

Exp. X2025000371

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI NO PÚBLIC DE
BAR-CAFETERIA-RESTAURANT SITUAT A L'EDIFICI SEU I CENTRE D'INFORMACIÓ DEL CONSORCI DEL
PARC NATURAL DE LA SERRA DE COLLSEROLA**

1. Objecte.....	2
2. Destinataris	2
3. Descripció i ubicació del local	2
4. Horaris	3
5. Accessos al servei de bar-restaurant	3
6. Llista de productes.....	4
7. Àpats i menús	4
8. Instal·lacions i equips	4
9. Neteja	5
10. Maquinària, mobiliari i estris.....	5
11. Personal	5
12. Recollida de residus	6
13. Reunions de coordinació entre l'empresa concessionària i el Consorci.....	7
14. Elements d'imatge	7
15. Control de qualitat i auditoria ambiental	8
16. Drets i obligacions de l'empresa concessionària.....	8
Drets de l'empresa concessionària.....	8
Obligacions de l'empresa concessionària.....	9
17. Drets i obligacions del Consorci del Parc Natural de la serra de Collserola.....	12
Drets del consorci.....	12
Obligacions del consorci.....	13
18. Verificacions i controls de qualitat i higiene.	14
19. Incompliments.....	14
Annex 1.	15
Annex 2.	17
Annex 3.	19

1. OBJECTE

El present plec té com a objecte definir les característiques de la concessió del servei no públic de bar-cafeteria-restaurant a l'edifici seu del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola (en endavant el Consorci), amb la finalitat d'atendre les necessitats dels treballadors i treballadores del Consorci, visitants i usuaris en general.

Codi CPV: 55330000-2 Serveis de cafeteria

Els objectius principals són:

- Oferir serveis d'esmorzar, aperitius, dinar i altres consumicions.
- Proporcionar serveis de càtering a petició del Consorci.
- Gestionar totes les activitats necessàries per a la prestació del servei, incloent la compra, l'aprovisionament, la preparació i el servei d'aliments, així com la neteja i el manteniment de les instal·lacions associades.

2. DESTINATARIS

L'equipament en concessió forma part dels diferents serveis que configuren el [Centre d'Informació del Parc Natural de la Serra de Collserola](#), i per tant el seu objectiu principal és funcionar com a servei de bar-cafeteria-restaurant per a les persones que visiten aquest equipament d'acollida al Parc Natural. Alhora, també està situat al mateix edifici on es troben una gran part de les oficines dels serveis tècnics del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola i per tant, també és un equipament que dona servei tant a les persones treballadores del Consorci com a les persones que en fan visita.

Per tant, els usuaris potencials del servei de bar-restaurant inclouen:

- Personal del Consorci, a l'equipament treballen 40 persones fixes tot i que la plantilla del Consorci és de 70 persones.
- Visitants del Centre d'Informació del Parc Natural. L'any 2024 es van registrar 13.552 visitants i l'any 2023 14.674 visitants al Centre d'Informació del Parc.
- Personal d'empreses externes contractades pel Consorci (Personal de manteniment, neteja, vigilància, etc.)
- Persones becàries i personal en pràctiques
- Personal treballador d'empreses i institucions vinculades al Consorci
- Docents i alumnes de visites escolars
- Assistents a esdeveniments a les instal·lacions del Consorci

3. DESCRIPCIÓ I UBICACIÓ DEL LOCAL

El bar-cafeteria-restaurant es troba dins de l'espai natural de protecció especial del Parc Natural de la Serra de Collserola, inclòs a la Xarxa Natura 2000.

