



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR- CAFETERIA EN EL DISSENY HUB BARCELONA

1. Objecte del plec

1.1. L'objecte d'aquest contracte és la concessió dels serveis de bar-cafeteria del Disseny Hub Barcelona d'altres serveis puntuals que hi estan relacionats.

1.2. El servei de bar cafeteria inclou:

- a) Oferir el servei d'esmorzars, dinars i cafeteria al llarg del dia, entre altres serveis de restauració, en les condicions i els horaris que estableix aquest plec.
- b) Oferir serveis de càtering per a les entitats ubicades al DHUB segons s'estableix en aquest plec.
- c) Dur a terme totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries.
- d) Disposar del parament necessari (gots, gerres, safates...) per donar servei d'aigua en els esdeveniments (conferències, xerrades, debats, etc.) organitzats pel DHUB i/o per les entitats que s'acullen i que es realitzin a l'espai auditori i sala de juntes. S'inclou la seva neteja i custòdia.

2. Instal·lacions i equipament pels serveis de bar-cafeteria

L'espai destinat a bar-cafeteria es compon dels següents apartats:

- a) Espai interior de superfície de $170 + 43\text{m}^2$. L'aforament queda subjecte a la normativa vigent (s'estima en 80/100 persones com a màxim).
- b) Una zona exterior o terrassa per al públic de 150m^2 .
- c) Al vestíbul d'Àvila es troben els lavabos compartits pels usuaris del bar-cafeteria i visitants de l'edifici.

Per al desenvolupament de la concessió, el DHUB posa a disposició de l'empresa adjudicatària les instal·lacions de la cafeteria, totalment equipades amb taules, bancs fixos i cadires,

maquinària i equipament de cuina, barra i servei de sala que permet l'elaboració d'àpats dins d'aquestes instal·lacions S'adjunten un plànol de distribució de les instal·lacions (Annex 1) i l'inventari de l'equipament (Annex 3).

3. Mesures de sostenibilitat en els serveis d'alimentació

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

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

4. Activitat de la contractació

El adjudicatari no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. No vendrà cap bé o article fora dels que s'hagin autoritzat prèviament des de la Direcció del Disseny Hub Barcelona

Haurà d'adaptar-se a les necessitats del centre en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració i/o suspensió temporal, dels serveis de bar-cafeteria prestats en els espais interior i/o exterior. El Disseny Hub Barcelona comunicarà al adjudicatari amb d'antelació la necessitat d'alterar i/o cancel·lar el servei de bar-cafeteria, a l'interior i/o a la terrassa.

Quan l'alteració i/o suspensió puntual dels serveis de bar-cafeteria no superi la durada d'un dia no s'aplicarà cap bonificació en la facturació del cànon i serà suportada pel contractista. Quan la durada sigui de més d'un dia s'aplicarà una bonificació per l'estimació de costos fixos diaris. Segons el pla de viabilitat de l'escenari 3 utilitzat, s'abonaran 600,00 € més IVA, per dia d'alteració i/o suspensió (mitja de 186.000 € de costos fixos per 310 dies d'obertura).

5. Caràcter de l'activitat

Les activitats de bar-cafeteria desenvolupades pels adjudicatari tindran caràcter d'exclusivitat en el Disseny Hub Barcelona, amb l'excepció d'aquells actes puntals (inauguracions, conferències, etc.) que requereixin d'un servei de càtering. És a dir, no hi podrà haver cap altre bar-cafeteria en el recinte del centre, amb excepció dels serveis de càtering contractats per a inauguracions, conferències i actes eventuais.

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



6. Serveis complementaris de càtering

L'empresa concessionària haurà de pressupostar, si el centre li ho demana, la realització de serveis de càtering per a grups especials que assisteixin a activitats organitzades pel Disseny Hub Barcelona, de periodicitat no diària a les seves dependències, es realitzin o no dins l'horari d'obertura d'aquest.

