantir l'atenció al públic assistent i la correcta prestació del servei de restauració associat a aquestes activitats. A aquest efecte, es preveu la possibilitat d'establir una extensió horària del servei fix de bar fins el tancament de l'activitat, amb un màxim de 30 dies l'any. L'activació d'aquesta extensió horària serà comunicada amb l'antelació suficient i tindrà caràcter obligatori.

Amb la finalitat de reforçar el servei de restauració en esdeveniments especials, s'informa que el CCCB participa en la celebració del Dia Internacional dels Museus, inclosa la Nit dels Museus, durant la qual el Centre roman obert fins a la 1.00 h de la matinada.

A títol informatiu, el CCCB roman tancat els dies 25 de desembre i 1 de gener, i obre en horari reduït (10.00–15.00 h) els dies 24, 26 i 31 de desembre i 5 i 6 de gener.

L'empresa concessionària pot proposar un règim horari diferent, sempre que es respecti l'horari mínim i compti amb l'acceptació prèvia i expressa del CCCB. Qualsevol ampliació horària ha de respectar la normativa laboral i de descans del personal.

En cas que el servei es presti fora de l'horari general d'obertura del Centre, l'empresa concessionària s'ha de coordinar amb el CCCB i assumir la gestió i el cost dels serveis de vigilància, obertura i tancament d'espais corresponents, d'acord amb les condicions contractuals establertes. L'empresa concessionària ha d'adoptar les mesures necessàries per garantir que l'exercici de l'activitat és compatible amb el descans del veïnat.

L'empresa concessionària ha d'exposar l'horari d'obertura a l'exterior en el lloc que es determini amb la persona responsable del servei, i aquest horari ha de romandre visible durant tota la concessió, tret d'ordre expressa del CCCB.

10.1.2. Horaris dels serveis de càterring, pauses de cafè i del servei de bar fora del recinte del bar restaurant

Els horaris dels serveis de càterring, pauses de cafè i del servei de bar fora del recinte del bar restaurant s'ajustaran a les necessitats operatives derivades dels actes i programacions del CCCB, així com de les activitats organitzades per tercers que facin ús dels seus espais.

Exp. CCCB/2025/0005937

Per garantir una correcta coordinació, els horaris de cada servei i el nombre de persones previstes es definiran en la reunió de coordinació i planificació amb el CCCB, que inclourà tant els esdeveniments organitzats pel Centre com els de tercers.

10.2 Accessos servei del bar restaurant

El local per la prestació del servei del bar restaurant està ubicat al carrer Montalegre nº5. L'accés es pot realitzar tant per la Plaça Joan Coromines nº1 com pel porxo que comunica el Pati de les Dones amb la Plaça Joan Coromines nº1.

A partir de l'hora de tancament del Pati de les dones l'accés al bar restaurant és restringit i en cas de ser necessari es farà exclusivament a través de la porta que determini el CCCB.

L'empresa concessionària pot reforçar la senyalització del camí d'accés al bar restaurant amb elements movibles, proposats i acceptats pel CCCB.

És responsabilitat de l'empresa concessionària la gestió de l'accés i manteniment de la seguretat, de l'ordre i l'ús pacífic de les instal·lacions.

Cal tenir una especial atenció als nivells de soroll per no molestar als veïns, d'acord amb les Ordenances Municipals de l'Ajuntament de Barcelona. Aquesta obligació té la consideració d'essencial.

11. OFERTA DE PRODUCTES I OFERTA GASTRONÒMICA

11.1 Oferta de productes

L'empresa concessionària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a l'elaboració dels menús següent, sempre que sigui possible, les recomanacions següents, que constitueixen pautes de qualitat i orientació per a la definició de l'oferta gastronòmica.

- Fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals de temporada i de proximitat (**Annex 5.1**).
- Fomentar l'ús de productes provinents del comerç just (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006)).
- Prioritzar l'ús de productes procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors).
- Utilitzar productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que l'empresa concessionària ha d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc.
- Es recomana prioritzar ous de codi 0 (ecològic) o 1 (camper), evitar els de codi 3 (gàbies) i assegurar que com a mínim el 80% dels ous no ecològics siguin de codi 1.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Es procurarà un 30% d'aliments amb base de proteïna vegetal (llegums, fruits secs, arròs, etc.). Es recomana que siguin productes a granel i, en la mesura del possible, adquirits directament als productors nacionals o a través de canals curts de comercialització.
- Fomentar productes elaborats per empreses d'inserció o centres especials de treball.
- Utilitzar fruites i verdures fresques i de temporada (segons calendari de l'**Annex 5.2**
- Evitar l'ús d'aliments d'elaboració industrial o processats.
- Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre la garantia dels drets lingüístics dels consumidors.
- Oferir brioxeria artesanal. Els productes no haurien de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.

De forma obligatòria:

- Als àpats s'oferirà aigua de cortesia depurada en ampolla de vidre o gerra d'acer inoxidable.
- Els productes carnis, làctics i peixos han estar produïts de conformitat amb certificats de benestar animal.
- No utilització de peix ni productes a base de peix de les espècies i poblacions identificades en una llista de «peixos que s'han d'evitar», segons les Recomanacions de consum de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).
- Es garantirà la traçabilitat i qualitat dels productes servits i el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.
- Cuinar amb oli d'oliva verge extra.

11.2. Oferta gastronòmica

A nivell funcional es requereix un projecte gastronòmic amb visió, compromís i proximitat, capaç d'esdevenir un referent per la seva qualitat, singularitat i integració en l'ecosistema cultural del centre, del barri del Raval i de la ciutat.

La gamma operativa que resulti en el contracte ha de garantir una oferta i una cuina oberta i culturalment diversa, basada en productes de qualitat, de temporada i de proximitat, i ha de ser flexible per adaptar-se a les diferents activitats del Centre i a les necessitats d'un públic ampli i divers. Aquesta ha d'incloure opcions accessibles per a persones amb necessitats alimentàries específiques (intoleràncies, al·lèrgies, dietes vegetarianes o veganes, requeriments culturals o religiosos). Els preus i la qualitat han de situar-se dins dels estàndards habituals del mercat.

La proposta gastronòmica ha de dissenyar-se i gestionar-se amb criteris d'eficiència en l'ús dels aliments i de prevenció del malbaratament, integrant mesures operatives adaptades a l'escala i característiques del servei.

Exp. CCCB/2025/0005937

A aquests efectes, l'oferta ha d'incorporar, com a mínim:

- planificació de produccions ajustada a la demanda real i a l'estacionalitat,
- sistemes de conservació i emmagatzematge que optimitzin la vida útil dels productes,
- rotació eficient de matèries primeres,
- adequació de formats i racions per evitar excedents innecessaris,
- informació clara sobre composició i quantitats,
- possibilitat que el client s'endugui els aliments no consumits en condicions de seguretat alimentària.

Aquestes mesures s'han d'integrar en els protocols operatius de la concessionària i en el seu sistema d'autocontrol alimentari, i s'ha de garantir la seva aplicació continuada durant tota la vigència de la concessió.

La proposta gastronòmica s'ha de validar íntegrament pel CCCB que exerceix les facultats de seguiment, control i avaluació de la qualitat, la coherència institucional i el compliment dels estàndards de sostenibilitat i proximitat.

A. Servei diari de restaurant

Durant els dies feiners s'oferirà obligatòriament un menú diari complet, amb opcions adaptades a diferents dietes. L'empresa concessionària ha de presentar un model de servei coherent amb els criteris de qualitat, equilibri nutricional i bon servei.

L'oferta del restaurant s'ha de caracteritzar per la qualitat dels ingredients i per una cuina de preparació pròpia, variada, equilibrada i respectuosa amb el producte, amb l'objectiu de convertir l'espai en un entorn acollidor per al públic habitual i divers. En qualsevol dels models de servei (servei de restauració amb atenció a taula o servei de restauració de recollida al taulell) es prioritzaran les tècniques culinàries saludables, com ara aliments bullits, rostits, a la planxa, saltejats o al vapor, i es reduirà l'ús de fregits, arrebossats i preparacions excessivament grasses o excessivament especiades. L'oferta ha de tenir especial atenció a la qualitat nutricional, la presentació i la relació qualitat-preu.

L'empresa concessionària ha de disposar d'una oferta gastronòmica completa, conformada per una o per les dues opcions següents, de conformitat amb l'oferta adjudicada, i amb el servei de model que hagi escollit.

a.1) Model de menú diari tradicional (menú de plat)

Aquest model ha d'oferir:

- Un menú complet amb 3 primers plats, 3 segons i 4 postres, amb pa i beguda inclosa (aigua, vi, cervesa o refresc).
- Entre els primers plats, hi ha obligatòriament una amanida o verdura bullida i un plat de cullera.
- Entre els segons, hi ha com a mínim una opció de carn o peix a la planxa.

Exp. CCCB/2025/0005937

- A les postres, s'oferirà sempre fruita de temporada i làctics.
- Possibilitat de mig menú, consistent en un primer o un segon plat, postres i beguda, mantenint la varietat del menú complet.
- Possibilitat de canviar les postres pel cafè a petició del client, sense variació de preu.
- En cas que s'exhaureixi el menú, l'empresa concessionària ha de proporcionar, pel mateix preu, una alternativa equivalent.

Les racions han de ser suficients, equilibrades i amb una presentació acurada, tenint en compte la naturalesa de cada plat i assegurant una relació qualitat-preu satisfactòria.

L'empresa concessionària ha d'oferir opcions de modulació de les racions —com mitges racions, racions reduïdes o formats alternatius com menú infantil— sempre que la naturalesa del plat ho permeti, amb l'objectiu de minimitzar el malbaratament alimentari i ajustar l'oferta a les necessitats reals del consum.

a.2) Model de restauració ràpida saludable (*fast good*)

En aquest model, sense perjudici de l'oferta gastronòmica que l'empresa concessionària pugui desenvolupar amb combinacions lliures, aquesta ha d'oferir de manera obligatòria un menú estructurat amb preu tancat, sota la denominació de "combinat del dia". Aquest menú ha d'incloure, de forma permanent, almenys dues alternatives amb idèntic nivell qualitatiu i gastronòmic: una amb proteïna d'origen animal i una altra amb proteïna d'origen vegetal com a element principal.

En el cas que l'empresa concessionària opti per un model de restauració ràpida saludable (*fast good*), ha de mantenir els mateixos criteris de qualitat, però en un format més àgil i flexible. Aquest model es basa en una oferta de plats individuals o combinables, preparats al moment o regenerats amb tècniques respectuoses amb el producte, pensats per ser servits amb rapidesa sense renunciar a l'equilibri nutricional.

Aquest model ha d'incloure:

- Plats variats com ara cremes, plats de cullera, amanides compostes, proteïnes amb guarnició, plats vegetarians complets o bols.
- Possibilitat de combinacions equilibrades (tipus menú flexible): plat + beguda + postres.
- Presència diària de verdures, llegums i hortalisses, així com de plats a la planxa, al vapor o saltejats.
- Postres lleugeres, a base de fruita fresca, làctics i altres opcions no excessivament calòriques.
- Oferta clara i estable de plats adaptats a dietes especials (vegetarianes, veganes, sense gluten, sense lactosa, etc.).

Exp. CCCB/2025/0005937

Aquest model ha d'estar especialment pensat per a un públic urbà, amb hàbits alimentaris saludables i temps limitat, tot mantenint un tracte proper, una bona presentació i una ràtio qualitat-preu competitiva.

Aquestes dues propostes es presenten a mode de referència, i poden ser mixtes o incloure variacions i ofertes suplementàries, com ara menús premium, opcions especials, o serveis addicionals.

Amb independència del model adoptat, l'oferta ha de contemplar opcions específiques per a persones amb necessitats dietètiques especials (al·lèrgies, intoleràncies, opcions vegetarianes o veganes, requeriments culturals o religiosos). A aquest efecte:

- La carta ha d'estar correctament senyalitzada per evitar intoxicacions alimentàries i facilitar l'accessibilitat informativa.
- S'ha de complir amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- El llistat d'al·lèrgens ha d'aparèixer de manera clara, completa i per defecte en la descripció de cada plat.
- La carta ha d'indicar que poden endur-se l'aliment sobrant.
- El model d'oferta gastronòmica finalment implementat és el que resulti adjudicat en el procediment i s'incorpori com a contingut obligacional del contracte, amb el grau de detall i compromís derivat de la proposta guanyadora.

Durant el desenvolupament de la concessió, el model d'oferta gastronòmica pot evolucionar per incorporar noves formes d'innovació i ajustaments que responguin a les demandes del públic i a les tendències del sector. Aquestes modificacions han de realitzar-se sempre en coordinació i amb l'autorització prèvia del CCCB.

B. Servei de bar cafeteria

L'oferta del servei de bar cafeteria ha de contemplar una selecció variada de productes dolços i salats, tots ells frescos i d'alta qualitat. S'han d'incloure opcions saludables, amb una prioritització de productes locals, ecològics i de proximitat.

S'ha d'oferir una carta d'entrepans freds i calents, elaborats al moment, amb ingredients de temporada i una varietat que permeti satisfer diverses preferències dietètiques (vegetarianes, veganes, sense gluten, etc.). Els entrepans s'han de presentar de manera atractiva, amb sabors originals i amb especial cura en l'ús de pans artesanals i altres ingredients de qualitat.

Així mateix, s'ha d'incloure una carta d'aperitius que inclogui una gamma variada d'opcions que responguin a les tendències alimentàries amb una presentació atractiva. Una selecció de pica-pica (*snacks*) creatius, incloent-hi opcions saludables, tapes d'inspiració local o internacional i altres aperitius adequats a les preferències del públic.

