

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIU AL CONTRACTE DE
SUBMINISTRAMENT D'UN MÒDUL DESTINAT A L'ACTIVITAT DE
RESTAURACIÓ DINS EL PARC D'ATRACCIONS TIBIDABO INCLOENT
DISSENY, CONSTRUCCIÓ, FABRICACIÓ, SUBMINISTRAMENT, TRANSPORT,
INSTAL·LACIÓ, CONNEXIÓ I LEGALITZACIÓ**

1. ANTECEDENTS

1.1. Qui som?

Barcelona de Serveis Municipals, SA (BSM) és una societat mercantil de capital íntegrament de l'Ajuntament de Barcelona. El propòsit de BSM és la millora de la qualitat de vida de les persones, generant experiències positives per construir una Barcelona saludable i líder. El seu model de gestió es fonamenta en quatre pilars essencials: prestar serveis de valor afegit per a la ciutat i la ciutadania; posar les persones al centre, amb focus especial en els clients i en el desenvolupament del talent; la millora contínua i l'adaptació permanent, amb especial èmfasi en la digitalització i la innovació; i la sostenibilitat econòmica i ambiental, buscant sempre l'equilibri entre el retorn econòmic i social de les inversions. En aquesta línia, B:SM és una empresa referent i pionera a l'àmbit de la mobilitat, la cultura i el lleure i la cura de l'espai públic a la ciutat de Barcelona.

BSM és la gestora del Parc d'atraccions Tibidabo i s'encarrega de dirigir l'explotació del Parc d'atraccions com a espai de la ciutat de Barcelona, així com l'Àrea Panoràmica, el Funicular Cuca de Llum i els centres de restauració de les instal·lacions del recinte.

1.2. Visió i propòsit del Parc d'atraccions Tibidabo

El Parc d'atraccions Tibidabo és un Parc centenari de la ciutat de Barcelona que té com a propòsit "Fer que les persones que es relacionin amb Tibidabo se sentin felices", juntament amb la visió de "Ser el parc de la Felicitat".

1.3. Valors del Parc d'atraccions Tibidabo

Els valors que tenim i que ens acompanyen a aconseguir el propòsit són:

- **Seguretat:** Garantim i prioritzem la seguretat de les persones, de les instal·lacions i de les dades. Som rigorosos i complim estrictament amb totes les normatives de seguretat.

- Compromís: Alineem als objectius dels equips al propòsit de la organització. Aportem valor als nostres grups d'interès amb la implicació de totes les persones.
- Solidaritat: Impulsem iniciatives socials, educatives i medi ambientals per sensibilitzar les persones i cooperem amb entitats que procuren la millora de la societat. Tenim un sentiment d'unitat i cohesió basat en la responsabilitat, l'empatia i la col·laboració.
- Il·lusió: Fomentem l'escolta activa i incorporem les idees de les persones per generar emocions positives i vincles de confiança.
- Passió per les persones: Generem les millors experiències i moments emocionants treballant de forma continuada en el coneixement de les persones. Fem equip i establim relacions sòlides de col·laboració, respecte i reconeixement.

1.4. Eixos estratègics del Parc d'atraccions Tibidabo

Els quatre eixos estratègics del Parc d'atraccions Tibidabo són:

1.4.1. Solidaritat

El Tibidabo és un Parc compromès socialment i s'esforça en desenvolupar projectes, i iniciatives socials dirigides a diversos col·lectius vulnerables o d'entitats que treballen per a les persones en risc d'exclusió social, així com en recolzar i dur a terme actes culturals i educatius.

Principals accions:

- Desenvolupament d'accions solidàries amb convenis amb ONGs i entitats sense ànim de lucre i festes solidàries com l'Estiu Sense Barreres o la Festa del Cor.
- Entre d'altres iniciatives culturals, trobem el Concert Solidari amb Vozes, un projecte musico-social que treballa per la integració i el canvi social a través de la música, així com el TIBITOUR com a visita guiada pel Parc.
- Acció social: Preus familiars, com el passi Tibiclub, i avantatges pels col·lectius més desfavorits. Contractació centres de Reserva Social.

1.4.2. Educació

El Tibidabo és un Parc educador i com a tal duu terme diferents activitats didàctiques i educatives on es pugui desenvolupar i ampliar coneixements a diferents nivells i obert a tothom. A més, el Parc promou el mètode STEAM: ciència-experimentar (science), tecnologia-construir (technology), enginyeria-dissenyar (engineering), art - expressar plàsticament (arts), matemàtiques-calcular (mathematics). Es tracta d'un model d'innovació pedagògica i metodològica en què pren rellevància el treball en equip, el foment de la curiositat, l'intercanvi d'idees i el mètode d'assaig-error.

Principals accions:

- Noves activitats i espais lúdics/didàctics com l'espai LEGO.
- Fisidabo Labshow, un projecte educatiu creat juntament amb la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), amb l'objectiu d'apropar la física als adolescents.
- Oferta gastronòmica: desenvolupar el concepte d'alimentació saludable i sostenible.

1.4.3. Sostenibilitat

La gestió del medi ambient representa un dels àmbits més rellevants de l'actuació de Tibidabo, per l'important consum de recursos naturals i per la necessitat d'evitar qualsevol impacte ambiental sobre l'entorn, ja que el Tibidabo es troba al límit del Parc Natural de Collserola.

Mitjançant la implantació del seu propi Pla de Sostenibilitat, Tibidabo treballa per aconseguir un Parc sostenible i, d'aquesta manera, contribuir a la resiliència i sostenibilitat globals de l'ecosistema on estem integrats (Parc de Collserola), de manera paral·lela als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS).

Principals accions:

- Potenciar l'accés en transport col·lectiu en detriment del transport privat per a l'accés a les instal·lacions del Parc.
- Augmentar la capacitat d'autosuficiència energètica del Parc mitjançant la instal·lació de plaques solars.
- Realitzar auditories energètiques i implantar les accions pertinents.
- Minimització i racionalització de consums.
- Maximització de la recollida selectiva i minimització dels residus generats.

1.4.4. Experiències

El Parc es converteix en generador d'experiències, treballant en la millora continua dels seus serveis adreçats a la clientela, integrant a tots els agents implicats en la gestió i assegurant la qualitat i excel·lència en tots els procediments. Aquesta millora està basada en l'escolta activa de tots els grups d'interès (clientela, personal treballador i personal de proveïdors).