7. Exclusives de productes de bar-cafeteria.

En el supòsit que la direcció del Disseny Hub Barcelona o l'ICUB arribi a acords de patrocini relacionats amb productes que puguin afectar al servei de bar-cafeteria, l'adjudicatari les considerarà.

8. Horaris i dies de tancament

El bar-cafeteria, com a mínim, s'ha d'ajustar als horaris que regeixen al centre, que actualment són: dimarts a diumenge i festius de 10 a 20:30h. Tots els dilluns de 16 a 20:30h

Hi ha 4 dies de tancament anual que, actualment estan establerts com els següents:

- 1 de gener
- 1 de maig
- 24 de juny
- 25 de desembre

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

L'adjudicatari estarà autoritzat a obrir al públic fora de l'horari d'obertura del Disseny Hub Barcelona havent-se d'ajustar a les ordenances municipals, sempre que garanteixi la seguretat dels espais que ocupa, especialment el pati o terrassa. L'adjudicatari haurà d'aplicar les mesures que indiqui el Disseny Hub, per garantir la seguretat de l'espai fora de l'horari habitual de l'edifici, essent al seu càrrec les possibles despeses que això comporti. La no aplicació de les mesures proposades suposarà la supressió del permís d'obertura fora d'horari d'obertura del Disseny Hub Barcelona.

Els horaris i els terminis de lliurament de mercaderies s'acorden amb el DHUB i s'han de dur a terme de les 7.00 h a les 10.00 h del matí per la porta d'accés de la terrassa a la sala.



9. Preus i oferta mínima

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

És prioritat del Disseny Hub Barcelona que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva. És a dir, ha de mantenir una política de preus econòmics dins la qualitat que es demana a l'oferta i al servei.

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

L'adjudicatari haurà de col·locar en el lloc que se li determini la llista de preus que inclogui tots els articles oferts que prèviament haurà hagut de ser aprovada per la direcció del Disseny Hub Barcelona.

L'oferta mínima de serveis seran:

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

10. Publicitat, comunicació i imatge

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

No fer servir la imatge interna i externa del bar-cafeteria amb motius publicitaris o amb qualsevol altre interès exclusiu sense l'autorització prèvia i expressa del DHUB.

No mostrar cap tipus de publicitat de tercers a les instal·lacions del bar-cafeteria.

Qualsevol promoció publicitària que vulgui fer el adjudicatari l'haurà d'acordar amb la direcció del Disseny Hub Barcelona per tal que s'aculli dins la línia comunicativa del centre. De la mateixa manera, la col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació dins i fora



Disseny Hub Barcelona

Pl. de les Glòries Catalanes, 37-38
08018 Barcelona
+34 93 256 68 00
www.dissenyhubbarcelona.cat

dels espais assignats hauran de comptar amb l'acord per part de la direcció del Disseny Hub Barcelona

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

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip Disseny Hub Barcelona hauran de ser aprovades per la direcció del Disseny Hub Barcelona. L'adjudicatari estarà obligat a complir amb la normativa vigent pel que fa a l'explotació dels drets d'imatge.

El Disseny Hub Barcelona es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del centre que ho permetin l'existència de la bar-cafeteria, així com la seva ubicació en els elements de senyalització interna del museu.

11. Coordinació amb el Disseny Hub

El adjudicatari haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb el Disseny Hub Barcelona.

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

El personal que l'empresa adjudicatària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència del Disseny Hub Barcelona. El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades pel Responsable de Seguretat del Disseny Hub Barcelona.

La Direcció del Disseny Hub Barcelona podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries dels espais on es presten els serveis de bar-cafeteria, amb l'objecte de garantir que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la Higiene i Seguretat en el treball.

12. Sistemes de control comptable i estadístic

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

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

13. Obligacions en matèria higiènica, sanitària i de qualitat

L'empresa adjudicatària ha de:

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

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

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

Presentar, obligatòriament, davant del DHUB tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normes o qualsevol altra informació que consideri pertinent.