El Consorci cedeix a l'empresa concessionària per prestar el servei del bar-cafeteria-restaurant esmentat a la clàusula primera, les superfícies següents:

- Bar-restaurant (Planta baixa) amb una superfície de 36,01 m²
- Magatzem gran (Soterrani) amb una superfície de 8,31 m²
- Magatzem petit (Escala soterrani) amb una superfície de 4,39 m²
- Magatzem del mobiliari de la terrassa amb una superfície de 8 m²
- Terrassa exterior amb una superfície de 25 m²

La superfície total és de 81,71 m²

Clàusula 3.- Àmbit i límit

S'autoritza a la titularitat de la concessió per a l'ús del local especialment destinat a bar; d'una banda, amb l'exclusiva finalitat de prestar els serveis propis de bar i, d'una altra banda, amb l'obligació de mantenir un òptim estat de neteja, de vigilància i de manteniment les instal·lacions existents i l'àrea grafiada en plànol adjunt (annex 1)

La part concessionària no podrà establir dins del recinte ni en els exteriors del bloc de serveis construccions, instal·lacions o modificacions, ja siguin de caire permanent o provisional, tant d'obra com de color, ni cap tipus de senyalització que pugui alterar la seva imatge; sense el corresponent informe previ favorable del Consorci i l'autorització municipal procedent.

Tampoc no podrà emmagatzemar fora dels límits del local caixes, mobiliari o qualsevol altre element relacionat o no amb l'explotació. No es podrà fer ús dels lavabos com a espai de magatzem.

4. HORARIS

L'horari d'obertura del servei de bar-restaurant serà, com a mínim, el següent:

- De dilluns a divendres: des de les 8.30h fins a les 17.00 hores.
- Dissabtes, diumenges i festius: de 9.30 hores fins a 17.00 hores.

L'establiment restarà tancat els dies: 24 de juny; 25, 26 i 31 de desembre; així com l'1 i el 6 de gener, a més d'aquells dies que el Centre d'Informació del Parc Natural romangui tancat per motius organitzatius (de forma habitual el centre tanca dues setmanes del mes d'agost). A més d'aquest tancament vinculat a l'horari del Centre d'Informació, podrà tancar per vacances un màxim de 10 dies anuals, preferentment durant el mes d'agost i entre el 25 de desembre i fins el 6 de gener, amb autorització prèvia de la direcció facultativa del contracte. En qualsevol cas, el màxim de dies que l'establiment podrà romandre tancat (per tancament del Centre d'Informació o per vacances) no podrà superar els 25 dies anuals.

En el cas que se celebrin actes excepcionals a la seu del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola fora dels horaris anteriorment establerts, l'empresa concessionària podrà dur a terme la prestació del servei de bar-cafeteria-restaurant, en els termes que se li sol·licitin; sense perjudici que pugui renunciar a la prestació d'un servei no inclòs en el llistat de preus.

L'empresa concessionària podrà incrementar l'horari, o bé reduir-lo, a èpoques o dies, si causes objectives així ho aconsellen, previ acord del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola.

5. ACCESSOS AL SERVEI DE BAR-RESTAURANT

El Consorci senyalitzarà la situació i els horaris del bar-cafeteria-restaurant en els llocs que consideri convenients.

L'accés al bar-cafeteria-restaurant es farà a través de l'accés que dona a la terrassa. L'empresa concessionària podrà reforçar la senyalització del camí d'accés al Bar-Restaurant amb elements movibles, proposats pel Responsable del Contracte, que haurà de ser aprovat pel Consorci.

Serà responsabilitat de l'empresa concessionària el manteniment de l'ordre i l'ús pacífic de les instal·lacions afectades als serveis. Caldrà tenir una especial atenció als nivells de soroll per no molestar a les persones treballadores del Consorci i també tenint en compte la seva ubicació dins d'un espai natural protegit de protecció especial.

6. LLISTA DE PRODUCTES

Els productes que, com a mínim, caldrà oferir als clients seran els recollits en l'[Annex 2](#). L'empresa concessionària podrà oferir altres productes per ampliar l'oferta del servei.

De forma general, l'empresa concessionària haurà d'oferir un descompte mínim del **20%** al personal que presti servei en el Consorci (personal propi i subcontractat). Aquest descompte s'haurà d'aplicar tant en dies laborables com en els dies festius i caps de setmana.

El servei de menú haurà d'estar disponible en dies festius i caps de setmana per a les persones treballadores del Consorci (Personal propi i subcontractat), sempre i quan aquestes persones es trobin en servei actiu. Aquest servei l'hauran de notificar els treballadors i les treballadores amb antelació mínima de 24 hores.