Principals accions:

- Renovació i instal·lació de noves atraccions creant experiències amb la realitat virtual.
- Intervencions i reforma d'atraccions existents, conservant el nostre patrimoni històric i cultural de la ciutat de Barcelona.
- Rehabilitació dels espais actuals de restauració.
- Millora de la oferta gastronòmica per tal de fer-lo referent del menjar saludable.

Excel·lència en la gestió:

- Treballar segons el model EFQM de l'Excel·lència en la gestió empresarial i assolir el segell de plata.
- Nova Certificació SGE21:2017 conforme seguim els estàndards de la norma, sent Ètica i Socialment Responsable.

Target del Parc d'atraccions Tibidabo (tipologia de clients):

A. Domèstic: gaudiment a parc obert

A1. Pares d'entre 26 i 45 anys amb fills fins a 12 anys

A1.1. Subsegments:

- Província de BCN (grup diana)
- Fora província de BCN

A2. Familiars: pares i fills exclosos en el segment 1, avis, néts i tiets

A2.1. Subsegments:

- Província de BCN
- Fora província de BCN

A3. Joves d'entre 13 i 25 anys

A3.1. Subsegments:

- Província de BCN
- Fora província de BCN

A4. Majors de 60 anys jubilats de la ciutat de Barcelona

B. Educatiu

Escoles i esplais: Gaudiment a parc obert. Escoles, també, gaudiment a parc tancat com a consumidors de coneixements (activitats didàctiques).

C. Empresarial

Empreses i Col·lectius: Realització de celebracions, esdeveniments i lloguers d'espai, a parc tancat.

D. Turístic

Turistes: Segment 1 i 2, de nacionalitat no catalana realitzant pernoctacions a Catalunya.

2. POLÍTICA DE QUALITAT I MEDI AMBIENT

Al Parc d'atraccions Tibidabo som conscients de la importància de mantenir un desenvolupament turístic sostenible i establim els nostres objectius de manera alineada amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) aprovats a l'Agenda 2030 per les Nacions Unides. Per l'assoliment dels nostres compromisos, s'estableix un Sistema de Gestió Integral definit pels requisits de les normes UNE-EN ISO9001, UNE-EN-ISO14001 i SGE21, basat en el model EFQM i adherit a BIOSPHERE.

2.1. Compromís amb la clientela

- ✓ Emocionar amb atraccions, espectacles i activitats per a totes les edats, amb una oferta dinàmica, renovada i innovadora.
- ✓ Posar a disposició dels clients un conjunt de canals digitals i físics que facilitin una comunicació fluida.
- ✓ Donar valor a les seves aportacions estudiant-ne la viabilitat i adquirir un compromís de resposta i implementació en un marc d'escolta activa ràpida i eficient.
- ✓ Garantir que se'ls tractarà amb amabilitat, respecte i eficàcia.

2.2. Compromís amb les persones treballadores

- ✓ Impartir formació contínua i adequada a les persones treballadores, que potenciï les seves aptituds i habilitats, per tal de garantir-ne el desenvolupament professional dins l'empresa.
- ✓ Desenvolupar la nostra activitat vetllant sempre per la salut i la seguretat de totes les treballadores i treballadors.
- ✓ Assegurar un àmbit de treball basat en el respecte i mantenir uns canals de comunicació bidireccionals i eficaços, que en garanteixin l'accés fàcil i la fiabilitat de la informació.
- ✓ Fer partícips a les treballadores i treballadors en la gestió del parc a través de l'escolta activa i mitjançant projectes de participació, com el B:SM CREA.

2.3. Compromís amb les instal·lacions

- ✓ Oferir instal·lacions segures en bon estat de neteja i bona imatge.
- ✓ Treballem per adequar les instal·lacions amb accessibilitat universal;
- ✓ Mantenir el patrimoni actual del parc, respectant el passat, valorant el present i avançant cap al futur.

2.4. Compromís amb la societat

- ✓ Realitzar accions socials dirigides als col·lectius desfavorits, ja sigui per les seves condicions físiques, psíquiques o socials.
- ✓ Fomentar els valors educatius del parc i transmetre coneixements a través de l'oferta d'atraccions, d'activitats didàctiques i de la resta d'activitats educatives que es puguin desenvolupar.
- ✓ Gestionar, amb criteris d'eficiència i sostenibilitat, els recursos naturals, els residus i la mobilitat per accedir al Parc d'una manera eficient i òptima, incloent el compromís per la protecció del medi ambient i la prevenció de la contaminació.
- ✓ Actuar per millorar la integració amb l'entorn natural del Parc de Collserola.
- ✓ Fomentar i divulgar la cultura del medi ambient i involucrar-hi tots els agents implicats.
- ✓ Facilitem diversos canals de comunicació als grups d'interès, donant valor a les aportacions, estudiant la viabilitat i adquirint un compromís de resposta i/o implementació.
- ✓ Transparència amb objectiu d'informar a la societat sobre temes comercials, financers, de gestió i els resultats de l'empresa.

3. OBJECTE

L'objecte de la present contractació és el subministrament d'un mòdul destinat a l'activitat de restauració dins el Parc d'atraccions Tibidabo incloent disseny, construcció, fabricació, subministrament, transport, instal·lació, connexió i legalització.

4. ABAST

Vinculat amb el valor de la passió per les persones, l'eix de les experiències i el compromís de BSM amb la clienta destaca el projecte de renovació i millora dels espais de restauració del Parc d'Atraccions Tibidabo, a través del qual s'ha previst la reforma integral de l'àmbit associat a l'atracció del Vaixell Pirata, amb l'objectiu d'actualitzar-ne la proposta gastronòmica, millorar l'experiència de les persones visitants i adequar els espais als criteris actuals d'operació, sostenibilitat i qualitat del servei.

Aquesta actuació contempla la implantació d'un nou punt de restauració destinat a donar servei als visitants d'aquesta zona del parc, mitjançant una instal·lació especialment concebuda per oferir una operativa eficient, una elevada capacitat de servei i una experiència de client alineada amb els valors del Parc d'Atraccions Tibidabo.

La necessitat de la present contractació neix, per tant, de la voluntat de disposar d'un nou centre de restauració integrat en la reforma de l'espai del Vaixell Pirata, capaç de combinar funcionalitat operativa, qualitat arquitectònica, integració paisatgística i una relació visual directa amb la clientela, afavorint la visibilitat de l'oferta gastronòmica i la generació d'una experiència atractiva i memorable per als visitants.

El nou mòdul de restauració s'ha de concebre per donar resposta a les necessitats de consum ràpid dels visitants del Parc d'Atraccions Tibidabo, mantenint una oferta gastronòmica basada en productes de fàcil servei, elevada rotació i adaptada al perfil familiar característic del parc.