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

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

Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor i proximitat i els preus establerts, i exhibir-los en un lloc visible (inclosa l'actualització de la informació a la intranet del DHUB).

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

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

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

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

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

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

Dur a terme directament, a les instal·lacions del DHUB, totes les prestacions i els serveis objecte del contracte. Tanmateix, se li permetrà de fer servir aliments de quarta gamma (elaborats a les instal·lacions centrals de l'adjudicatari, com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) o, puntualment o per a casos de molta afluència, de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central), sempre justificant-ne la procedència i garantint-ne l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.

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

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

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



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

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

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

14. Obligacions en matèria de personal

Aportar el personal que consideri adient pel correcte desenvolupament del servei i responsabilitzar-se de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social. Complir i fer complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal afecte al servei.

El Disseny Hub podrà exigir en qualsevol moment que l'adjudicatari li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del seu personal.

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

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

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

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



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

15. Obligacions en matèria de manteniment i seguretat.

Vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al finiment del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat del DHUB i que es detallen en l'inventari annex 3

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

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

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

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

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

Adequar-se a les normes de seguretat internes del DHUB, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.

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

Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del DHUB, el document acreditatiu d'haver-los pagat.



Ocupar-se de la neteja dels espais destinats al bar restaurant: les instal·lacions de la cuina, els menjadors reservats, el menjador d'autoservei i cafeteria, els magatzems, els vestidors del personal, i també els paraments de fusta i vidre i tots els altres elements (cadires, taules, etcètera). Així mateix, ha de tenir una cura especial amb les campanes extractores i el pericó separador de greixos, tasques que ha de fer periòdicament una empresa especialitzada.

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

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

16. Reciclatge

L'empresa adjudicatària ha de:

- a) Reciclar de manera autònoma seguint les normes que li dicti el DHUB.
- b) Presentar, abans de l'inici de l'execució del contracte, un pla de reciclatge pel que fa al tractament de les escombraries que es generin amb motiu de la prestació del servei.
- c) Disposar d'una política de comunicació ambiental interna que permeti de planificar totes les tasques, designar responsables per a dur-les a terme i informar els treballadors de les mesures ambientals exigides i de la manera d'aplicar-les (informació i formació
- d) Dipositar les deixalles de manera selectiva en els contenidors interns instal·lats específicament per a l'empresa adjudicatària del servei de bar restaurant; mantenir sempre neta i endreçada la cambra que es destina a la recollida de les escombraries, i dipositar-les, sempre dins de l'horari que li indiqui el DHUB, en els contenidors externs instal·lats per l'Ajuntament de Barcelona, inclosa la fracció orgànica.
- e) Fer servir bosses d'escombraries que tinguin com a matèria primera plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica o equivalent.
- f) Fer servir productes de paper, com ara els tovallons o el paper de cuina, fets exclusivament de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.



Disseny Hub Barcelona

Pl. de les Glòries Catalanes, 37-38
08018 Barcelona
+34 93 256 68 00
www.dissenyhubbarcelona.cat

g) Servir els aliments i les begudes del servei de menjar per a emportar-se amb gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, per a reduir al màxim els envasos i també la generació de residus.

h) Aplicar mesures de gestió dels excedents alimentaris i d'optimització de la matèria primera.

i) Presentar un pla concret de manteniment del decantador de greixos i de reciclatge de les restes d'oli i greix que s'hi acumularan.

17. Llicència d'apertura

Correrà a càrrec de l'adjudicatari els tràmits i despeses necessaris per a la concessió de la preceptiva llicència municipal d'apertura, sense perjudici de les gestions que pugui avançar a l'efecte el DHUB.

Si fos necessari, l'adjudicatari quedarà obligat a realitzar les obres i instal·lacions necessàries per a la concessió de la llicència, inclosos els honoraris dels tècnics.