L'**Annex 6** estableix la relació mínima de productes bàsics de cafeteria que integren l'oferta obligatòria del servei. L'empresa concessionària ha d'incloure aquests productes de manera preceptiva dins la seva proposta gastronòmica i n'ha de garantir la disponibilitat regular durant tota la vigència del contracte.

Aquests productes han d'estar disponibles de manera efectiva durant l'horari de servei, sense que es puguin limitar a franges horàries concretes, excepte causa justificada i puntual i validada pel CCCB.

Tant en les modalitats d'oferta de migdia —ja sigui basada en servei tradicional o en formats de "fast good"— com en l'oferta de productes de cafeteria, la proposta haurà de preveure necessàriament la disponibilitat de productes aptes per a la venda i el consum en modalitat de menjar per emportar, garantint-ne la correcta presentació, conservació i seguretat alimentària d'acord amb la normativa vigent.

C/ Serveis de càterring

Com en els anteriors serveis, l'oferta gastronòmica del servei de càterring ha de ser equilibrada i adaptada a diverses ocasions, amb opcions variades. Ha d'incloure alternatives per a dietes especials. Els productes han de ser de qualitat, prioritzant els de proximitat i de temporada.

El servei de càterring ha d'oferir diferents modalitats adaptades a la tipologia d'activitats i perfils d'usuaris del Centre, amb nivells diferenciats de contingut gastronòmic i servei.

Com a mínim, el servei s'estructura en:

- a) Càterring lleuger: inclou aperitius, pauses cafè, esmorzars de treball i formats de consum ràpid, basats en elaboracions simples o de manipulació mínima, adequats per a pauses breus o actes de curta durada.
- b) Càterring complet: inclou còctels, dinars o sopars en format bufet, servei a peu dret o formats equivalents, amb una oferta gastronòmica més estructurada, major varietat d'elaboracions i un nivell de servei ampliat.

Per a cada modalitat, l'empresa ha de disposar d'una proposta diferenciada que contempli, com a mínim, una línia estàndard i una línia de nivell superior, amb definició clara de continguts, formats i rang de preus, de manera que s'adeqüi a les característiques específiques de cada activitat.

A l'**Annex 7** s'inclouen exemples orientatius de formats de càterring i pauses cafè, sense caràcter limitatiu.

12. PREUS, DESCOMPTES I COBRAMENT

12.1 Preus

És l'empresa concessionària qui determina la política de preus en la seva oferta de restauració, però caldrà garantir que aquests siguin accessibles d'acord amb el mercat i els públics del CCCB. Aquests preus han de ser similars als dels serveis de naturalesa i categoria equivalent de la ciutat.

Pel què fa al servei de restauració, el preu aplicable al **menú del migdia** serà el **preu tancat i unitari proposat per l'empresa concessionària en la seva oferta**. Aquest preu inclou tots els elements necessaris per a la prestació ordinària del servei, sense possibilitat d'aplicar imports addicionals per conceptes inherents al menú. Aquest import s'incorpora com a preu màxim aplicable durant el període inicial de vigència i resta invariable fins al 31 de desembre de 2028, sense possibilitat d'incrementos ni de recàrrecs per conceptes ordinaris inherents al servei.

A partir de l'1 de gener de 2029, el preu del menú del migdia serà objecte de revisió anual d'acord amb la variació interanual de l'Índex de Preus de Consum (IPC) de Catalunya, publicat per l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT) amb dades elaborades per l'Institut Nacional d'Estadística (INE), corresponent a l'any natural immediatament anterior. El resultat d'aquesta revisió s'establirà com a límit màxim de la tarifa aplicable durant l'exercici corresponent

Pel què fa al servei de bar cafeteria, la **llista bàsica de productes de cafeteria inclosa en l'oferta de l'empresa concessionària**, constitueix la referència de **preus màxims aplicables** fins al 31 de desembre de 2028.

A partir del gener de 2029, aquesta tarifa serà objecte de revisió anual d'acord amb la variació interanual de l'Índex de Preus de Consum (IPC) de Catalunya, publicat per l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT) amb dades elaborades per l'Institut Nacional d'Estadística (INE), corresponent a l'any natural immediatament anterior. El resultat d'aquesta revisió s'establirà com a límit màxim de la tarifa aplicable durant l'exercici corresponent

La revisió s'aplicarà exclusivament sobre la llista bàsica i requerirà, en tot cas, la validació expressa del CCCB.

Pel què fa al servei de càterring i pauses cafè, els preus inclosos a l'oferta tenen caràcter orientatiu i no vinculant. La composició definitiva de les diferents modalitats de càterring i pausa cafè, així com els preus finals aplicables, es determinaran

Exp. CCCB/2025/0005937

conjuntament amb el CCCB un cop perfeccionat el contracte amb l'empresa concessionària.

Un cop formalment fixats, aquests preus adquiriran caràcter vinculant i regiran la prestació dels serveis corresponents. A partir d'aquest moment, els imports quedaran subjectes al sistema de revisió de preus establert al contracte, en els mateixos termes i condicions que la resta de preus vinculants.

Un cop formalitzat el contracte, i a efectes de millorar la gestió, control i supervisió del servei, l'empresa concessionària ha de presentar al CCCB la relació completa, actualitzada i detallada dels preus de tots els productes i serveis que ofereixi.

El CCCB pot formular observacions o requerir aclariments quan consideri que els preus proposats no s'ajusten a criteris de raonabilitat, relació de qualitat del producte, coherència amb el posicionament del servei o preus habituals de mercat en establiments de característiques equivalents.

Qualsevol modificació posterior d'aquests preus ha de ser comunicada prèviament al CCCB, degudament motivada. En cas que el CCCB aprecii desviacions significatives respecte dels criteris esmentats, pot requerir la revisió en el marc de les obligacions derivades del contracte.

La llista de tots els preus en català, castellà i anglès s'ha d'emplaçar en llocs suficientment visibles per al públic.

12.2 Descomptes

L'empresa concessionària aplicarà un descompte mínim del 5% al personal del CCCB i del 3% als Amics del CCCB, sempre que acreditin la seva condició, o el descompte que derivi de la seva oferta.

L'empresa concessionària pot implementar programes de fidelització de clients i sistemes de promoció o accions de dinamització comercial que siguin compatibles amb la naturalesa cultural i pública del CCCB. Aquestes iniciatives podran incloure, entre d'altres, targetes de punts, descomptes per freqüència, promocions vinculades a activitats del Centre, etc.

12.3 Cobrament

L'empresa concessionària està obligada a admetre el pagament tant en efectiu com amb targetes de crèdit i dèbit, a banda dels sistemes de pagament que es derivin de la seva oferta. Es considera recomanable que el servei incorpori també els sistemes de pagament mòbil habituals, amb l'objectiu de facilitar l'operativa i millorar l'experiència de les persones usuàries.

Exp. CCCB/2025/0005937

Totes les operacions de cobrament han de quedar registrades mitjançant sistemes homologats de punt de venda (TPV), d'acord amb la normativa fiscal i tributària aplicable.

S'ha d'emetre un comprovant de pagament per cada operació, que ha d'incloure, com a mínim, la data, l'import i la forma de pagament. Aquest comprovant pot facilitar-se en suport paper o en format electrònic, sempre que es garanteixi la seva traçabilitat, accessibilitat per al client i el compliment de la normativa vigent.

L'empresa concessionària ha de promoure, sempre que sigui possible, l'emissió del comprovant en format digital com a mesura de reducció de consum de paper, sense perjudici del dret del client a sol·licitar-lo en suport físic.

13. GESTIÓ DEL SERVEI: CONTROL ECONÒMIC, COORDINACIÓ, NETEJA, MANTENIMENT I INSTAL·LACIONS

13.1 Seguiment econòmic i financer de la concessió de servei no públic.

Amb la finalitat de garantir la transparència, la traçabilitat de l'activitat i la correcta determinació del cànon, l'empresa concessionària haurà de disposar d'un sistema de gestió econòmica adequat a la dimensió del servei, basat en els criteris següents:

a) Sistema de facturació i registre

L'empresa concessionària ha d'utilitzar un sistema informatitzat de facturació (TPV o equivalent) que permeti el registre íntegre de les operacions, la traçabilitat de les vendes i la seva diferenciació per línies d'activitat.

b) Comptabilitat de l'activitat

L'activitat de la concessió ha de ser identificable com una unitat econòmica diferenciada, amb separació dels ingressos i de les despeses vinculades al servei i amb criteris d'imputació objectius i verificables. Els costos indirectes i les despeses generals que s'hi imputin hauran de basar-se en criteris d'assignació clars i justificables, aplicats de manera coherent i verificable, i sempre en proporció a l'activitat real de la concessió.

c) Informació econòmica periòdica

L'empresa concessionària ha de facilitar al CCCB:

- Amb periodicitat mensual: el volum de vendes i el seu desglossament per línies d'activitat.
- Amb periodicitat semestral: un resum econòmic de l'explotació, amb indicació d'ingressos, principals despeses i càlcul del cànon variable, si escau.

Exp. CCCB/2025/0005937

d) Informació anual

Amb periodicitat anual, l'empresa concessionària ha de lliurar el compte d'explotació de la concessió, els comptes anuals de la societat i una validació externa (auditoria o revisió independent) de la informació econòmica del servei.

e) Facultats de control

El CCCB pot requerir en qualsevol moment la informació econòmica necessària i verificar les dades facilitades a partir dels registres de facturació i de la documentació comptable associada.

13.2 Coordinació operativa i supervisió

Per garantir una gestió eficient, transparent i alineada amb els objectius del CCCB, s'estableix un sistema formal de coordinació i seguiment del servei que inclou, com a mínim, els elements següents:

a) Reunions de seguiment

- **Reunions estratègiques** Reunions almenys semestrals entre la direcció del CCCB i la direcció de l'empresa concessionària per analitzar l'evolució global del servei, revisar resultats i definir línies de millora. La seva convocatòria i contingut es podran ajustar en funció de les necessitats detectades per ambdues parts.

- **Reunions operatives** Reunions periòdiques amb els responsables designats del CCCB per tractar aspectes de funcionament diari, incidències i coordinació d'activitats. La seva freqüència es determinarà d'acord amb la planificació i els criteris tècnics acordats entre el CCCB i l'empresa concessionària.

- **Reunions de coordinació** Reunions regulars, preferentment setmanals, per planificar horaris, recursos, logística i necessitats vinculades a la programació del Centre. La periodicitat definitiva s'establirà mitjançant acord entre el CCCB i l'empresa concessionària, en funció del volum i la naturalesa de les activitats.

Totes les reunions s'han de documentar mitjançant actes o informes de seguiment.

b) Coordinació, validació d'activitats i comunicació d'incidències

b.1) Validació d'activitats organitzades per l'empresa concessionària

L'empresa concessionària ha de sol·licitar la validació prèvia del CCCB per a qualsevol activitat extraordinària, celebració o servei de càterring de la seva pròpia promoció que es realitzi tant als espais de lloguer extern com al bar-cafeteria. La sol·licitud s'ha de

Exp. CCCB/2025/0005937

presentar per escrit i amb antelació suficient per permetre la coordinació amb l'equip de gestió del Centre.

b.2) Comunicació immediata d'incidències

L'empresa concessionària ha de comunicar de manera immediata qualsevol incidència que afecti o pugui afectar:

- la seguretat de les persones,
- les instal·lacions o equipaments,
- la continuïtat del servei,
- el desenvolupament de les activitats del CCCB.

Aquesta obligació inclou la notificació immediata de qualsevol inspecció d'autoritats competents.

Totes les comunicacions i sol·licituds es faran per escrit mitjançant els canals i procediments que el CCCB determini.

c) Figures de coordinació

L'empresa concessionària ha de designar:

- Una persona interlocutora principal, responsable de la relació institucional amb el CCCB i de l'assistència a les reunions estratègiques i, si escau, de coordinació.
- 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 (adreça de correu), amb compromís de resposta en un termini màxim de 24 hores.

13.3 Neteja

L'empresa concessionària ha de dur a terme la neteja diària i les tasques periòdiques que corresponguin al recinte interior, la terrassa exterior, les instal·lacions i els béns mobles objecte del contracte, mantenint-los en tot moment en condicions òptimes d'higiene i d'aspecte, d'acord amb les exigències i la periodicitat establertes a l'**Annex 8** d'aquest Plec. Així mateix, ha de mantenir un registre intern actualitzat de totes les actuacions de neteja efectuades, que pot ser requerit pel CCCB en qualsevol moment.

Exp. CCCB/2025/0005937

L'empresa concessionària ha de presentar anualment al CCCB **Pla de Control de Plagues**, amb la corresponent contractació d'una empresa especialitzada en DDD (desinfecció, desratització i desinsectació), i ha de disposar de totes les certificacions i documents acreditatius necessaris per a possibles inspeccions.

Son a càrrec de l'empresa concessionària els productes i estris de neteja i desinfecció. S'han d'utilitzar exclusivament productes homologats per a la indústria alimentària, així com draps higiènics, paper secant, guants i estris diferenciats per zones (menjador, zona de preparació, lavabos, etc.).

Els detergents i desinfectants utilitzats han de ser adequats a la seva funció i complir en tot moment la normativa vigent. No poden contenir substàncies identificades com a substàncies altament preocupants d'acord amb l'article 59 del Reglament (CE) 1907/2006 (REACH), ni substàncies incloses a l'Annex XIV, ni substàncies sotmeses a restriccions o prohibicions d'acord amb el Títol VIII i l'Annex XVII del mateix Reglament o altra normativa aplicable.