L'oferta prevista inclourà principalment:

- Frankfurt tradicional.
- Entrepans de bacó i formatge.
- Entrepans de llom amb formatge.
- Entrepans de pollastre a la planxa.
- Biquinis calents de pernil i formatge i altres varietats similars.

- Patates fregides.
- Menús combinats per a públic adult i familiar.
- Menús infantils
- Opcions adaptades a persones amb intoleràncies alimentàries així com veganes i vegetarianes

La solució proposada haurà de garantir no només els requisits constructius, tècnics i operatius exigits en aquest plec, sinó també una experiència afavorint la visibilitat de l'oferta gastronòmica, la interacció entre el personal i la clientela, i la correcta percepció de l'activitat desenvolupada al centre.

El contracte inclou totes les actuacions necessàries per al lliurament del mòdul completament operatiu, incloent:

- Disseny del mòdul per afavorir l'experiència del servei
- Construcció del mòdul.
- Adequació estructural.
- Acabats interiors i exteriors.
- Instal·lacions elèctriques.
- Instal·lacions d'aigua i sanejament.
- Climatització.
- Sistema d'extracció i ventilació.
- Sistema de protecció contra incendis.
- Equipament de cuina i servei.
- Transport i connexions
- Legalitzacions i certificacions reglamentàries.

S'entendran inclosos dins del contracte tots els treballs necessaris per a la correcta posada en funcionament del mòdul, incloent aquells que, tot i no estar expressament detallats en aquest Plec, siguin imprescindibles per garantir la instal·lació i el funcionament integral de la instal·lació.

5. CONDICIONS TÈCNIQUES

5.1. Emplaçament

El mòdul s'ubicarà a l'espai indicat als plànols annexos, dins l'àmbit del Parc d'Atraccions Tibidabo.

L'espai disponible presenta una configuració rectangular i està situat en una zona de pas de visitants, propera als recorreguts principals del parc i a les zones de restauració existents.

La ubicació definitiva serà la indicada al plànol d'implantació incorporat com a annex 1 d'aquest document.

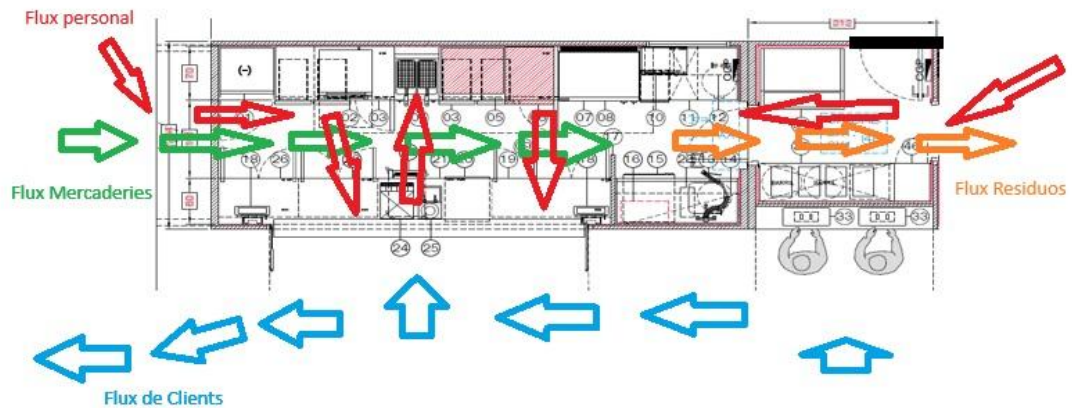
5.2. Condicions d'ocupació

La solució proposada haurà d'adaptar-se a l'espai disponible reflectit al plànol de l'annex 1 d'aquest document.

Com a referència funcional, la implantació prevista contempla:

- Mòdul principal de restauració.
- Zona de servei al públic mitjançant finestres frontals.
- Zona lateral destinada a quioscos d'auto comanda.
- Espais necessaris per a la circulació segura dels clients.
- Accessos de personal i reposició de mercaderies.

Així mateix, cal tenir present la circulacions i els accessos: flux personal, flux mercaderies i flux de clients.



No s'admetran solucions que interfereixin amb els itineraris de circulació del públic ni amb els elements existents del parc.

5.3. Experiència de client i visibilitat de l'oferta

El disseny del mòdul haurà de prioritzar l'experiència de client, la visibilitat de l'oferta gastronòmica i la qualitat de la interacció entre el personal de servei i les persones usuàries.

La configuració de la façana de servei i dels espais d'atenció al públic haurà de permetre la visualització directa de les operacions de preparació i entrega de producte, afavorint la percepció de qualitat, transparència i dinamisme del servei.

Les propostes hauran d'evitar dissenys excessivament tancats o amb elements constructius que limitin la visibilitat de l'interior del centre des de l'exterior.

L'alçada dels taulells, finestres de servei i punts d'entrega de producte haurà de garantir una relació visual còmoda i directa entre el personal i la clientela, facilitant la comunicació, la recollida de comandes i la visualització dels productes.

El mòdul objecte de la licitació haurà de garantir que, des de la zona d'espera i recollida de comandes, sigui possible identificar l'activitat del centre i els principals

punts de servei, evitant configuracions que generin barreres visuals o dificultin l'experiència de compra.

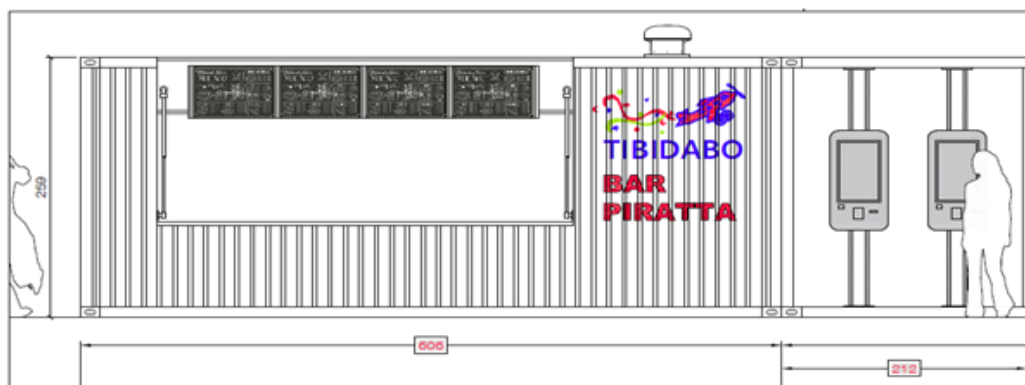
5.4. Característiques constructives mínimes

El conjunt modular haurà d'estar format per un sol mòdul o bé dos annexats, podent-se utilitzar tot l'espai disponible indicat per Tibidabo i respectant en tot moment les dimensions exteriors. En tot cas, la solució constructiva proposada haurà de garantir les prestacions estructurals, funcionals, sanitàries i de seguretat requerides per a l'activitat de restauració, independentment del sistema constructiu emprat.