Alhora, i per tal d'atendre necessitats específiques del Consorci, aquest podrà sol·licitar serveis de càtering amb motiu de reunions, esdeveniments i dinars de treball, per a ser servits fins i tot fora dels espais objecte de la licitació però dins de l'edifici. En cas de sol·licitar un servei diferent, l'empresa concessionària farà arribar un pressupost del cost del servei sol·licitat que serà validat per la persona responsable de l'encàrrec.

La disponibilitat de l'empresa concessionària a prestar aquest servei no exclou que el Consorci pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de serveis de càtering, si ho considera.

7. ÀPATS I MENÚS

L'empresa concessionària presentarà unes llistes, tant en la presentació de l'oferta com en el desenvolupament del contracte, amb les propostes de preus i menús, que hauran de tenir el vistiplau de la direcció del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola. Periòdicament i de comú acord s'acordaran aquelles orientacions que es creguin oportunes en matèria de menús.

Es detallaran els requisits per als àpats i menús que s'ofereixin, incloent la varietat, la qualitat dels ingredients, l'elaboració i la presentació. Es prestarà especial atenció a l'oferta de menús saludables, opcions vegetarianes i adaptats a diferents necessitats dietètiques.

L'oferta de menús, que no exclou que es disposi de carta, ha de combinar plats locals, donant prioritat, en la mesura que sigui possible, a proveïdors i productes locals, i donant prioritat a la gastronomia vinculada a Collserola i els productes elaborats a l'àmbit del propi Parc Natural.

8. INSTAL·LACIONS I EQUIPS

L'empresa concessionària rebrà els espais assenyalats en l'apartat 3 d'aquest plec, per destinar-los a l'execució del servei, amb la infraestructura i equipament recollits a l'[Annex 3](#). Abans de l'inici dels serveis l'empresa concessionària i un representant del Consorci faran un acte de recepció de les instal·lacions on constaran totes les existents, així com el seu estat, de la qual se n'aixecarà acta d'inventari.

L'empresa concessionària s'haurà de dotar de l'equipament complementari a l'ofert pel Consorci, adequat per donar els serveis requerits amb l'escaient qualitat i solvència.

L'empresa concessionària podrà aportar la maquinària que consideri adient per a l'explotació del servei, prèvia autorització del Consorci.

L'empresa concessionària podrà realitzar les obres, modificacions i ampliacions en les instal·lacions existents, prèvia autorització del Consorci.

L'empresa concessionària estarà obligada a mantenir en bon estat els espais i equipament per a la prestació dels serveis.

Estarà prohibit en els espais cedits (Bar-Restaurant, altell i terrassa) l'ús de confeti ni focs artificials o qualsevol article pirotècnic, així com la instal·lació de lluminària addicional no autoritzada. Així mateix, està prohibit la instal·lació d'escalfadors de gas, de globus d'heli i la decoració amb foc: espelmes, torxes i/o similars.

Estarà prohibit cuinar a la terrassa, tipus show cooking: fideua o paella, barbacoes, etc

9. NETEJA

L'empresa concessionària ha de mantenir net i endreçat l'espai objecte de la concessió i les seves instal·lacions annexes (lavabos, magatzems, etc.), així com el mobiliari, la maquinària i els estris que s'hi trobin.

La neteja s'ha de fer diàriament, com a mínim, i amb la freqüència necessària per garantir en tot moment les condicions òptimes d'higiene. S'ha de fer especial èmfasi en la neteja de les superfícies que estiguin en contacte amb els aliments, que s'han de netejar i desinfectar després de cada ús.

L'empresa concessionària ha de disposar d'un pla de neteja i desinfecció que especifiqui els productes que s'utilitzaran, la freqüència de neteja de cada zona i els procediments que se seguiran. El pla ha de complir amb la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària i ha de ser aprovat pel Consorci.

El Consorci podrà realitzar inspeccions periòdiques per verificar el compliment del pla de neteja i desinfecció. En cas d'incompliment, el Consorci podrà imposar les sancions que preveu aquest plec.

A més de la neteja diària, l'empresa concessionària ha de fer una neteja general a fons de l'espai objecte de la concessió i les seves instal·lacions annexes, com a mínim, un cop al mes. Aquesta neteja ha d'incloure la neteja de parets, sostres, terres, finestres, portes i altres elements estructurals.