A l'inici de la concessió i sempre que es produeixin variacions significatives en els productes utilitzats, l'empresa concessionària ha de presentar un informe del consum de productes d'higiene i neteja emprats en el servei, d'acord amb l'**Annex 9**. Aquest informe ha d'indicar, per a cada producte, el nom comercial i la quantitat consumida, i ha d'incloure, com a mínim, les categories següents:

- a) Productes de neteja bàsics de neteja general
- b) Productes específics de neteja i desinfecció
- c) Sabó rentamans i altres productes d'higiene personal
- d) Paper higiènic i altres productes de cel·lulosa
- e) Bosses d'escombraries
- f) Draps de neteja i altres consumibles assimilables

Aquest informe ha de permetre verificar l'adequació dels productes utilitzats, el consum i la coherència amb els criteris d'higiene i sostenibilitat establerts en aquest plec.

Qualsevol canvi en els productes utilitzats durant la concessió requereix d'una comunicació prèvia al CCCB i ha d'anar acompanyat de la justificació corresponent i de la documentació tècnica que acrediti el compliment dels requisits establerts.

Per raons d'higiene, no es permet l'accés a la cuina i als magatzems a persones alienes al servei, excepte el personal designat, els serveis d'inspecció, els responsables del contracte i el personal de manteniment del CCCB.

L'empresa concessionària ha de mantenir les taules netes i desocupades entre cada ús, evitant que romanguin brutes o amb restes de vaixel·la, aliments o begudes. La neteja s'ha de fer immediatament després de cada canvi d'usuari, eliminant qualsevol

Exp. CCCB/2025/0005937

residu o marca.

Han d'utilitzar-se preferentment draps d'un sol ús o draps reutilitzables d'ús alimentari degudament higienitzats, i solucions desinfectants aptes per a superfícies de contacte alimentari.

La neteja i desinfecció del parament de servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, safates i altres elements reutilitzables) ha de garantir que tots els elements estiguin perfectament nets, desinfectats i lliures de restes de menjar, olors, taques o signes d'ús. Després del rentat, el parament ha de presentar-se completament sec, sense gotes d'aigua, humitats residuals o marques visibles. La concessionària ha d'emprar els procediments d'assecat, drenatge o poliment necessaris per assegurar aquest resultat.

Les màquines de rentat han de funcionar amb cicles adequats de temperatura i amb detergents homologats que garanteixin la desinfecció. La concessionària ha d'assegurar el manteniment preventiu i les revisions periòdiques dels equips de rentat.

El CCCB es reserva el dret de dur a terme inspeccions in situ i requerir ajustos immediats en cas d'incompliment. Tota la documentació vinculada a la neteja, la desinfecció i els controls sanitaris pot ser sol·licitada tant pel CCCB com per les autoritats sanitàries en qualsevol moment, i el seu manteniment correcte i actualitzat constitueix una obligació de la concessió.

13.4 Medi ambient, eficiència energètica i malbaratament alimentari.

L'empresa concessionària ha de desenvolupar la seva activitat incorporant criteris de sostenibilitat ambiental, eficiència energètica i responsabilitat social, alineats amb els compromisos del CCCB i amb els objectius de gestió responsable del Centre. Les mesures han d'estar adaptades a la dimensió del servei i permetre un seguiment operatiu i pràctic.

a) Gestió de residus

L'empresa concessionària ha de donar compliment a la normativa de gestió de residus i, en tot cas, ha d'assumir les mesures següents:

- Separació correcta i sistemàtica de totes les fraccions obligatòries: paper i cartró, envasos lleugers, vidre, orgànica, rebuig, olis usats i residus especials.
- Manteniment dels contenidors i dels espais de residus en condicions òptimes, amb neteja i revisió periòdica.
- Retirada segura i periòdica dels residus segons normativa municipal i autonòmica vigent.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Registre intern simplificat dels residus especials i evidències de gestió disponibles per al CCCB.
- Mesures de prevenció i minimització de residus en origen: reducció d'envasos, control de formats i ús de materials reutilitzables o reciclables quan sigui possible.
- Incorporació de pràctiques que afavoreixin la circularitat, com reutilització interna de materials o retorn a proveïdors, si és viable.

b) Eficiència energètica

L'empresa concessionària ha d'adoptar mesures que garanteixin l'ús eficient dels recursos energètics, reduint consum i emissions, i contribuint a la sostenibilitat de l'activitat. Les mesures inclouen:

- Ús eficient i racional de tots els equips elèctrics i de climatització, amb controls bàsics de consum i desconexió d'equips innecessaris.
- Priorització de tecnologies i aparells amb certificació energètica eficient.
- Control operatiu dels sistemes d'il·luminació i climatització per minimitzar el consum, amb registre simplificat del consum energètic.
- Col·laboració amb les iniciatives del CCCB, facilitant informació sobre consum i aplicació de mesures correctores que garanteixin la coherència amb els criteris ambientals del Centre.

c) Malbaratament alimentari

L'empresa concessionària ha de donar compliment a la normativa de prevenció de les pèrdues i el desaprofitament alimentari i, en tot cas, ha d'assumir les mesures següents:

- Implementació de mesures preventives adaptades al servei: planificació de produccions, rotació de productes, ajust de racions i gestió de sobrants.
- Possibilitat de redistribució segura d'aliments sobrants (emportar, donació, reutilització interna), complint la normativa vigent.
- Integració d'aquestes pràctiques dins dels procediments operatius i verificació periòdica de la seva aplicació.
- Sistemes simples de control per avaluar l'eficàcia de les mesures i identificar oportunitats de millora.

d) Supervisió

Les mesures aplicades han de ser revisables i ajustables, garantint que l'activitat es manté alineada amb els estàndards ambientals i de sostenibilitat del Centre.

El CCCB pot requerir informes de síntesi, registres de seguiment i evidències documentals per verificar l'aplicació de les mesures d'acord amb els procediments i requisits definits per al servei en les bases contractuals aplicables.

13.5 Manteniment

L'empresa concessionària és responsable del manteniment ordinari i funcional dels espais, instal·lacions, equips i elements vinculats a l'explotació del servei de bar i cafeteria, durant tota la vigència de la concessió.

Aquesta responsabilitat inclou la conservació en bon estat d'ús, seguretat i funcionament dels equips propis i dels elements adscrits al servei, així com l'assumpció de les despeses derivades de reparacions, reposicions i serveis tècnics necessaris per garantir la continuïtat de l'activitat.

13.5.1 Manteniment preventiu i correctiu

Amb l'objectiu d'assegurar la continuïtat del servei i el compliment de la normativa vigent, l'empresa concessionària ha d'organitzar el manteniment dels equips i instal·lacions vinculats a l'activitat mitjançant una planificació bàsica de revisions periòdiques i actuacions correctives.

En el termini màxim de dos mesos des de l'inici de l'activitat plena del servei, l'empresa concessionària ha de lliurar al CCCB una planificació documentada del manteniment previst per als equips i instal·lacions principals vinculats a l'explotació. Aquesta planificació s'incorporarà al seguiment ordinari del contracte i podrà ser objecte d'observacions o recomanacions per part del CCCB.

No s'exigeix un pla formal complex, però sí una planificació estructurada que inclogui, com a mínim, els equips essencials (maquinària de fred, equips de calor, sistemes d'extracció, instal·lacions elèctriques pròpies del servei, sistemes de cobrament i TPV, entre d'altres), d'acord amb:

- Les recomanacions del fabricant.
- La normativa aplicable.
- Els contractes de manteniment que, si escau, resultin necessaris.

Exp. CCCB/2025/0005937

A nivell informatiu, el CCCB realitza el manteniment dels sistemes semiautomàtics d'extinció R-102 instal·lats a la campana extractora, d'acord amb la periodicitat establerta per la normativa vigent.

13.5.2 Manteniment de la infraestructura civil

L'empresa concessionària ha de vetllar per la correcta conservació dels elements constructius, instal·lacions pròpies i acabats dels espais adscrits al servei, en tot allò que derivi de l'ús ordinari de l'activitat. Aquesta obligació inclou, com a mínim, actuacions de conservació i petites reparacions sobre pintura, paviments, fusteries, equips sanitaris i fontaneria associada, instal·lació elèctrica pròpia del servei, paraments ceràmics i mobiliari fix, amb l'objectiu d'assegurar el bon estat, la funcionalitat i una imatge cuidada dels espais. Les accions mínimes requerides es descriuen a l'**Annex 10**.

13.5.3 Registre i supervisió

L'empresa concessionària ha de disposar d'un registre actualitzat de les incidències i actuacions de manteniment relacionades amb el servei, amb la finalitat de garantir la traçabilitat de les intervencions realitzades.

Només han de ser comunicades prèviament al CCCB aquelles incidències o actuacions que afectin elements estructurals o instal·lacions generals de l'edifici, puguin comprometre la seguretat de les persones o comportin modificacions rellevants dels espais o instal·lacions.

Les actuacions ordinàries derivades del manteniment habitual del servei no es poden executar sense comunicació prèvia, sens perjudici de la seva anotació al registre corresponent.

El registre s'ha d'actualitzar en un termini màxim de 48 hores hàbils des de la detecció de la incidència o de la realització de l'actuació, i ha de contenir, com a mínim:

- Descripció de la incidència o actuació.
- Data de detecció.
- Mesures adoptades.
- Data de resolució.
- Si escau, documentació tècnica o justificants de l'empresa mantenidora.

Aquest registre ha d'estar disponible per a consulta per part del CCCB en el marc del seguiment ordinari del contracte.

13.6 Altres plans d'autocontrol i documentació sanitària

L'empresa concessionària ha de complir en tot moment la normativa vigent aplicable al servei, inclosa la relativa a higiene i seguretat alimentària, i ha de disposar de la documentació i els registres que aquesta normativa exigeixi, mantenint-los actualitzats i disponibles a requeriment del CCCB o de les autoritats competents.

El compliment correcte, continuat i verificable d'aquestes obligacions té caràcter essencial en el marc de la concessió.

13.7 Revisió i inspecció dels espais, les instal·lacions i neteja

El CCCB es reserva el dret de supervisió, control i inspecció del funcionament del servei i de l'estat de conservació i neteja de les instal·lacions, mobiliari, estris i equipaments utilitzats per la concessionària. Aquestes inspeccions es podran dur a terme en qualsevol moment, prèvia comunicació amb una antelació raonable, llevat de situacions d'urgència degudament justificades.

El CCCB pot establir, si escau, un mecanisme d'inspecció anual completa, que pot incloure revisions tècniques, sanitàries i funcionals de tots els espais vinculats a la concessió. En el marc d'aquestes inspeccions, es pot requerir a l'empresa concessionària la presentació de documentació i informació relativa al manteniment, neteja, protocols sanitaris i altres aspectes de la gestió del servei que es considerin rellevants.

El CCCB es reserva el dret de participar en la definició, supervisar l'execució i, si escau, intervenir en qualsevol actuació d'obra, modificació, restitució o adequació que proposi la concessionària, amb l'objectiu de garantir la coherència amb els criteris tècnics, funcionals i estètics de l'equipament.

14 ESTRATÈGIA DE COMUNICACIÓ I POSICIONAMENT DEL SERVEI

14.1 Identitat i posicionament del servei

L'empresa concessionària ha de definir i implementar una estratègia pròpia de comunicació i posicionament del servei de bar restaurant, orientada a afavorir el seu coneixement, ús i integració dins l'entorn del Centre.

Aquesta estratègia ha d'incloure, com a mínim, les línies bàsiques d'identitat del servei, els criteris de comunicació, els canals a utilitzar i les accions previstes per a la seva difusió i dinamització, d'acord amb el perfil de públic del Centre i les característiques de l'equipament.

Exp. CCCB/2025/0005937

A més, l'estratègia ha de preveure i adaptar-se de manera específica a les diferents fases operatives del servei al llarg de la concessió i, en particular, a les fases d'activitat reduïda, de tancament total i de reobertura vinculades a les obres de rehabilitació de la Casa de la Caritat. Per a cadascuna d'aquestes fases, l'empresa concessionària ha de definir mesures concretes de comunicació orientades a mantenir la visibilitat del servei, a preservar i recuperar la base de clientela i a garantir una represa ordenada de l'activitat, evitant la pèrdua de posicionament durant els períodes de menor activitat o de tancament.

Igualment, l'estratègia ha d'incorporar accions específiques de captació i fidelització de públic en aquells períodes en què el CCCB no desenvolupa programació o activitat pròpia —incloses les temporades de menor afluència, els períodes entre exposicions i les fases de tancament de l'equipament—, amb l'objectiu que el servei no depengui exclusivament del flux de visitants generat per l'activitat del Centre i pugui atraure públic de l'entorn del barri i de la ciutat. Aquestes accions s'han d'ajustar en tot cas a la línia editorial i comunicativa del CCCB i comptar amb la seva validació prèvia.

En un termini màxim de 6 mesos des de l'inici de la concessió, l'empresa concessionària haurà de presentar al CCCB un document sintètic que reculli aquesta estratègia, el qual haurà de ser validat pel Centre abans de la seva implementació.

L'empresa concessionària ha d'actualitzar i reactivar aquesta estratègia amb antelació suficient a l'inici de cadascuna de les fases crítiques del servei, especialment les de tancament i reobertura, i sotmetre les adaptacions corresponents a la validació prèvia del CCCB.