Com a mínim haurà de complir amb les següents característiques:

5.4.1. Dimensions, accessibilitat i seguretat

La solució haurà d'adaptar-se a l'espai disponible indicat per Tibidabo, amb unes dimensions exteriors màximes aproximades de 8,20 m de longitud i 2,50 m d'amplada. L'alçada haurà de estar compresa entre 2,50 m i 2,70 m.



El mòdul de restauració haurà de tenir forma d'un rectangle per incloure'l a la zona assignada a l'annex 1 d'aquest document.

La ubicació destinada a les pantalles de comandes és inamovible amb l'objectiu de respectar el flux de clients.

L'estructura haurà de garantir l'estabilitat i resistència necessàries per suportar les càrregues permanents, les sobrecàrregues d'ús, l'acció del vent i les condicions climatològiques previstes a l'emplaçament.

La distribució interior del mòdul haurà de garantir una configuració funcional que permeti el treball simultani d'un mínim de tres operaris, la correcta separació entre les zones de producció, preparació, servei i rentat, així com l'obertura completa de portes, calaixos i equips. Els espais de circulació hauran de ser suficients per garantir les operacions de treball, reposició, neteja i manteniment en condicions de seguretat i ergonomia. La proposta presentada haurà d'incorporar plànol de distribució acotat que acrediti la funcionalitat operativa del conjunt.

La façana destinada al servei al públic haurà de disposar d'una o diverses obertures de servei que proporcionin una amplada útil total mínima de 3,50 metres i una alçada útil mínima d'1,00 metre.

Les obertures hauran de permetre l'atenció simultània de diversos clients, la correcta entrega de comandes i la integració amb els sistemes de comanda i recollida previstos.

Les finestres de servei hauran de disposar dels sistemes necessaris d'obertura i tancament que permetin el seu ús durant l'operativa habitual i el seu tancament segur fora de l'horari de funcionament.

La implantació haurà de garantir:

- Accés independent per al personal.
- Accés per a la recepció i reposició de mercaderies.
- Accés per a les operacions de manteniment.
- Accés dels clients a la zona de recollida de comandes.
- Compatibilitat amb els recorreguts habituals dels visitants.

L'accés de les persones al centre ha de ser mitjançant dos accessos laterals independents, destinats a l'entrada i sortida del personal i a les operacions de

manteniment, neteja i reposició de producte, amb portes laterals d'una amplada mínima de 1 m. i, almenys una d'elles, ha d'estar situada a nivell del terra exterior, per poder entrar les mercaderies amb suporta rodant com carretilles, carros, etc., evitant interferències amb les zones de servei al públic i recollida de comandes:

- Un accés logístic amb una amplada lliure mínima de 1.000 mm i una alçada lliure mínima de 2.100 mm.
- Un accés de personal amb una amplada lliure mínima de 800 mm i una alçada lliure mínima de 2.100 mm.

La configuració dels accessos haurà de garantir la correcta reposició de matèries primeres i consumibles sense interferir en els circuits de preparació, producció i servei al públic.

La zona prevista per instal·lar els quioscs de comanda ha de tenir una amplada de 200 cm, tot i que l'estructura del sostre ha de mantenir les dimensions del mòdul per poder fer la funció de protecció de sol i aspectes climatològics.

La façana principal haurà de disposar d'una o dues finestres de servei amb una amplada mínima de 3,50 m i una alçada mínima d'1,00 m.

La configuració haurà de permetre:

- Entrega de comandes.
- Atenció al públic.
- Integració amb la zona de quioscos.
- Tancament segur de les obertures fora de l'horari d'operació.

En tot cas, el mòdul de restauració haurà de complir els següents criteris:

Mòdul o zona principal

- Adaptat a ús alimentari.
- Amb obertures de servei al públic.

Mòdul o zona annex per comandes

- Destinat a suport operatiu i emmagatzematge.
- Integrat funcionalment amb el mòdul principal.

Acabats interiors

- Paraments aptes per a ús alimentari.
- Revestiments llisos i rentables.
- Acer inoxidable a les zones de treball.
- El paviment haurà de ser continu, impermeable, rentable, antilliscant i resistent a l'ús intensiu propi d'una cuina professional
- Les unions entre paviments, parets i sostres hauran de facilitar les operacions de neteja i desinfecció pròpies d'un establiment alimentari
- La configuració interior del mòdul haurà de contribuir a generar una experiència de client positiva, afavorint la visibilitat de l'oferta gastronòmica, dels processos de preparació i de l'activitat desenvolupada al centre

Aïllament

- Coberta i tancaments amb aïllament tèrmic.
- Materials amb classificació de reacció al foc adequada.

Acabats exteriors

- Les parets exteriors, portes i finestres han de ser llises i lliures d'obstacles per poder intervenir en el revestiment previst per la tematització del centre d'acord amb els seu voltant.
- Atesa la ubicació dins el Parc d'Atraccions Tibidabo, el disseny exterior haurà de permetre la posterior tematització del conjunt.
- Les façanes, portes, finestres i elements exteriors hauran de presentar superfícies regulars i aptes per a l'aplicació dels acabats decoratius definits per Parc d'atraccions Tibidabo.
- La solució constructiva proposada haurà de complir la normativa vigent que li sigui d'aplicació, incloent la normativa de seguretat contra incendis, el Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió (REBT), la normativa sanitària

aplicable als establiments de restauració i la resta de disposicions tècniques i administratives vigents.

La configuració del mòdul haurà de permetre la producció simultània de productes fregits, productes planxa, productes forn, servei de begudes fredes, elaboració de cafè i operacions de rentat, sense interferències entre les diferents zones de treball.

5.4.2. Resum dels serveis disponibles

Servei	Disponibilitat
Potència elèctrica disponible	34 kW
Tensió de subministrament	400 V III + N + T (a verificar per PARC D'ATRACCIONS TIBIDABO abans de la instal·lació)
Xarxa d'aigua potable	Disponible
Xarxa de sanejament	Disponible
Xarxa de dades i telecomunicacions	Disponible
Xarxa de gas	No disponible
Accés per a muntatge i manteniment	Disponible
Espai per a instal·lació de quioscos d'autocomanda	Disponible

5.4.3. Condicions de dimensionament

La proposta presentada haurà d'adaptar-se a la potència elèctrica màxima disponible de 34 kW, incloent la totalitat dels equips de producció, conservació, rentat, climatització, ventilació, il·luminació i serveis auxiliars previstos a la instal·lació.

Els licitadors hauran d'acreditar documentalment que la seva proposta és compatible amb la potència disponible, mitjançant la corresponent estimació de càrregues elèctriques i potència instal·lada.

La xarxa de dades existent haurà de permetre la connexió dels equips de TPV, sistemes de comanda, quioscos d'auto comanda i altres equips de comunicació necessaris per a l'operativa del centre.

5.4.4. Criteris generals de distribució

La proposta presentada haurà de permetre:

- El treball simultani d'un mínim de tres operaris.
- La correcta separació entre les zones de producció, preparació, rentat i servei.
- L'ergonomia dels llocs de treball.
- La reposició de producte sense afectar el servei al públic.
- L'accés als equips per a les tasques de neteja i manteniment.
- La correcta evacuació i ventilació dels equips de producció.
- La compatibilitat amb els sistemes de protecció contra incendis.

5.4.5. Organització funcional mínima

Zona de producció calenta

La zona de producció haurà d'incorporar els equips necessaris per a la preparació dels productes calents de l'oferta gastronòmica del centre.

Aquesta zona inclourà, com a mínim:

- Fry-top.
- Fregidora.
- Mantenidor de fregits.
- Mantenidor de producte calent.
- Equips auxiliars de preparació.

- Sistema d'extracció i protecció contra incendis

Zona de preparació i servei

La zona de preparació haurà de situar-se adjacent a la zona de producció per facilitar el flux de treball.

Aquesta zona haurà de permetre:

- Muntatge dels productes.
- Preparació final de comandes.
- Reposició d'envasos i consumibles.
- Entrega dels productes al públic

Zona de conservació refrigerada

La proposta haurà d'incorporar els equips frigorífics necessaris per garantir la conservació dels productes alimentaris i begudes.

Aquesta zona inclourà:

- Taules refrigerades.
- Equips auxiliars de conservació.

Zona de rentat

La zona de rentat haurà d'estar diferenciada funcionalment de les zones de producció i preparació.

Aquesta zona haurà d'incorporar:

- Taula de rentat.
- Rentavaixelles o rentagots (observació: electrodomèstic NO inclòs en la licitació. És a dir, cal comptar amb l'espai d'aquest element però no s'ha d'aportar l'electrodomèstic).
- Estanteries auxiliars.
- Sistemes de ventilació complementaris per a l'eliminació d'humitats.

Zona de gel i begudes

La distribució haurà de contemplar una zona específica per a la producció, emmagatzematge i servei de gel i begudes.

Aquesta zona haurà d'incorporar:

- Fabricadors de gel (observació: electrodomèstic NO inclòs en la licitació. És a dir, cal comptar amb l'espai d'aquest element però no s'ha d'aportar l'electrodomèstic).
- Dipòsits o sitges de gel.
- Equips de conservació de begudes.
- Espai per als equips dispensadors previstos.

Zona de quioscos d'autocomanda

La proposta haurà de reservar l'espai previst per a la implantació dels quioscos d'auto comanda. La ubicació destinada a aquestes pantalles és inamovible amb l'objectiu de respectar el flux de clients.

Aquest espai haurà de disposar de les corresponents preinstal·lacions elèctriques i de dades necessàries per a la futura incorporació dels equips.

5.5. Instal·lacions

5.5.1. Instal·lació elèctrica

Inclourà com a mínim:

- Quadre general de protecció.
- Línies de força.
- Enllumenat LED.
- Preses de servei.
- Certificació REBT.

Parc d'atraccions Tibidabo facilitarà un punt de connexió elèctrica per a l'alimentació del mòdul.

L'adjudicatari serà responsable de:

- Dimensionar correctament la instal·lació interior.
- Executar totes les connexions internes.
- Subministrar els quadres elèctrics necessaris.
- Executar les proteccions reglamentàries.
- Realitzar la legalització de la instal·lació.
- Garantir el correcte funcionament de tots els equips previstos.
- El transport del mòdul i la realització de les connexions pertinents a les instal·lacions del Parc.

La totalitat de l'equipament previst en el mòdul de restauració serà d'alimentació elèctrica, no contemplant-se en cap cas la instal·lació de gas.

5.5.2. Instal·lació d'aigua i sanejament

Inclourà:

- Xarxa d'aigua freda i calenta.
- Evacuació d'aigües residuals.
- Connexions per als equips de cuina i rentat.

Parc d'atraccions Tibidabo facilitarà un punt de connexió a la xarxa d'aigua potable.

L'adjudicatari serà responsable de:

- Les connexions interiors.
- La distribució interior d'aigua freda.
- La producció d'aigua calenta sanitària.
- Les connexions als diferents equips.
- La legalització de la instal·lació si escau.

Parc d'atraccions Tibidabo facilitarà un punt de connexió a la xarxa de sanejament.

L'adjudicatari serà responsable de:

- Tota la xarxa interior de desguassos.
- Connexions dels equips de rentat.
- Connexions dels equips de producció de gel.
- Elements sifònics necessaris.
- Correcta evacuació de les aigües residuals generades.

5.5.3. Climatització

El mòdul haurà de disposar de climatització fred/calor suficient per garantir el confort tèrmic del personal.

5.5.4. Extracció i ventilació

L'adjudicatari haurà d'incloure:

- Campana industrial d'extracció.
- Conductes.
- Ventilador extractor.
- Sistema d'aportació d'aire compensat.

5.5.5. Xarxa de dades i telecomunicacions

Parc d'atraccions Tibidabo facilitarà els punts de connexió necessaris per a:

- TPV.
- Quioscos d'autocomanda.
- Pantalles de comandes.
- Altres equips de comunicació que es requereixin.

L'adjudicatari haurà d'executar totes les canalitzacions i preinstal·lacions interiors necessàries per al correcte funcionament dels equips.

5.6. Sistema de protecció contra incendis

La instal·lació haurà d'incloure:

- Sistema automàtic d'extinció sobre equips de cocció.
- Protecció de campana, conductes i plenum.
- Compliment de la normativa de seguretat contra incendis vigent.
- Extintors i enllumenat d'emergència.