La definició i desplegament d'aquesta estratègia s'haurà d'ajustar als criteris de coherència institucional, identitat corporativa i política comunicativa del CCCB, així com als mecanismes de coordinació que s'estableixin amb els seus equips.

El CCCB podrà requerir ajustaments o adaptacions de l'estratègia al llarg de la vigència de la concessió, amb la finalitat d'assegurar la seva adequació a les necessitats del servei, a l'evolució dels públics i al marc general de comunicació del Centre.

14.2. Imatge pública i comunicació visual

El servei ha de projectar una imatge acurada i coherent amb l'entorn cultural del CCCB. En particular:

- La carta gastronòmica i els materials impresos han d'estar nets, actualitzats i en bon estat.
- El personal ha de portar una indumentària adequada, neta i d'estètica coherent amb el Centre.

Exp. CCCB/2025/0005937

- No s'acceptaran cartells improvisats, elements escrits a mà o materials deteriorats.
- La presentació dels espais oberts al públic ha de transmetre ordre, netedat i cura estètica.

El CCCB es reserva el dret de retirar qualsevol element que no compleixi aquests criteris.

14.3 Imatge gràfica i ús de marca

L'ús de la imatge gràfica del CCCB, així com qualsevol desenvolupament d'identitat visual associat al servei, haurà de respectar en tot moment els criteris d'identitat corporativa del Centre.

Qualsevol aplicació del logotip del CCCB o del servei de restauració —incloent senyalització, papereria, cartes, uniformes, vaixel·la o marxandatge— requereix validació prèvia del Centre.

Aquesta validació és igualment necessària per a la col·locació de rètols, cartelleria o altres suports visuals, tant a l'interior com a l'exterior del local, que han d'ajustar-se a la normativa municipal vigent.

14.4 Comunicació pública i promoció

En el marc del Pla de Comunicació, l'empresa concessionària pot impulsar accions de comunicació, difusió i promoció del servei, assumint les despeses. Totes les accions han de comptar amb el vistiplau previ del CCCB, que pot no validar-lo si no s'ajusten a la línia editorial o gràfica del Centre.

Les iniciatives podran incloure promocions, campanyes comercials, estratègies de fidelització o la gestió d'una base de dades pròpia, sempre d'acord amb la normativa de protecció de dades.

El local ha d'acollir materials de difusió de la programació del CCCB i integrar-se en la comunicació global del Centre.

14.5 Coordinació general

Per garantir una alineació comunicativa efectiva, s'estableix un espai de coordinació entre l'empresa concessionària i el Servei de Comunicació i Cultura Digital del CCCB, en el marc de les reunions de seguiment del contracte o sempre que sigui necessari.

14.6 Presència digital i xarxes socials

L'empresa concessionària és responsable de la gestió de la presència digital del servei en plataformes especialitzades i xarxes socials, inclosa la creació, actualització i

Exp. CCCB/2025/0005937

administració dels perfils corresponents. Aquests perfils són gestionats per l'empresa concessionària, sense perjudici que el CCCB pugui requerir la modificació o retirada de continguts que consideri inadequats o contraris als criteris institucionals.

La comunicació digital ha d'estar alineada amb la imatge institucional i la línia editorial del Centre. Les publicacions han d'utilitzar la imatge gràfica i els elements d'identitat corporativa oficials del CCCB.

El web institucional del CCCB disposarà, si escau, d'un espai dedicat a informació pràctica del servei.

14.7 Comunicació accessible

Totes les accions de comunicació, tant físiques com digitals, han de complir els criteris d'accessibilitat física, sensorial i cognitiva establerts per la normativa vigent. L'empresa concessionària ha de vetllar perquè els materials i missatges siguin comprensibles i accessibles per a tota la ciutadania, i ha d'ajustar-se igualment a les guies i directrius d'accessibilitat elaborades pel CCCB, que formen part del marc de referència aplicable al servei.

15. PERSONAL

L'empresa concessionària ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir una prestació del servei eficient, ordenada i de qualitat. El personal adscrit al servei depèn exclusivament de l'empresa concessionària, sense que s'estableixi cap relació laboral o funcional amb el CCCB.

15.1 Condicions generals

L'empresa concessionària ha de mantenir una relació nominal actualitzada del personal assignat al servei, que inclogui, com a mínim, 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.

L'empresa concessionària ha de garantir un sistema de registre horari fiable i verificable, així com la disponibilitat de la documentació laboral necessària per a les verificacions que pugui efectuar el CCCB en l'àmbit de les seves competències.

El CCCB pot requerir la retirada del servei de qualsevol persona treballadora que no acrediti les condicions mínimes de professionalitat, correcció, formació o aptitud necessàries per a la prestació del servei, un cop comprovats els fets.

15.2 Perfil, formació i competències

Exp. CCCB/2025/0005937

El personal ha de mostrar un comportament professional, un tracte respectuós i un estil comunicatiu alineat amb els valors del CCCB.

El personal de cuina i de bar ha de disposar de la formació adequada i documentada en higiene i manipulació d'aliments, d'acord amb el Reglament (CE) 852/2004 i la normativa vigent. L'empresa concessionària és responsable de garantir aquesta formació i d'acreditar-la quan el CCCB ho requereixi.

Pel que fa al personal d'atenció al públic ha de dominar el català i el castellà, i ha de disposar d'un nivell funcional d'anglès que permeti una comunicació fluïda en les situacions habituals del servei. Així mateix, l'empresa concessionària ha de garantir la formació inicial i contínua d'aquest personal, que ha d'incloure, com a mínim:

- coneixement del CCCB, la seva missió i protocols d'atenció al públic,
- higiene i seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals,
- sistemes de gestió ambiental i prevenció del malbaratament alimentari,
- igualtat i prevenció de l'assetjament,
- gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries,
- atenció adequada a persones amb discapacitat.

Aquesta formació pot ser impartida per la pròpia empresa concessionària i no cal que sigui reglada, sempre que garanteixi els continguts suficients. S'haurà d'acreditar abans de la posada en marxa del servei i, en el cas de noves incorporacions, abans de l'inici efectiu de les seves funcions, mitjançant la presentació de la declaració prevista a l'Annex 11.

15.3 Vestuari i cura personal

L'empresa concessionària ha de garantir que tot el personal adscrit al servei de bar restaurant presta el servei degudament uniformat durant tota la jornada laboral, amb una indumentària professional adequada al tipus d'activitat i coherent amb la imatge institucional del CCCB.

Els uniformes han de contribuir a garantir les condicions d'higiene alimentària, la identificació del personal i una imatge professional i homogènia del servei.

L'empresa concessionària és responsable de la provisió, reposició, renovació, manteniment i neteja dels uniformes, així com del compliment de les normes d'higiene associades al seu ús.

Exp. CCCB/2025/0005937

Els teixits utilitzats en la confecció dels uniformes han de ser específics per a ús professional en serveis d'hostaleria i restauració i han de complir, com a mínim, especificacions tècniques referenciades a l'Annex 12.

L'empresa concessionària ha de garantir que cada persona treballadora disposa d'una dotació mínima d'uniformes suficient per assegurar la correcta higiene del servei i la rotació adequada de les peces, en els termes contemplats l'Annex 12.

L'empresa concessionària ha d'establir un sistema de manteniment i rentat dels uniformes mitjançant un servei extern especialitzat o mitjançant un sistema intern que compleixi les condicions d'higiene exigibles en serveis de restauració

Abans de l'inici de l'activitat plena, prevista per l'1 de juny de 2027, l'empresa concessionària ha de presentar al CCCB una proposta completa d'uniformitat del personal que inclogui com a mínim:

- descripció de les peces previstes per a cada tipologia de personal (cuina, sala i altres perfils si escau),
- especificació dels materials i teixits utilitzats,
- definició de colors i elements identificatius,
- mostra gràfica o fitxa tècnica de les peces.

La proposta ha de ser coherent amb la identitat visual i la imatge institucional del CCCB. El Centre podrà requerir modificacions per tal d'assegurar aquesta coherència i validarà el disseny final dels uniformes.

Pel que fa a la cura personal, les persones treballadores han de mantenir unes condicions d'higiene personal adequades a la naturalesa del servei de restauració, amb especial atenció a la neteja de les mans, la cura personal i l'aspecte general.

El cabell ha d'anar recollit o degudament protegit quan la naturalesa de les tasques així ho requereixi, especialment en les activitats de manipulació d'aliments, amb la finalitat de prevenir qualsevol risc de contaminació alimentària i garantir una imatge professional adequada davant del públic.

15.4 Dimensionament de l'equip i cobertura

L'empresa concessionària ha de dimensionar l'equip de treball de manera suficient per garantir la continuïtat i la qualitat del servei, tant en el funcionament ordinari com en situacions derivades de la programació cultural del CCCB.

La proposta d'organització de torns s'ha de comunicar al CCCB a l'inici del contracte i mantenir-la actualitzada. L'empresa concessionària és responsable de la cobertura de baixes, absències, vacances i situacions anàlogues, assegurant en tot moment la prestació del servei en condicions adequades.

15.5 Adaptació de l'equip a les fases del servei

L'empresa concessionària ha d'adaptar la dimensió, la composició i l'organització de l'equip a les diferents fases operatives de la concessió —posada en marxa i activitat inicial limitada, activitat plena ordinària, fases d'activitat reduïda, tancament total i reobertura vinculats a les obres de rehabilitació de la Casa de la Caritat—, tot garantint en cada fase la continuïtat i la qualitat del servei efectivament prestat.

Durant la fase inicial de posada en marxa (fase xx segons clàusula 3.4), l'empresa concessionària ha de dimensionar l'equip d'acord amb els serveis efectivament prestats en aquest període (càtering, pauses cafè i barres temporals) i ha de garantir que, amb caràcter previ a l'inici de l'activitat plena, disposa de la totalitat de l'equip degudament format en els termes de la clàusula 15.2 i plenament operatiu.

En les fases d'activitat reduïda (fases 2a i 2.c segons clàusula 3.4), l'empresa concessionària ha d'ajustar l'equip mantenint en tot moment la dotació mínima necessària per assegurar la qualitat del servei que es continuï prestant, i ha de comunicar al CCCB l'organització de personal corresponent.

Durant el període de tancament total del servei, la gestió laboral de l'equip correspon exclusivament a l'empresa concessionària, d'acord amb la normativa laboral aplicable. Sens perjudici d'això, l'empresa concessionària ha de garantir que, en el moment de la reobertura, disposa d'un equip degudament dimensionat, format i operatiu que permeti la represa del servei amb plena qualitat des del primer dia.

A aquests efectes, l'empresa concessionària ha de preveure en la seva proposta d'organització de personal l'adaptació de l'equip a cadascuna de les fases anteriors i mantenir-la actualitzada, posant-la a disposició del CCCB per al seguiment del contracte.

16. ALTRES REQUERIMENTS DE QUALITAT I ATENCIÓ

L'empresa concessionària ha de garantir un sistema integral de qualitat orientat a la satisfacció de les persones usuàries, la millora contínua del servei i el compliment dels estàndards del CCCB.

Aquest sistema ha d'incloure, com a mínim, els elements següents:

a) Avaluació de la satisfacció i millora contínua

L'empresa concessionària ha de disposar d'un mecanisme permanent d'avaluació de la satisfacció del públic, mitjançant sistemes manuals o digitals que permetin recollir i analitzar l'opinió de les persones usuàries sobre la qualitat gastronòmica i el servei.

Exp. CCCB/2025/0005937

Els resultats s'han de presentar en la periodicitat que determini el CCCB, juntament amb les mesures de millora adoptades o previstes.

b) Gestió de reclamacions

L'empresa concessionària ha de posar a disposició del públic els fulls oficials de reclamació, en un lloc visible i accessible, d'acord amb el que estableixen el Decret 121/2013 i el Codi de Consum de Catalunya o normativa que els substitueixi. El personal ha d'informar activament de la seva existència i facilitar l'ús quan sigui necessari.

Tota reclamació rebuda s'ha de registrar, analitzar i remetre al CCCB amb un informe detallat, en un termini màxim de 24 hores hàbils des de la seva presentació.

c) Accessibilitat universal

Els espais, processos i materials d'atenció han de complir els criteris d'accessibilitat física, sensorial i cognitiva establerts per la normativa vigent, en particular la Llei 13/2014, del 30 d'octubre, d'accessibilitat; el Decret 19/2024, pel qual s'aprova el Codi d'Accessibilitat de Catalunya; el Reial decret legislatiu 1/2013, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social; i la Directiva (UE) 2019/882, o la normativa que les substitueixi. A més a més, l'empresa concessionària ha d'ajustar-se a les guies i directrius d'accessibilitat elaborades pel CCCB, que formen part del marc de referència aplicable al servei i són d'obligat compliment en totes les actuacions de comunicació, atenció i servei al públic.

L'empresa concessionària ha de garantir:

- Materials accessibles: menús, cartells, fulls de reclamació i altres informacions en formats accessibles (alta llegibilitat, versions digitals compatibles amb lectors de pantalla, opcions d'àudio i, quan sigui pertinent, Braille).
- Accessibilitat física: espais de cafeteria i autoservei adaptats per a persones amb mobilitat reduïda, amb passadissos amplis, mostradors a alçada adequada i senyalització clara.
- Suports a la comunicació: pictogrames, sistemes visuals o tecnològics que facilitin la interacció amb persones amb discapacitat auditiva, cognitiva o de la parla.

d) Comunicació multilingüe

Tota la comunicació escrita i gràfica vinculada al servei —incloent menús, cartells, informacions institucionals, fulls de reclamació i material promocional— ha d'estar disponible en català, castellà i anglès.