Tota la instal·lació haurà d'entregar-se completament legalitzada i amb les corresponents certificacions de protecció contra incendis emeses per empresa instal·ladora habilitada.

5.7. Equipament mínim

L'adjudicatari haurà de subministrar, instal·lar, connectar i posar en funcionament la totalitat de l'equipament necessari per garantir el correcte funcionament del mòdul de restauració.

Tots els equips hauran de ser accessibles per a les operacions ordinàries de neteja, manteniment preventiu i correctiu, sense necessitat de desmuntar elements estructurals del mòdul.

L'equipament i materials instal·lats hauran d'estar dissenyats per suportar una explotació estacional intensiva, amb elevades puntes de demanda i un ús continuat durant la temporada d'obertura del Parc d'Atraccions Tibidabo.

Relació d'equipament mínim

Equipament	Quantitat mínima	Dimensions mínimes orientatives	Prestació mínima requerida
Armari frigorífic mixt 1 porta nevera 1 porta	1	700x720x2070 mm	Temperatura entre --22°C i +8°C

Equipament	Quantitat mínima	Dimensions mínimes orientatives	Prestació mínima requerida
congelats			
Taula refrigerada 2 portes GN 1/1	2	1.345 x 850 x 700 mm	Temperatura entre -2°C i +8°C
Fregidora industrial doble cuba	1	500 x 600 x 850 mm	Producció mínima 20 kg/h
Mantenidor de fregits	1	700 x 600 x 800 mm	Escalfament per infrarojos
Mantenidor calent de producte	1	550 x 739 x 952 mm	3 nivells calefactats independents
Base de suport fry-top	1	920 x 700 x 650 mm	Construcció inoxidable
Fry-top cromat llis	1	920 x 710 mm	Potència mínima 10,5 kW
Campana extractora mural inox	1	3.800 x 1.100 x 400 mm	Amb filtres inox i il·luminació incorporada
Taula de preparació d'entrepans	1	1.210 x 700 x 850 mm	Amb zona de residus i preparació
Estanteria mural inoxidable	1	1.000 x 400 x 250 mm	Acer inoxidable
Taula de rentat	1	1.400 x 600 x 900 mm	Acer inoxidable AISI 304
Estanteria tubular inoxidable	1	1.200 x 400 x 200 mm	Acer inoxidable
Terme acumulador ACS	1	Segons càlcul	Capacitat suficient per al servei
Separador higiènic	1	700 x 1.450 mm	Separació entre

Equipament	Quantitat mínima	Dimensions mínimes orientatives	Prestació mínima requerida
		aprox.	rentat i preparació
Expositor refrigerat begudes 3 portes	1	900 x 510 x 850 mm	Capacitat mínima 190 litres
Fabricador de glaçons servei	1	500 x 580 x 800 mm	Producció mínima 48 kg/dia
Taulell frontal inoxidable	1	4.430 x 600 mm	Acer inoxidable AISI 304
Carro de transport de gel	1	Segons fabricant	Apte per a ús alimentari
Descalcificador	1	145 x 410 x 430 mm	Capacitat mínima 200 l/h
Expositor refrigerat begudes 2 portes	2	900 x 510 x 850 mm	Capacitat mínima 190 litres
Estanteria inox zona tècnica	1	1.530 x 600 x 2.000 mm	3 prestatges mínim

L'equipament ofert haurà de ser nou, de gamma professional, apte per a ús intensiu en restauració i complir tota la normativa CE, sanitària, elèctrica i de seguretat vigent. Els equips proposats podran ser de qualsevol marca sempre que les seves prestacions siguin iguals o superiors.

Així mateix, el mòdul haurà de preveure i comptar amb totes les preinstal·lacions necessàries següents per si en un futur BSM vol incorporar-les:

Equipament
Forn
Microones

Rentavaixelles / rentagots industrial
Pantalles de comandes
Dispensador de refrescos
Dispensador de cervesa
Fabricador de gel de producció
Sitja d'emmagatzematge de gel
Pantalles exteriors de recollida
Pantalles publicitat oferta

5.7.1. Instal·lacions associades a l'equipament

A més dels equips indicats, l'adjudicatari haurà d'incloure tots els elements auxiliars necessaris per al seu correcte funcionament:

- Connexions elèctriques.
- Connexions d'aigua freda i calenta.
- Xarxes de sanejament.
- Sistemes de ventilació i extracció.
- Suports i ancoratges.
- Elements de protecció sanitària.
- Posada en marxa.
- Configuració i proves de funcionament.
- Legalització de les instal·lacions.

Qualsevol equip, accessori, connexió, element auxiliar o treball necessari per al correcte funcionament del centre de restauració, encara que no aparegui expressament detallat en aquest plec, s'entendrà inclòs dins l'abast del contracte.

5.7.2. Equipament auxiliar

S'entendran inclosos dins del contracte:

- Suports.
- Ancoratges.

- Connexions.
- Accessoris.
- Components auxiliars.
- Sistemes de control.
- Elements de protecció.

Així mateix s'entendran inclosos dins el contracte els elements necessaris per al correcte funcionament del mòdul encara que no apareguin expressament detallats a la relació anterior.

5.7.3. Equipament equivalent

Els licitadors podran proposar equips equivalents o superiors als descrits anteriorment, sempre que acreditin documentalment que les característiques tècniques, capacitat productiva, rendiment, eficiència energètica i funcionalitat són iguals o superiors a les exigides en aquest plec.

5.8. Condicions de muntatge

La major part dels treballs de fabricació, equipament, instal·lació i proves funcionals s'hauran de desenvolupar fora de les instal·lacions del Parc. Per a minimitzar la instal·lació al Parc, aquests treballs s'hauran de desenvolupar com a mínim en un 70% fora de les instal·lacions del Parc.

La solució haurà de prioritzar sistemes de tipus Plug & Play, minimitzant les afectacions a l'activitat ordinària del parc i reduint al màxim els temps de muntatge a l'emplaçament definitiu¹.

L'adjudicatari haurà de preveure tots els elements necessaris per a:

- Descàrrega.

¹ S'entendrà per sistema Plug & Play una solució completament equipada, provada i preconfigurada en taller, que requereixi únicament operacions de transport, posicionament, connexió als serveis existents i posada en servei final.

- Transport interior.
- Posicionament.
- Anivellació.
- Ancoratge.
- Connexió als serveis disponibles.

Tots aquests treballs s'entendran inclosos dins del contracte.