Les traduccions han de ser professionals i adaptades al context cultural del CCCB, amb especial atenció a la terminologia gastronòmica i institucional.

17. CONDICIONS D'ÚS I GESTIÓ DELS ESPAIS DEL SERVEI

a) Finalitat i limitacions generals

L'ús dels espais objecte del contracte queda estrictament limitat a la prestació del servei de restauració en els termes d'aquest Plec. L'empresa concessionària no pot destinar-los a cap altra finalitat ni llogar-los o cedir-los a tercers sense vistiplau previ del CCCB.

Qualsevol esdeveniment o activitat aliena a la programació del CCCB requereix validació prèvia i expressa del Centre, que pot establir-hi, si escau, contrapartides econòmiques. No es permet la realització de celebracions privades (casaments, batejos, aniversaris, actes religiosos o similars) ni activitats que puguin interferir en el descans veïnal o desvirtuar el caràcter cultural de l'equipament.

L'ús dels espais i la disposició del mobiliari i equipaments s'ha d'ajustar en tot moment a la normativa vigent en matèria de seguretat, prevenció d'incendis i evacuació, així com a les directrius del Pla d'Autoprotecció del CCCB.

El CCCB pot establir limitacions addicionals quan sigui necessari per garantir la seguretat, la convivència, la protecció del patrimoni o la coherència amb la programació cultural del Centre.

b) Obres, instal·lacions i emmagatzematge

La reforma i millora integral del local és una actuació a càrrec del CCCB, que s'executarà durant el període de tancament del servei associat a les obres de reforma general del Centre. La concessionària ha de coordinar-se amb aquesta execució i facilitar-la.

L'empresa concessionària no pot realitzar noves construccions, instal·lacions o modificacions, de caràcter permanent o provisional, ni col·locar senyalització o publicitat addicional, sense validació prèvia del CCCB i, si escau, de les autoritats competents.

Les obres de conservació o adaptació que l'empresa concessionària consideri necessàries per a l'explotació del servei són a càrrec seu, requeriran l'autorització administrativa que correspongui i s'ajustaran a les directrius tècniques del CCCB. Les millores efectuades quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització.

No es pot emmagatzemar producte, mobiliari o altres elements fora dels espais habilitats ni ocupar zones comunes del CCCB. Tampoc es pot modificar la disposició

Exp. CCCB/2025/0005937

del mobiliari si això afecta les vies d'evacuació o la seguretat, sense validació expressa del Centre.

Qualsevol actuació no validada podrà ser requerida a restituir-se al seu estat original sense dret a indemnització.

c) Senyalística i equipaments

La senyalística del servei ha de ser clara, visible i coherent amb la imatge del CCCB, incorporant criteris d'accessibilitat i inclusió. S'ha de garantir la correcta indicació de serveis, sortides d'emergència, normes d'ús i altres informacions rellevants, amb ús de pictogrames i text en diversos idiomes.

Qualsevol instal·lació de maquinària comercial (expositors, màquines de venda, etc.) estarà subjecta a validació prèvia del CCCB. No es permet la instal·lació de màquines de joc d'atzar, màquines de loteria o apostes, caixers automàtics ni màquines expenedores de tabac. No es permet la venda de tabac ni d'altres productes de fumar.

No està prevista la instal·lació de pantalles fixes ni s'autoritzen pantalles portàtils per a retransmissions televisives, esportives o similars, llevat de validació expressa del CCCB.

La senyalística ha de complir els criteris d'accessibilitat física, sensorial i cognitiva establerts per la normativa vigent. A més, l'empresa concessionària ha d'ajustar la senyalística a les guies i directrius d'accessibilitat elaborades pel CCCB, que formen part del marc de referència aplicable al servei i són d'obligat compliment en tots els espais i materials del servei.

d) Elements decoratius i ambientació

La decoració i l'ambientació definitives del local s'han de desenvolupar i implantar després de la reforma, en coherència estètica i de llenguatge amb el projecte de remodelació integral del CCCB un cop aprovat, i sota validació prèvia del Centre. Fins llavors, la concessionària pot implantar una solució d'ambientació provisional coherent amb la imatge del CCCB.

Qualsevol element decoratiu ha de ser compatible amb les condicions d'higiene, seguretat i imatge del CCCB. L'ús de plantes ornamentals es limita a les zones exteriors, amb espècies adequades al clima i no invasores; en cas de grans exemplars, la concessionària ha d'acreditar el manteniment fitosanitari quan el CCCB ho requereixi. Les plantes utilitzades han de ser sempre naturals i no poden ser liofilitzades, artificials ni sotmeses a tractaments químics que en modifiquin l'aspecte o la conservació.

No es permet l'ús d'elements decoratius o d'ambientació que comportin risc per a la seguretat o la neteja (com confeti, articles pirotècnics, globus d'heli o elements

Exp. CCCB/2025/0005937

altament inflamables), ni l'ús d'ambientadors químics que puguin resultar molestos o inadequats per a l'espai.

e) Música i ambient sonor

Es pot disposar de música ambiental a l'interior del local, en horari diürn i amb un volum adequat que no interfereixi en el confort dels usuaris ni en el desenvolupament de les activitats del CCCB ni en el descans veïnal. La concessionària assumeix les despeses derivades dels drets d'autor que corresponguin.

El CCCB pot establir franges horàries o condicions específiques (incloent períodes sense música) per garantir un ambient inclusiu i compatible amb les necessitats de persones amb hipersensibilitat sensorial o altres requeriments específics.

El nivell sonor i les activitats del servei s'han d'ajustar a la normativa municipal de soroll i convivència vigent a Barcelona.

La Coordinadora General
Elisenda Poch i Granero

La Subdirectora - Gerent
Pilar Soldevila i Garcia

ANNEX 1**ESTAT, DOTACIÓ I CONDICIONS DE L'ESTABLIMENT DEL BAR RESTAURANT DEL CENTRE DE CULTURA CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA****1. INFORMACIÓ ADMINISTRATIVA**

- L'establiment disposa de llicència com a activitat complementària del servei de bar-restaurant del CCCB (núm. 01-94-A-16).
- Està situat a la planta baixa del Centre, a la cantonada sud-est, amb façana a la plaça Joan Coromines. (plànols 01 i 02)
- La superfície declarada en la llicència és de 154 m² (12 m² + 110 m² + 32 m²), amb un aforament de 44 persones; la memòria indica "Cafeteria: capacitat 60 persones". La superfície real mesurada és de 199,0 m² (plànol 03).
- L'establiment disposa de terrassa en espai públic d'ús privatiu, amb llicència vigent núm. 01-15-05747 (etiqueta 2024), amb una ocupació autoritzada de 12,0 × 3,0 m i una dotació de 16 taules i 64 cadires. (plànol 03)

2. DOTACIONS-INSTAL·LACIONS EXISTENTS

L'establiment actual disposa d'una superfície útil total de 242,3m², sent de públic 113,5m², la resta de serveis. És confrontant amb un espai polivalent del Centre de 54,2m² que en moltes ocasions s'utilitza per fer esdeveniments.

Espai	S. útil m ²	Aforament	
BARRA	15,7	10m ² /p	2
CUINA	28,8	10m ² /p	3
MAGATZEM	40,8	40m ² /p	1
BANYS	30,5	10m ² /p	3
RESIDUS	11,88	40m ² /p	0

Exp. CCCB/2025/0005937

NETEJA	1,1	40m ² /p	0
SALA PÚBLICA	80,8	1,5m ² /p	54
SALA PÚBLICA	32,7	1,5m ² /p	22
TOTAL INTERIOR	242,28		84
TERRASSA	36		64

2.1. Serveis sanitaris

Els lavabos del bar del CCCB van ser reformat el 2025, mantenint la distribució original i actualitzant acabats, instal·lacions i accessibilitat.

Distribució física (superfície total aprox. 32 m²):

- Zona comuna d'accés des del bar.
- Bany dones: 2 cabines amb vàter + 1 lavabo.
- Bany homes: 1 cabina amb vàter + 1 urinari + 1 lavabo.
- Lavabo accessible: cabina ampliada amb porta corredissa, espai de gir 1,50 m i barres de suport.

Elements renovats:

- Enrajolat nou fins a 2,04 m i pintat general.
- Sanitaris i accessoris nous (WC, urinaris, lavabos, dispensadors, assecadors).
- Instal·lació d'un termoelèctric i nova distribució d'ACS per fals sostre.
- Millora de la il·luminació i llum d'emergència en zona comuna i dins del lavabo accessible.

Compliment normatiu:

- Dotació ajustada a Annex V (51–250 persones).
- Lavabo adaptat segons DB-SUA9.

2.2 Magatzem

Està prevista una dotació d'equipament, a càrrec del CCCB:

Congelador AN 1002 BT – 2 portes, 10,7 kW, 230V, amb desguàs.

Abatidors ABT14 1L – 3,686 kW, 380V, amb desguàs.

Nevera vins LO8511V – 1,5 kW, 220V.

Nevera AN 1603 T/F – 3 portes, 3,6 kW, 230V, amb desguàs.

Exp. CCCB/2025/0005937

Mobiliari:

Prestatges 200×50×250 – 3 u.

Prestatges 200×80×250 – 1 u.

Prestatges 150×50×250 – 1 u.

Àrea caixes begudes – 2 u.

2.3 Cambra de residus

Cambra de residus existent i desglossada en dos espais amb un total de 5,24m² + 9,34m² = 14,58m².

2.4 Cuina

La cuina disposa de paraments revestits amb PVC sanitari i paviment continu de resines amb mitja-canya i desguàs, tots dos en bon estat.

El mobiliari de la cuina és d'acer inoxidable, amb zones de treball diferenciades per a la preparació, la cocció i el rentat. L'espai incorpora neveres sota-bancada amb motors integrats i alguns mobles refrigerats de tipus alt.

L'equipament de cocció i rentat presenta una configuració compartimentada, que comporta diverses connexions i una operativitat ajustada a les característiques actuals de l'espai.

Tant el mobiliari fix com els aparells de cocció i les unitats de refrigeració mostren un estat de conservació mitjà, amb signes d'ús continuat propis del funcionament habitual de la instal·lació.

Inventari d'equipament existent:

- Forn industrial de gas (6–8 safates).
- Taula suport de forn en acer inoxidable.
- Bany Maria Zanussi 40 cm (gas/electricitat).
- Cuina Zanussi de 4 fogons a gas.
- Cuina Zanussi de 2 fogons a gas (40×90 cm).
- Grill de pedra volcànica Zanussi (40×90 cm).
- 2 planxes Zanussi a gas (40×90 cm).
- Fregidora doble Zanussi (80×90 cm).

Exp. CCCB/2025/0005937

- Moble neutre Zanussi (40 cm).
- Taula-nevera de passe (2 portes, 4 calaixos, infrarojos).
- Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria doble i infrarojos.
- Nevera tipus taula gran (200×60 cm).
- Taula/nevera amb pica i aixetes.
- Nevera alta de dues portes (2,10×1,40 m).
- Congelador vertical Hotpoint.
- Nevera negra industrial per a cervesa.
- Nevera alta a mida per a peix.
- Escalfador d'aigua a gas i connexions.
- Zona de rentat en acer inoxidable (pica, bancades, aixeta amb dutxa).
- Rentavaixelles de cúpula Silanos

2.5 Extracció de cuina

- Campana de 4,50m de longitud x 1,0m d' ample. Amb set filtres.
- Disposa d'extinció automàtica per potència instal·lada > 50kw.
- Donades les característiques de l'edifici i la impossibilitat d'executar una xemeneia de categoria 0 segons les indicacions de l'Ordenança de Medi ambient vigent.
- Existeix un sistema de filtratge integrat en el conducte d'extracció per façana de Planta 0 format per filtre electroestàtic i filtre de carboni actiu.

2.6 Barra

La barra disposa d'una zona de rentat amb rentagots i pica amb aixeta sense accionament no manual. L'espai incorpora neveres i ampollers amb motors integrats, així com mobles oberts a la zona de rere barra. Alguns desguassos de les neveres presenten absència o deteriorament del sifó, fet que pot generar olors puntuals. La vitrina d'aliments existent no disposa de fred de conservació.

Segons l'inventari disponible, la barra compta amb els següents elements:

- Barra principal de bar construïda a mida, amb estructura, encimera i acabats.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Equipament interior de barra (ampollers refrigerats, pica, rentagots i elements auxiliars).
- Mobiliari continu d'acer inoxidable i mòdul de cafetera.
- Estanteries fixes a la zona de barra i emmagatzematge.

Tant el mobiliari fix com les unitats de refrigeració mostren un estat de conservació mitjà, amb signes d'ús continuat propis del funcionament habitual de l'espai.

2.7 Terrassa

La terrassa disposa de llicència actualitzada a 2024, 01 15-05747/VEP. Està situada en zona pública d'ús privatiu. La llicència d'activitat vinculada és la del Centre, 01-94-A-16.

- Actualment, es troba disposada de manera flexible al llarg de la façana, amb una superfície útil de 110,2 m² que no es correspon amb la superfície llicenciada actual.
- Existeix instal·lació d'il·luminació per a les hores nocturnes, però no endolls de servei.
- Es lliura amb dos para-sols de mida gran en ús

2.8 Acabats, mobiliari i il·luminació

- La sala de públic, està ben relacionada amb l'exterior a través de les seves balconeres i finestres.
- El color general de les parets i sostres és gris antracita.
- El terra és de fusta tipus roure.
- La il·luminació es resol mitjançant focus aïllats o en carril principalment de bombeta dicroica, llum càlida, es considera insuficient.
- Existeix un repeu en L al costat de les finestres on es mostren plafons amb les gràfiques del que esdevé en el centre.
- **No hi ha mobiliari**

2.9 Instal·lacions

- Instal·lació de gas amb escomesa independent
- Instal·lació d'A.F.S i xarxa de sanejament
- L'establiment no disposa de comptador independent, en aquest cas no és viable per la distància a punt de subministrament. Des del subministrament general del CCCB es destinen dues línies a l'establiment de restauració, cadascuna d'elles amb aparell de comptatge.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Els Conductes d'aportació i retorn per a renovació aire en sala, des d'espai d'instal·lacions, amb motors de simple oïda, temporitzats amb rellotge, són adequats i el seu funcionament és correcte.

2.10 Instal·lació de Condicionament d'aire

2 unitats exteriors Mitsubishi PUZ-M250YKA2

- Tipus: Unitat exterior per a sistema Multi.
- Potència frigorífica: 22 kW.
- Potència calorífica: 27 kW.
- Dimensions: 1.338 × 1.050 × 330 mm (alçada × amplada × profunditat).
- Alimentació elèctrica: 400 V / 3 fases.
- Consum elèctric nominal: 8,2 kW.
- Intensitat màxima: 27,4 A.
- Refrigerant: R32.

4 unitats interiors cassette Mitsubishi PLA-M125EA2

- Tipus: Unitat interior cassette de sostre.
- Potència frigorífica: 12,5 kW.
- Potència calorífica: 14 kW.
- Dimensions de la unitat: 298 × 840 × 840 mm.
- Dimensions del panell: 40 × 950 × 950 mm.

2.11 Instal·lació so i wifi

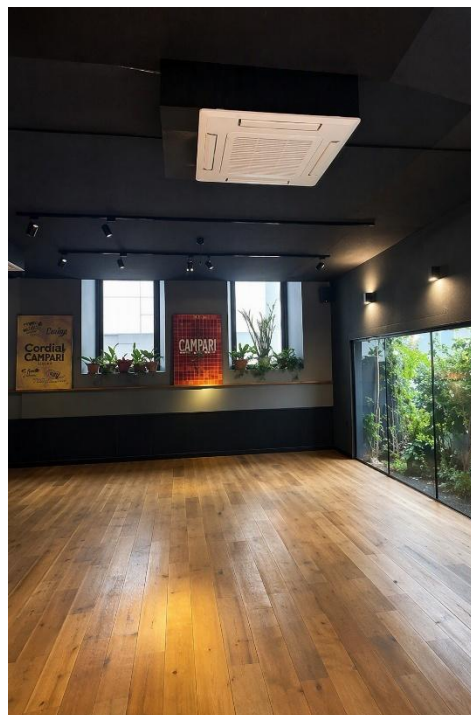
- L'establiment disposa de sistema de so mitjançant amplificador i altaveus de superfície
- Disposa d'instal·lació de wifi separada per a clients i privada.

IMATGES BAR RESTAURANT CCCB

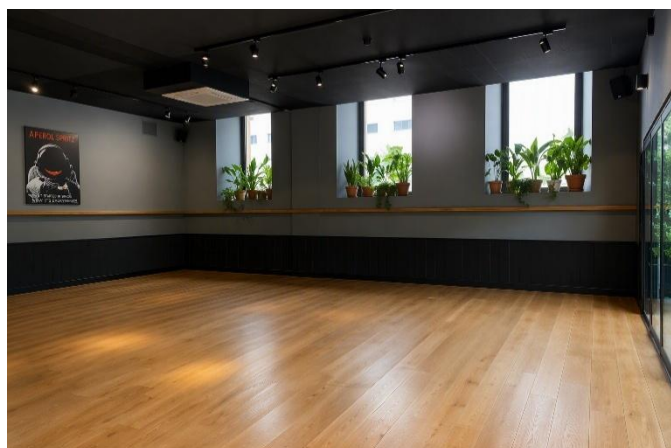
Exp. CCCB/2025/0005937



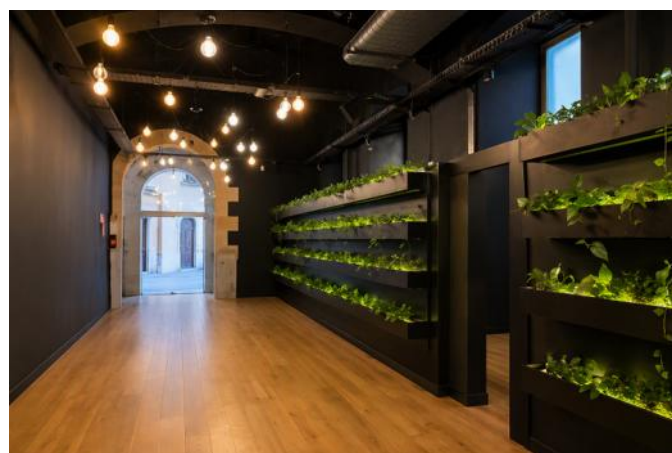
Barra



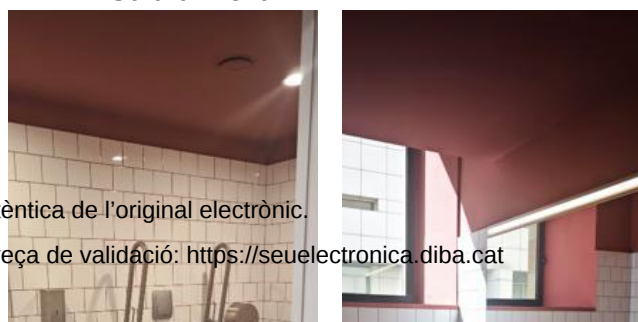
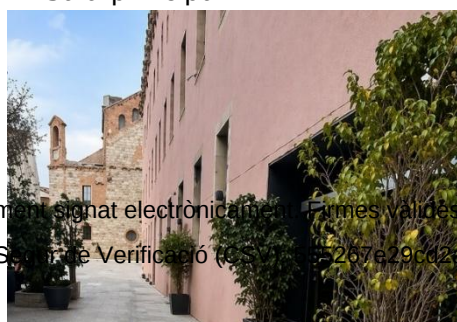
Sala principal



Sala principal



Sala annexa



Exp. CCCB/2025/0005937

Terrassa

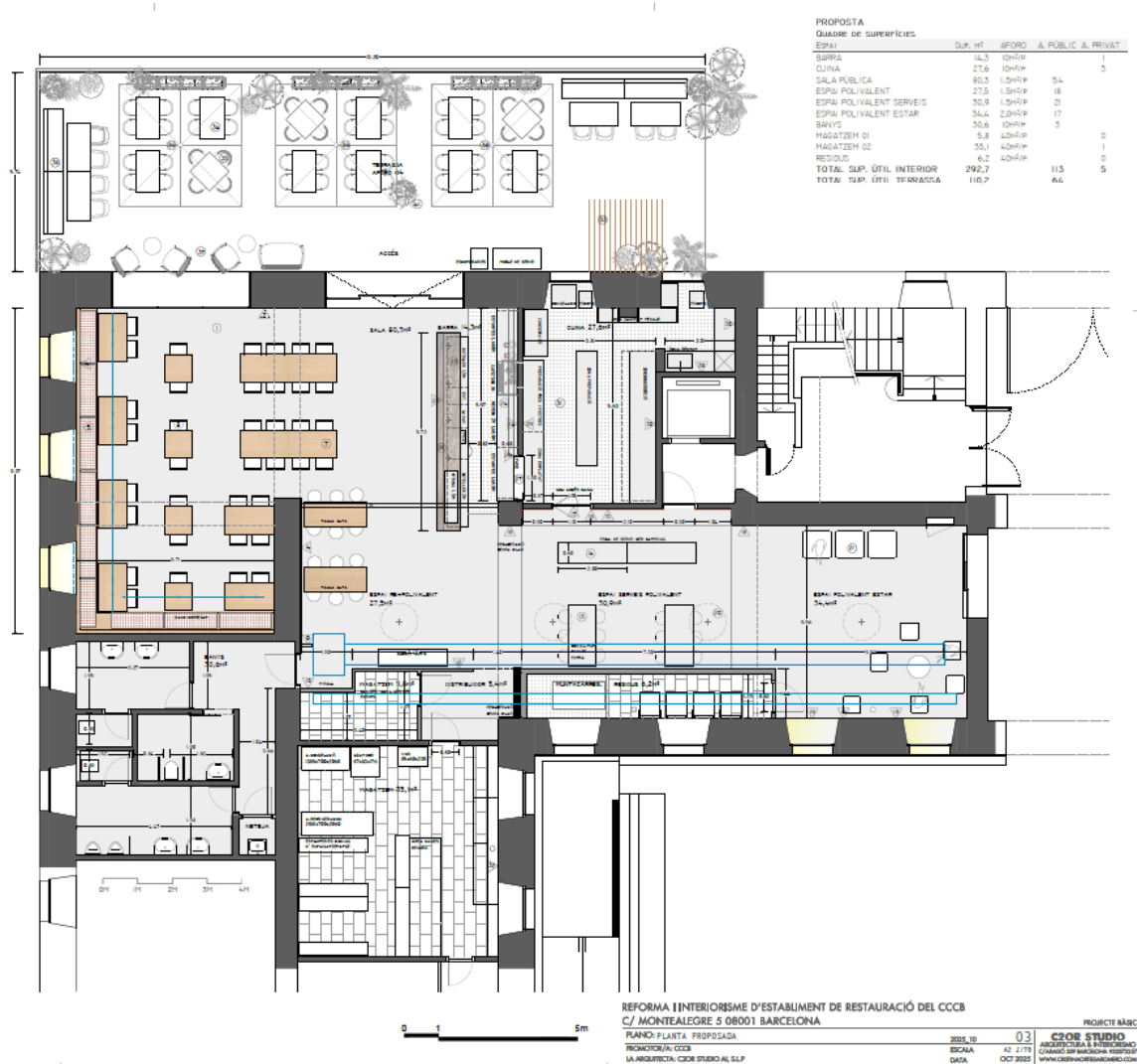


Lavabos



Cuina

ANNEX 2 PLÀNOL PROJECTE DE REFORMA



Exp. CCCB/2025/0005937**ANNEX 3****MODEL DE LLISTAT DE VAIXELLA I COBERTERIA NO REUTILITZABLE PER A CONSUM A L'EXTERIOR**

Les taules següents han de recollir la totalitat d'elements de vaixel·la, coberteria i consumibles no reutilitzables que l'empresa concessionària prevegi utilitzar exclusivament en els supòsits en què el consum dels productes es realitzi fora de l'àmbit interior o de la terrassa del bar restaurant. Aquest llistat servirà com a base de comprovació per a la persona responsable del contracte durant el seguiment del compliment del contracte. Aquesta declaració s'ha de presentar 15 dies abans de l'inici del servei de bar restaurant, previst per l'1 de setembre de 2027 (clàusula 8.5 PPT).

El Sr./La Sra., amb NIF núm.
....., en nom propi / en representació de l'empresa
....., en qualitat de
....., i segons escriptura pública autoritzada davant
del notari en data
amb núm. de protocol / o document
CIF núm., amb domicili a
....., carrer
....., núm. (persona de contacte:
....., adreça electrònica:
....., telèfon:), com a
empresa adjudicatària del contracte relativa a (consigneu l'objecte del contracte)

DECLARA RESPONSABLEMENT:

Que els productes de vaixel·la i coberteria no reutilitzable que es relacionen a continuació compleixen els requisits establerts al Plec de Prescripcions Tècniques:

- S'utilitzaran únicament per al consum de productes fora de l'interior o de la terrassa del bar restaurant.
- Són compostables, biodegradables o fabricats amb materials basats en fibres vegetals o cel·lulòsiques, d'acord amb la normativa vigent sobre reducció de l'impacte ambiental dels plàstics i sobre la limitació dels productes d'un sol ús.

Exp. CCCB/2025/0005937

- En els casos on no existeixin alternatives compostables, s'acredita mitjançant la documentació que s'adjunta i es proposen els materials de menor impacte ambiental disponible.

1. VAIXELLA NO REUTILITZABLE

1.1. Gots, tasses i recipients per a begudes

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Material (compostable, biodegradable, fibra vegetal/cel·lulosa)	Mitjà d'acreditació del compliment	Existeix alternativa compostable? Sí/No	En cas de No, justificació i documentació aportada
Gots						
Tasses						
Recipients begudes						

1.2. Plats, safates i envasos alimentaris

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Material (compostable, biodegradable, fibra vegetal/cel·lulosa)	Mitjà d'acreditació	Alternativa compostable disponible? Sí/No	Justificació (si escau)
Plats						
Safates						
Envasos						

Exp. CCCB/2025/0005937

2. COBERTERIA NO REUTILITZABLE

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Material (compostable, biodegradable, fibra vegetal/cel·lulosa)	Mitjà d'acreditació	Alternativa compostable disponible? Sí/No	Justificació (si escau)
Forquilles						
Culleres						
Ganivets						
Altres						

3. ALTRES ELEMENTS NO REUTILITZABLES ASSOCIATS AL SERVEI EXTERIOR

(tovallons, tapes, agitadors, etc.)