5.8.1. Implantació tipus Plug & Play

La solució proposada haurà d'estar orientada a minimitzar els treballs a realitzar dins de les instal·lacions del Parc d'Atraccions Tibidabo.

Es prioritzaran solucions que permetin:

- Fabricació en taller.
- Equipament complet preinstal·lat.
- Proves funcionals prèvies.
- Transport del conjunt acabat.
- Connexió ràpida als serveis disponibles.

L'objectiu és reduir al màxim les afectacions sobre l'activitat ordinària del Parc.

5.9. Especificitats en matèria de medi ambient / sostenibilitat

L'adjudicatari resta obligat a treballar d'acord amb la Política de Qualitat i Medi Ambient de BSM fent un ús racional dels recursos naturals i gestionant, correctament, els residus així com complir les especificitats en matèria de medi ambient que s'indiquen a continuació:

1. Minimitzar les emissions relacionades amb el transport i els desplaçaments necessaris per a l'execució del contracte.
2. Reutilitzar i/o reciclar els residus derivats dels serveis prestats a Parc d'atraccions Tibidabo, amb objecte del contracte, i durant l'execució del mateix,

així com la seva recollida selectiva, i gestió dels mateixos a través d'un gestor autoritzat

3. L'adjudicatari minimitzarà la generació de residus d'embalatge derivats del transport, muntatge i instal·lació dels equips i materials objecte del contracte

4. L'adjudicatari prioritzarà la utilització d'equips d'elevada eficiència energètica i il·luminació LED

5. L'adjudicatari serà responsable de la retirada i correcta gestió dels residus generats durant la fabricació, el transport, el muntatge i la instal·lació.

6. Els equips frigorífics instal·lats hauran d'utilitzar refrigerants conformes amb la normativa vigent i de baix impacte ambiental.

7. Sempre que sigui tècnicament viable, es prioritzaran materials reciclables o reciclats mantenint els requisits de qualitat, durabilitat i seguretat exigits

Els criteris de sostenibilitat requerits en aquest plec són de caràcter obligatori i es remeten a aquells que li afectin especificats per:

https://www.ajsosteniblebcn.cat/es/guias-de-compra-y-contratacion-sostenible_2059

- La Mesura de govern de contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013)
- El Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013)
- Llei 7/2022, de 8 de abril, de residus i sòls contaminats per una economia circular
- A la present licitació també aplica el Compromís ODS 2030 en concret el ODS 12: Producció i consum responsables.

5.10. Documentació i lliurables del contracte

L'adjudicatari haurà d'aportar tota la documentació tècnica necessària per a la correcta execució, legalització i explotació del mòdul de restauració.

Com a mínim haurà d'incloure:

- Memòria tècnica descriptiva de la solució proposada.
- Plànols de distribució, plantes, alçats i seccions.
- Plànols d'instal·lacions elèctriques, aigua, sanejament, ventilació i climatització.
- Fitxes tècniques de tots els equips i instal·lacions.
- Càlculs justificatius de les instal·lacions.
- Certificats de conformitat CE dels equips instal·lats.
- Certificats d'instal·lació emesos per empreses habilitades.
- Legalització de les instal·lacions davant dels organismes competents.
- Manuals d'ús, manteniment i neteja.
- Pla de manteniment preventiu recomanat.
- Formació bàsica al personal designat per Tibidabo per a l'ús dels equips instal·lats.

Documentació As Built: Un cop finalitzats els treballs, l'adjudicatari lliurarà la documentació "As Built" de la instal·lació executada, incorporant totes les modificacions realment realitzades durant l'execució del contracte. Aquesta documentació inclourà, com a mínim, els plànols actualitzats de distribució, instal·lacions elèctriques, aigua i sanejament, ventilació, climatització, protecció contra incendis i relació definitiva dels equips instal·lats

5.11. Garantia i manteniment

L'adjudicatari garantirà la totalitat dels treballs, instal·lacions i equipaments subministrats durant un període de dos (2) anys a comptar des de la signatura de l'acta de recepció.

Adicionalment:

- L'estructura principal haurà de disposar d'una garantia mínima de cinc (5) anys.
- Els equips instal·lats disposaran de garantia oficial del fabricant.
- Les actuacions correctives en període de garantia hauran de ser assumides íntegrament per l'adjudicatari.
- El temps màxim de resposta davant una incidència crítica, entenent per incidència crítica aquella que provoca que no es pugui utilitzar l'equipament, serà de 48 hores des de que l'adjudicatari rebi l'avís.
- El temps màxim per a la presentació d'una proposta de resolució serà de 24 hores des de que l'adjudicatari rebi l'avís.

5.11.1. Defectes durant el període de garantia

Durant el període de garantia, l'adjudicatari haurà de reparar o substituir qualsevol element defectuós imputable a defectes de fabricació, instal·lació o muntatge sense cap cost per a BSM.

Es consideraran incidències crítiques aquelles que afectin:

- La producció d'aliments.
- La seguretat de les persones.
- Les instal·lacions elèctriques.
- Els sistemes de ventilació i extracció.
- Els equips de fred.
- Els sistemes de protecció contra incendis.

5.12. Termini d'execució i lliurament del mòdul

BSM necessita realitzar les actuacions que s'escaiguin en la zona de l'emplaçament perquè l'empresa adjudicatària pugui lliurar el mòdul. Per aquest motiu, el lliurament del mòdul a les instal·lacions del Parc només podrà realitzar-se una vegada finalitzin les actuacions necessàries.

L'adjudicatari haurà de lliurar el mòdul a les instal·lacions del Parc d'atraccions Tibidabo en un termini màxim de quatre (4) setmanes naturals des que BSM li notifiqui que l'espai està disponible.

Dins d'aquest termini hauran de quedar completament finalitzades totes les actuacions objecte del contracte, incloent:

- Fabricació i adequació del mòdul.
- Transport fins a l'emplaçament definitiu.
- Muntatge i implantació.
- Instal·lacions elèctriques.
- Instal·lacions d'aigua i sanejament.
- Instal·lacions de climatització.
- Sistemes d'extracció i ventilació.
- Sistemes de protecció contra incendis.
- Subministrament i instal·lació de l'equipament.
- Posada en marxa.
- Realització de proves de funcionament.
- Entrega de la documentació tècnica requerida.
- Legalització de les instal·lacions.

El mòdul haurà de lliurar-se plenament operatiu, apte per a la seva explotació i amb totes les instal·lacions en funcionament.