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Material (compostable, biodegradable, fibra vegetal/cel·lulosa)	Mitjà d'acreditació	Alternativa compostable disponible? Sí/No	Justificació (si escau)

4. DECLARACIÓ FINAL

Declaro que tots els productes inclosos en aquest annex s'ajusten als criteris ambientals exigits i que, en cas d'indisponibilitat d'alternatives compostables,

Exp. CCCB/2025/0005937

s'adjunta la documentació justificativa corresponent, garantint en tot cas l'ús dels materials de menor impacte ambiental disponible.

La concessionària es compromet a notificar al CCCB qualsevol modificació o actualització del contingut d'aquesta declaració responsable tan aviat com es produeixi.

[Signatura electrònica]

ANNEX 4

MODEL DE DOCUMENTACIÓ DELS VEHICLES I TRANSPORT D'ALIMENTS

Aquest annex ha de ser completat per l'empresa concessionària abans de l'inici de la vigència de la concessió i dins el termini establert per al lliurament de la documentació tècnica (clàusula 9 PPT). La informació servirà com a base de verificació del compliment dels requisits de seguretat alimentària, higiene i sostenibilitat ambiental en el transport de productes al CCCB.

El Sr./La Sra., amb NIF núm.
....., en nom propi / en representació de l'empresa
....., en qualitat de
....., i segons escriptura pública autoritzada davant
del notari, en data,
amb núm. de protocol / o document,
CIF núm., amb domicili a
....., carrer
....., núm. (persona de contacte:
....., adreça electrònica:
....., telèfon:), com a
empresa adjudicatària del contracte relativa a (consigneu l'objecte del contracte)

DECLARA RESPONSABLEMENT:

Que l'empresa posarà a disposició de l'execució del contracte els següents vehicles:

1. VEHICLES UTILITZATS EN EL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT

Número de vehicle	Marca / Model	Matrícula	Etiqueta ambiental	Normativa EURO completa	Observacions
Vehicle 1					
Vehicle 2					
Vehicle 3					
.../...					

Exp. CCCB/2025/0005937

Indicació: L'etiqueta ambiental ha de ser, com a mínim, C (Verd), conforme al Reial Decret 2822/1998.

2. SISTEMES DE TRANSPORT I CADENA DE FRED

Que el sistema de transport per garantir la cadena de fred és la següent:

Tipus de transport	Productes transportats	Sistema de manteniment de temperatura (isoterm, refrigerat, congelat)	Dispositiu de control de temperatura	Observacions

3. PROTOCOL DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE VEHICLES I CONTENIDORS

Que es realitza el següent protocol de neteja dels vehicles:

Vehicle / contenidor	Procés de neteja i desinfecció	Freqüència	Responsable	Observacions

4. SISTEMA DE TRAÇABILITAT

Que disposa d'un sistema permanent de traçabilitat que permet identificar l'origen, la destinació i les condicions de transport de tots els productes alimentaris subministrats, conforme a l'article 18 del Reglament (CE) núm. 178/2002.

Exp. CCCB/2025/0005937

DECLARA que la informació proporcionada en aquest annex és certa i completa, i que els vehicles, sistemes de transport i protocols aplicats compleixen la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene i sostenibilitat ambiental.

L'empresa concessionària es compromet a notificar al CCCB qualsevol modificació o actualització del contingut d'aquesta declaració responsable tan aviat com es produeixi.

[Signatura electrònica]

Exp. CCCB/2025/0005937

ANNEX 5 PRODUCTES DE QUALITAT, PROXIMITAT I DE TEMPORADA

5.1 LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ LOCAL I QUALITAT DIFERENCIADA PROTEGITS PER UN DISTINTIU REFERIT A L'ORIGEN I LA QUALITAT DEL PRODUCTE

Denominació d'Origen Protegida (DOP)

- Arròs del Delta de l'Ebre
- Avellana de Reus
- Fesols de Santa Pau
- Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mongeta del Ganxet
- Oli de l'Empordà
- Oli del Baix Ebre-Montsià
- Oli de Terra Alta
- Oli de les Garrigues
- Pera de Lleida

Identificació Geogràfica Protegida (IGP)

- Calçot de Valls
- Clementines de les Terres de l'Ebre
- Gall del Penedès
- Llonganissa de Vic
- Pa de pagès català
- Patates de Prades
- Pollastre i Capó del Prat
- Poma de Girona
- Torró d'Agramunt

Exp. CCCB/2025/0005937

- Vedella dels Pirineus Catalans

Begudes: Vins i caves extra brut amb DO (Catalunya, Pla de Bages, Penedès, Empordà, Alella, Montsant, Priorat, Tarragona, Terra Alta, Costers del Segre, Conca de Barberà)

Carn fresca: Vedella Bruna dels Pirineus, Porc Ral d'Avinyó, Pollastre del Prat

Certificacions de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents.

5.2 CALENDARI DE TEMPORADA DE FRUITES I VERDURES

FRUITES:

Albercoc: maig, juny, juliol, agost

Cireres: maig, juny, juliol

Figues: juny, juliol, agost, setembre, octubre, novembre

Kiwi: octubre, novembre

Mandarina: setembre, octubre, novembre, desembre, gener, febrer

Maduixes: febrer, març, abril, maig, juny

Meló: juny, juliol, agost, setembre, octubre

Nectarina: juny, juliol, agost, setembre

Nespres: maig, juny

Pera: abril, maig, juny, juliol, agost

Peres d'estiu: maig, juny, juliol

Poma: setembre, octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març, abril

Préssec: juny, juliol, agost, setembre, octubre

Prunes: abril, maig, juny, juliol, agost, setembre

Raïm: agost, setembre, octubre, novembre, desembre, gener

Síndria: juny, juliol, agost

Taronja: octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març, abril, maig

Exp. CCCB/2025/0005937

VERDURES:

Alls tendres: desembre, gener, febrer, març, abril, maig

Albergínia: maig, juny, juliol, agost, setembre, octubre

All: octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març, abril

Api: novembre, desembre, gener, febrer, març

Bledes: tot l'any

Blat de moro: juliol, agost, setembre

Bròquil: novembre, desembre, gener, febrer

Carbassa: setembre, octubre

Carbassó: maig, juny, juliol, agost, setembre, octubre

Carxofa: desembre, gener, febrer, març, abril, maig

Ceba: juliol, agost, setembre

Cogombre: juny, juliol, agost, setembre, octubre

Col: octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març, abril, maig

Col de Brussel·les: octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març

Coliflor: novembre, desembre, gener, febrer, març

Enciam: tot l'any

Endívia: gener, febrer, març, abril

Escarola: novembre, desembre, gener, febrer

Espàrrec: març, abril, maig

Espinacs: novembre, desembre, gener, febrer, març, abril, maig

Faves: març, abril, maig

Julivert: tot l'any

Mongetes tendres: juny, juliol, agost, setembre, octubre, novembre

Moniato: octubre, novembre

Nap: octubre, novembre, desembre, gener

Patata: maig, juny, juliol, octubre, novembre

Pastanaga: tot l'any

Exp. CCCB/2025/0005937

Pebrot: maig, juny juliol, agost, setembre, octubre

Pèsols: març, abril, maig, juny

Porro: octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març

Raves: tot l'any

Remolatxa: tot l'any

Tomàquet: maig, juny, juliol, agost, setembre, octubre, novembre

Xirivia: febrer, març, abril, maig

Exp. CCCB/2025/0005937

ANNEX 6

CARTA DE PRODUCTES BÀSICS DE BAR CAFETERIA I PREUS DE REFERENCIA

SERVEI/PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TIPUS	IMPORT IVA	TOTAL IMPORT PREU UNITARI
Cafè sol				
Tallat				
Tallat alternativa vegetal				
Cafè amb llet				
Cafè amb llet alternativa vegetal				
Infusions				
Aigua mineral (format petit)				
Suc de fruita				
Refresc enllaunat o amb ampolla (33 cl) (amb opció sense sucre)				
Cervesa enllaunada o ampolla (33 cl) sense alcohol				
Cervesa enllaunada o ampolla (33 cl)				
Entrepà mini fred (formatge, pernil, tonyina, vegetal o equivalent)				

Exp. CCCB/2025/0005937

Entrepà fred (formatge, pernil, tonyina, vegetal...)				
Croissant o peça de pastisseria simple				

Els preus inclosos a la taula base de productes tenen la consideració de preus de referència per a la determinació d'incrementos futurs, d'acord amb el règim econòmic de la concessió.

La proposta que presenti la licitadora ha de prendre com a punt de partida aquesta taula base de productes respectant l'estructura i les categories.

Els preus oferts tindran caràcter vinculant durant tota la vigència del contracte, sens perjudici de les actualitzacions que, si escau, es puguin aplicar conforme al règim de revisió previst en aquest PCAP.

ANNEX 7

EXEMPLES ORIENTATIUS DE FORMATS DE CÀTERING I PAUSES CAFÈ

1. MODALITAT A: CÀTERING LLEUGER

1.1 Pausa cafè bàsica

Composició orientativa:

- Cafè natural 100% aràbiga, te i infusions ecològiques.
- Llet fresca i begudes vegetals.
- Aigua mineral (amb i sense gas).
- 2 peces de pastisseria o brioixeria artesanal per persona (mínim una opció sense gluten disponible).
- Opcional: peça de fruita de temporada tallada o sencera.

1.2 Pausa cafè ampliada

Composició orientativa:

- Cafè, infusions i assortiment de suc natural.
- Aigua mineral.
- Mini pastisseria dolça variada (croissants mini, galetes artesanes).
- Opció salada: mini entrepans o focaccines amb productes de qualitat (pernil ibèric, formatges artesans, vegetals de temporada).
- Opcions veganes i sense gluten diferenciades i correctament identificades.

1.3 Esmorzar de treball

Composició orientativa:

- Cafè, infusions, suc natural.
- Assortiment de mini sandvitxos i entrepans gourmet (pa artesà, opcions integrals).
- Taula de fruita fresca tallada.
- Iogurts artesans o postres làctics individuals.
- Opció dolça lleugera.

Exp. CCCB/2025/0005937

1. 4 Còctel lleuger (format breu a peu dret)

Composició orientativa (4–6 peces per persona):

- 2 peces fredes (tartaletes, culleres gastronòmiques, vasets).
- 2 peces salades calentes (mini croquetes artesanes, broquetes, mini baos).
- 1–2 peces dolces.
- Begudes: aigua, vi DO, cava brut nature, cervesa artesanal i refrescos.

2. MODALITAT B: CÀTERING COMPLET

2.1 Còctel complet a peu dret

Composició orientativa (8–14 peces per persona):

- Selecció d'aperitius freds d'autor.
- Elaboracions calentes amb suport logístic (forns regeneradors, plaques d'inducció portàtils si escau).
- Racó temàtic opcional (per exemple, cuina mediterrània contemporània, proposta vegetal d'autor, estació de formatges artesans).
- Postres individuals o miniatura d'alta pastisseria.
- Barra de begudes amb vins DO, escumosos, cervesa artesanal i opcions sense alcohol elaborades.

2.2 Dinar o sopar tipus bufet

Composició orientativa:

- 2 entrants (mínim una opció vegetal).
- 2 plats principals (carn i peix o opció vegetal proteica).
- Guarnicions de temporada.
- Taula de postres variada.
- Pa artesà i aigües minerals.
- Begudes incloses segons categoria (estàndard o superior).

No s'ha inclòs el tipus de servei, el parament i l'assistència de personal.

Exp. CCCB/2025/0005937

Aquest annex té caràcter orientatiu i no limitatiu. L'empresa concessionària pot proposar formats alternatius sempre que mantinguin o millorin els estàndards de qualitat gastronòmica, servei i sostenibilitat descrits en aquest plec.

ANNEX 8**PERIODICITAT ACTUACIONS NETEJA**

Aquest annex defineix les obligacions de neteja, higiene i manteniment de la netedat que la concessionària ha de garantir en totes les dependències adscrites al servei de bar restaurant del CCCB: cuina i zones de manipulació alimentària, barra, sala i zones d'atenció al públic, terrassa exterior, lavabos, magatzems i cambres frigorífiques.

Les tasques i freqüències es basen en criteris sanitaris, de seguretat alimentària i en les directrius generals de qualitat i sostenibilitat del CCCB.

DIÀRIAMENT**Superfícies i equipaments de cuina**

- Fogons, taules de treball i mobiliari de cuina (neteja i desgreixat)
- Exterior dels forns i dels microones (els microones s'han de netejar diverses vegades al dia segons l'ús)
- Fregadors, piques i rentamans
- Desguassos de piques
- Taula calent/o bany maria
- Màquines de cuina i de manipulació alimentària
- Cafetera i termos de llet
- Reixetes de desguàs de cuina i cafeteria
- Interior i exterior de les galledes d'escombraries
- Útils i estris de neteja (incloent baietes, pals, cubs, etc.)
- En general, tots els estris de cuina emprats durant el servei
- Neteja de galledes d'escombraries interiors i exteriors

Electrodomèstics i cambres frigorífiques

- Interruptors de llum i comandaments dels quadres elèctrics
- Porta i maneta de la cambra frigorífica

Exp. CCCB/2025/0005937

- Exterior dels congeladors horitzontals i de les neveres verticals
- Expositors refrigerats i no refrigerats

Zones de consum i atenció al públic

- Neteja de paviments en general. Escombrada i fregada a fons amb detergent neutre.
- Taules i cadires de la sala i de la terrassa: neteja després de cada ús
- Papereres i contenidors visibles per al públic
- Portes de vidre d'accés al públic: neteja de fulles i vidres
- Neteja d'empremtes en vidres de fàcil accés
- Neteja de les zones de càrrega i descàrrega
- Eliminar taques parets
- Aspirar tapisseries
- Neteja de menús, cartes o suports físics

Terrassa

- Neteja de paviments: escombrada i fregada amb detergent neutre
- Taules i cadires de la terrassa: neteja després de cada ús
- Baranes de la terrassa (repàs superficial)
- Retirada de fulles, pols i residus atmosfèrics de la terrassa
- Papereres i contenidors visibles per al públic
- Portes de vidre d'accés: neteja de fulles i vidres
- Neteja d'empremtes en vidres accessibles

Lavabos

- Neteja i desinfecció diària d'inodors, lavabos i terres
- Neteja amb draps humits de lavabos, miralls i aixetes
- Papereres i recipients higiènics (buidat, neteja i desinfecció)
- Neteja acurada dels paviments: escombrada i fregada amb detergent

Exp. CCCB/2025/0005937

- Neteja de les parets
- Neteja del mobiliari de servei (porta-rotlles, saboners, dispensadors, etc.)
- Reposició de gel i paper higiènic tantes vegades com faci falta

SETMANALMENT

- Totes les portes de les instal·lacions (cambres frigorífiques, accessos, etc.)
- Finestres i parets a mitja alçada
- Prestatgeries de les cambres frigorífiques i magatzem
- Interior de les neveres
- Fregidores (neteja i desgreixat)
- Forn de pa
- Exterior i filtres de la campana extractora
- Interior de la campana extractora (si escau, segons indicacions del fabricant)
- Enrajolats de totes les zones d'ús alimentari
- Exterior electrodomèstics
- Neteja i retirada de la pols de prestatgeries, portes i marcs, part de darrere de la barra
- Neteja d'elements de decoració i ambientació
- Interior i exterior dels cubs de brossa
- Neteja de les mampares
- Neteja de vidres accessibles en la seva cara interior i exterior
- Aspirar setmanalment elements entapissats
- Netejar els sòcols
- Netejar les llums d'emergència i els extintors

QUINZENALMENT

- Armaris
- Estanteries del magatzem

Exp. CCCB/2025/0005937

- Baixos cuina a fons
- Neteja ampoller
- Parets de lavabos a fons

MENSUALMENT

- Reixetes de ventilació
- Interior de congeladors i de les neveres
- Parets i sostre de la cambra frigorífica
- Neteja dels vidres i zones no accessibles
- Treure la pols de les superfícies elevades com prestatgeries, finestres, incloses les prestatgeries dels magatzems del menjar
- Neteja de bases i peus de para-sols

TRIMESTRALMENT

- Sostres sales
- Sostres de les zones de cambres de cuina
- Frontals
- Reixetes a fons
- Repàs i reposició de cristalleria, vaixella i cobrateria
- Alicatats de cuina a fons
- Reixetes i sortides d'aire
- Neteja tapisseries
- Revisió i neteja de para-sols i elements de protecció sola

SEMESTRALMENT

- Punts de llum i làmpades
- Sostres magatzem d'aliments
- Tractament del terra
- Neteja sostre magatzem d'aliments

Exp. CCCB/2025/0005937

ALTRES

- Tractament anti-calç de les aixetes i enrajolats de parets, segons el seu estat
- Neteja de les juntes entre rajoles de zones d'ús alimentari
- Control de plagues de plantes
- Poda i cura de plantes d'exterior
- Revisió i neteja de sistemes de ventilació i aire condicionat

Exp. CCCB/2025/0005937

ANNEX 9

MODEL DE LLISTAT DE PRODUCTES DE NETEJA A PRESENTAR A L'INICI DEL CONTRACTE

Les taules han de llistar la totalitat de productes de cada categoria, de manera que després serveixin de llista de comprovació a la persona responsable del contracte, tant en la licitació com en el seguiment del compliment del contracte. Aquesta declaració s'ha de presentar a l'inici de la vigència de la concessió (clàusula 13 PPT).

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:

INSTRUCCIONS GENERALS PER COMPLIMENTAR LES TAULES

- Cada filera ha de correspondre a un article comercial.
- Ampliar el llistat amb tantes files com sigui necessari.
- Si per a un tipus de producte es disposa de dos o més articles diferents, introduir una fila per cada article o denominació comercial.
- Seguir les instruccions afegides en cada apartat.
- En la columna "Mitjà amb què s'acredita" s'ha de donar la referència de la documentació que l'empresa contractista presenta per demostrar el compliment dels requisits corresponents.

Exp. CCCB/2025/0005937

PRODUCTES

1. PRODUCTES QUÍMICS

1.1. Productes bàsics de neteja d'ús general:

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents.
Terres i paviments			
Superfícies generals			
Vidres			
Superfícies ceràmiques			

Altres productes de neteja d'ús específic:

A la columna "Lliure de substàncies REACH" indicar:

SÍ: per a productes dels quals es disposa de certesa documentada de que no estan inclosos en la llista del REACH.

No: per a productes dels quals no es disposa de referència al respecte.

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Lliure de substàncies REACH? Sí/No	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents

Exp. CCCB/2025/0005937

2. AMBIENTADORS EN ESPRAI

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Lliure substàncies REACH? Sí/No	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents

3. SABÓ RENTAMANS

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents
Sabó rentamans			
Sabó rentamans			

Exp. CCCB/2025/0005937

4. PRODUCTES DE PAPER I CEL·LULOSA

A la columna "tipus de fibra" indicar:

R: per a fibra reciclada.

V: per a fibra no reciclada / verge.

Recordatori

L'empresa ha de presentar com a mínim un (1) article de fibra reciclada (R) per a paper higiènic i eixugamans. A més d'aquests, l'empresa contractista pot llistar altres articles de fibra no reciclada (V).

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Tipus fibra: R / V	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents.
Paper higiènic WC				
Paper eixugamans				

5. BOSSES D'ESCOMBRARIES

A la columna "tipus de plàstic" indicar:

R: plàstic reciclat (mínim 80%).

C: plàstic compostable.

Recordatori

L'empresa licitadora ha de presentar com a mínim 1 tipus de bossa de plàstic

TIPUS de	Nom	Nom	Tipus	Mitjà amb què s'acredita el
----------	-----	-----	-------	-----------------------------

Exp. CCCB/2025/0005937

producte	comercial	fabricant	plàstic: R / C	compliment dels requisits corresponents

6. DRAPS DE NETEJA I ALTRES CONSUMIBLES ASSIMILABLES

TIPUS de producte	Nom comercial	Nom fabricant	Tipus teixit: R / C	Mitjà amb què s'acredita el compliment dels requisits corresponents

ANNEX 10 MANTENIMENT PREVENTIU I CORRECTIU

Les actuacions descrites a continuació tenen caràcter mínim orientatiu i s'entenen referides al manteniment ordinari derivat de l'ús propi del servei.

1. PINTURA

- Repàs puntual en cas de desperfectes visibles (taques, cops, ratllades).
- Revisió general anual de l'estat dels paraments.

2. PAVIMENTS I SÒCOLS CERÀMICS

- Revisió visual periòdica (recomanable trimestral).
- Substitució de peces trencades o despreses quan es detectin.
- Rejuntat puntual en cas de deteriorament dels junts.

3. FUSTERIA PRACTICABLE (FUSTA I METALL)

- Revisió periòdica del funcionament de frontisses, panys i mecanismes (recomanable trimestral).
- Greixatge de mecanismes almenys un cop l'any.
- Substitució de vidres o peces malmeses per ús ordinari.

4. EQUIPS SANITARIS I FONTANERIA ASSOCIADA

- Control periòdic del correcte funcionament d'aixetes, sifons i desguassos.
- Reparació de petites fuites, substitució de juntes o peces de desgast.
- Neteja i manteniment dels desguassos per evitar obturacions derivades de l'activitat.

No s'inclouen les reparacions estructurals de la xarxa general de l'edifici no imputables a l'ús del servei.

5. INSTAL·LACIÓ ELÈCTRICA PRÒPIA DEL SERVEI

- Revisió periòdica del correcte funcionament de preses, interruptors i quadres secundaris vinculats al bar.

Exp. CCCB/2025/0005937

- Substitució de lluminàries, fluorescents o elements d'il·luminació deteriorats.
- Reparació d'elements elèctrics propis afectats per l'ús ordinari.

Queden excloses les intervencions sobre la instal·lació general de l'edifici.

6. EQUIPS DE PRODUCCIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

- Revisió periòdica del correcte funcionament de cambres frigorífiques, neveres, congeladors i equips de calor.
- Neteja de filtres i elements accessibles segons recomanacions del fabricant.
- Reparació o substitució de peces de desgast ordinari.

7. SISTEMES D'EXTRACCIÓ I VENTILACIÓ PROPIS

- Neteja periòdica de filtres i elements accessibles.
- Revisió del funcionament dels motors i comandaments associats al servei.

(Sense perjudici de les obligacions normatives específiques en matèria d'higiene i seguretat.)

8. ALTRES ELEMENTS OPERATIUS

- Manteniment de barres, mobiliari fix i equipament auxiliar.
- Reparació d'elements deteriorats per ús ordinari.
- Manteniment d'equips utilitzats en serveis exteriors puntuals vinculats a l'activitat.
- Neteja, manteniment i, si escau, retapissat o substitució puntual d'elements entapissats deteriorats per ús ordinari.

Exp. CCCB/2025/0005937

ANNEX 11

MODEL ACREDITACIÓ DE LA FORMACIÓ REBUDA

Aquest annex ha de ser completat per l'empresa concessionària abans de l'inici de l'activitat i dins el termini establert per al lliurament de la documentació tècnica

El Sr./La Sra., amb NIF núm.,
en nom propi / en representació de l'empresa
en qualitat de, i segons escriptura pública
autoritzada davant del notari, en data
....., amb núm. de protocol / o document
....., CIF núm., amb domicili a
..... carrer
....., núm. (persona de contacte:
..... adreça electrònica:
....., telèfon:),

DECLARA RESPONSABLEMENT:

Que l'empresa ha procedit a la següent formació del personal adscrit al servei del Bar restaurant del CCCB:

Nom i cognoms del treballador/a	Denominació de la formació	Data de realització	Continguts principals	Durada (h)	Modalitat (presencial/virtual)	Entitat o persona formada	Material formatiu annexat (sí/no)

DECLARA que la informació proporcionada en aquest annex és certa i completa,

Exp. CCCB/2025/0005937

L'empresa concessionària es compromet a notificar al CCCB qualsevol modificació o actualització del contingut d'aquesta declaració responsable tan aviat com es produeixi.

[Signatura electrònica]

ANNEX 12**UNIFORMITAT I PRESENTACIÓ DEL PERSONAL DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT**

Els teixits utilitzats en les peces d'uniforme han de ser de qualitat professional i adequats per a un ús intensiu en serveis de restauració. Com a mínim, han de complir les característiques següents:

- Composició tèxtil basada preferentment en mesclades de cotó i polièster en proporcions aproximades entre el 35 % i el 65 % de cada fibra, o bé en teixits tècnics equivalents dissenyats específicament per a ús professional en hostaleria.
- Gramatge orientativa compresa entre 160 g/m² i 240 g/m² per a les peces de sala i entre 180 g/m² i 260 g/m² per a les peces de cuina.
- Aptitud per a rentats industrials a temperatures mínimes de 60 °C, amb manteniment de l'estabilitat dimensional i de les propietats del teixit després de múltiples cicles de rentat.
- Bona transpirabilitat i capacitat d'evacuació de la humitat corporal, garantint el confort tèrmic durant jornades prolongades de treball.
- Resistència mecànica adequada al desgast derivat del fregament continuat, la manipulació d'estrís i els rentats repetits.
- Resistència a la pèrdua de color en rentat i facilitat de manteniment i assecat ràpid, amb baixa tendència a l'arrugat i requeriments mínims de planxat.
- En el cas del uniforme del personal de cuina els teixits han de ser resistents a temperatures elevades i esquitxades de líquids calents.
- El personal que manipuli aliments ha d'utilitzar roba professional específica conforme al Reglament (CE) 853/2004 sobre higiene dels productes alimentaris i la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

Exp. CCCB/2025/0005937**Dotació mínima per al personal de cuina i manipulació d'aliments**

Cada persona treballadora adscrita a tasques de cuina o manipulació d'aliments ha de disposar com a mínim de:

Peça	Dotació mínima
Jaqueta o casaca de cuina professional	3 unitats
Pantaló de cuina professional	3 unitats
Davantall de cuina	3 unitats
Protecció del cabell (gorra, barret o xarxa)	3 unitats
Calçat professional antilliscant	1 parell
Davantall impermeable per a tasques específiques (si escau)	1 unitat

Dotació mínima per al personal de sala i barra

Cada persona treballadora adscrita a tasques de servei de sala o barra ha de disposar com a mínim de:

Peça	Dotació mínima
Camisa, polo o peça superior professional	3 unitats
Pantaló o faldilla professional	2 unitats
Davantall de servei	2 unitats
Calçat professional antilliscant	1 parell
Element identificatiu (placa o distintiu)	1 unitat

L'empresa concessionària ha d'aportar, per a tot el personal adscrit al servei, almenys una peça d'abric tècnica d'hivern adequada per les diferents ocupacions en hostaleria, confeccionada en teixit softshell o equivalent.



Metadades del document

Núm. expedient	CCCB/2025/0005937
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques 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-

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Elisenda Poch Granero (TCAT)	Coordinadora General	Signa	29/07/2026 13:51
Pilar Soldevila Garcia (TCAT)	Subdirectora - Gerent	Signa	29/07/2026 15:03

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
555267e29cd2af106cce	https://seuelectronica.diba.cat	