Si durant la realització de les proves de funcionament, es detecta que alguna instal·lació i/o equipament no funciona, l'adjudicatari disposarà d'un termini de set (7) dies naturals hores per solucionar-ho.

5.13. Recepció dels treballs

La recepció del contracte es produirà una vegada verificat el correcte funcionament del conjunt de les instal·lacions i equipaments.

Per formalitzar la recepció serà necessari:

- Disposar de totes les legalitzacions requerides.
- Presentar la documentació tècnica final.
- Verificar el funcionament dels equips.
- Realitzar proves operatives dels serveis de cuina, fred, rentat, ventilació, climatització i seguretat.
- Esmenar les possibles incidències detectades durant les proves.

La recepció es formalitzarà a través de la signatura de la corresponent acta de recepció.

5.14. Responsable del seguiment del contracte per part de l'adjudicatari

L'adjudicatari designarà un responsable tècnic únic del contracte, que actuarà d'interlocutor amb Parc d'atraccions Tibidabo durant tota l'execució dels treballs i el període de garantia.

Aquest responsable haurà d'estar localitzable en horari laboral i donar resposta a qualsevol requeriment efectuat per Parc d'atraccions Tibidabo en un termini màxim de 24 hores.

6. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)

S'estableixen els acords de nivell de servei (ANS) següents:

Penalització / Bonificació	Acord de nivell de servei	Criteri d'acompliment / incompliment	Penalització / Bonificació
Penalització	Compromís de lliurament del mòdul	Incompliment del termini de lliurament	Penalització d'un 5% sobre el preu de contracte per setmana de retard
Penalització	Manca de documentació	Incompliment de la documentació a	Penalització d'un 5% sobre el preu

	lliurable del contracte	lliurar	del contracte si en el moment del lliurament del mòdul manca alguna documentació definida com a lliurable del contracte
Penalització	Manca d'equipaments essencials per a l'operativa del mòdul, considerant-se essencial: fregidora, planxa i nevera	Incompliment de la disposició d'equipament amb la consideració d'essencial	Penalització d'un 5% sobre el preu del contracte si en el moment del lliurament del mòdul manca un equipament essencial

Barcelona,

Bruno Querol Pérez

Cap d'Unitat de Restauració del Parc d'atraccions Tibidabo

Barcelona de Serveis Municipals, SA

Annex 1: Plànol d'emplaçament general

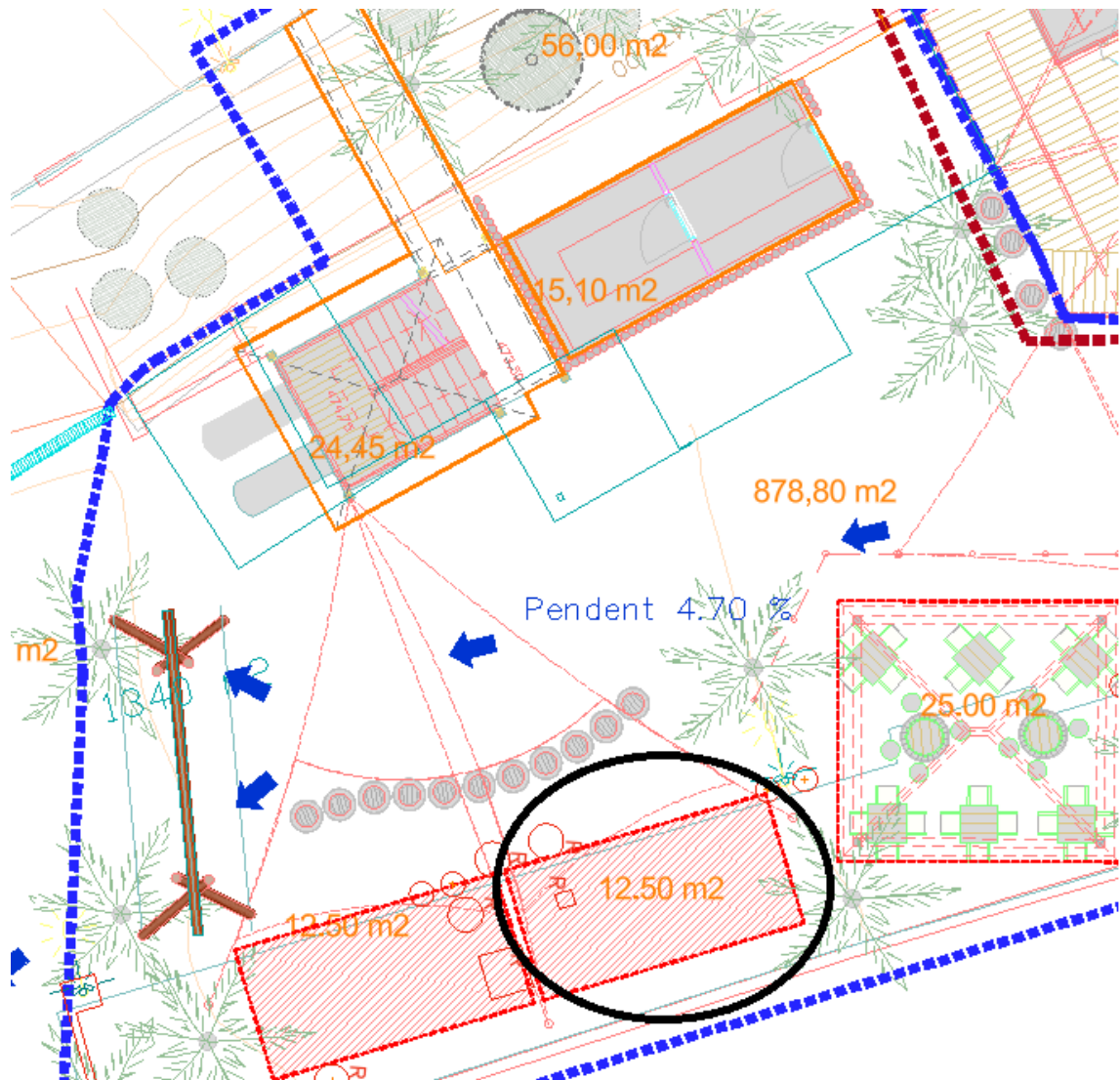


Figura 1. Emplaçament de referència del mòdul de restauració i entorn immediat.

Cal tenir en compte el pendent existent de l'àmbit d'implantació i incloure tots els sistemes d'anivellació, suport i ancoratge necessaris per garantir l'estabilitat i correcta implantació del mòdul.