L'empresa concessionària ha de contractar els serveis d'una empresa especialitzada per a la neteja de les xemeneies i els conductes de ventilació, com a mínim, un cop a l'any.

L'empresa concessionària ha de gestionar els residus generats per la seva activitat d'acord amb la normativa vigent. En particular, ha de minimitzar la generació de residus i ha de separar els diferents tipus de residus (orgànics, envasos, paper i cartró, vidre, etc.) i dipositar-los en els contenidors corresponents.

El Consorci posarà a disposició de l'empresa concessionària els contenidors necessaris per a la recollida selectiva de residus. L'empresa concessionària ha de fer i garantir un ús correcte d'aquests contenidors i mantenir-los nets i en bon estat.

10. MAQUINÀRIA, MOBILIARI I ESTRIS

Es detallarà la maquinària, el mobiliari i els estris que el Consorci proporciona (Annex 3). Durant la vigència de la concessió, el seu manteniment serà responsabilitat de l'empresa concessionària

11. PERSONAL

L'empresa concessionària s'obliga a dotar el servei de mitjans personals suficients per a la seva correcta prestació durant tot l'horari d'obertura.

Els/les cuiners/es han de disposar del carnet de manipulació d'aliments i, com a mínim, un dels membres de l'equip de cuina haurà de disposar d'una formació acreditada de cuiner/a i una experiència mínima d'1 any.

El Consorci podrà exigir l'augment del personal si entengués que no s'atén als usuaris amb uns mínims de qualitat. El Consorci informarà mensualment a l'empresa concessionària del calendari dels esdeveniments per tal de preveure un possible pic de feina al Bar-Restaurant.

El personal destinat al servei al públic ha d'estar capacitat d'entendre, almenys, qualsevol persona consumidora que s'expressi en català o castellà, sense que això comporti l'obligació de donar resposta en una llengua o una altra. Han de tenir una aptitud positiva i amable envers els usuaris i atendre amb amabilitat i amb voluntat de mantenir una imatge pulcre.

Està prohibit fumar en el lloc de feina, i no es permetrà l'accés a la cuina de persones alienes, tret del personal assignat al servei, els inspectors, les persones designades com a responsable del contracte del Consorci, el personal de manteniment i d'infraestructures del Consorci.

Entre el personal empleat de l'empresa concessionària i el Consorci no hi haurà cap relació de dependència laboral ni administrativa.

1. L'empresa concessionària vetllarà per l'adequada higiene, bona presència i uniformitat del personal al seu càrrec.
2. El personal contractat per l'empresa concessionària haurà d'actuar en tot moment amb correcció i consideració davant de les persones empleades del Consorci i demés usuàries del servei de bar en general.
3. L'empresa concessionària quedarà obligada al compliment de la normativa en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.
4. L'empresa concessionària serà responsable d'establir mesures organitzatives i d'higiene adequades per prevenir els riscos de contagi en cas de pandèmia o epidèmia.

L'empresa concessionària ha de complir amb la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals. En particular, ha de proporcionar als seus treballadors i treballadores els equips de protecció individual necessaris i garantir que rebin la formació adequada en matèria de seguretat i salut laboral.

12. RECOLLIDA DE RESIDUS

En general, caldrà procurar minimitzar la generació de residus durant el desenvolupament de l'activitat. En general, caldrà seguir els criteris establerts a l'apartat 1.3, sobre la gestió d'envasos, consumibles d'un sol ús i altres residus, de l'annex de la resolució [ACC/1996/2024, de 30 de maig](#), per la qual s'estableixen els criteris ambientals per a l'atorgament del Distintiu de garantia de qualitat ambiental als establiments de restauració.

En aquest sentit destacar que:

- La concessió no podrà utilitzar, per a ús del públic, material de plàstic per a les vaixelles, joc de coberts, gots o copes.
- En relació als productes que es serveixin a les taules, aquests no podran servir-se amb vaixelles, cobreteria i recipients d'un sol ús. S'utilitzaran estovalles i els tovallons de paper reciclats no blanquejats de manera que puguin ser compostats.
- Els productes que es serveixin per endur, hauran de ser lliurats en recipients biodegradables, reciclables i preferentment reciclats, o de materials compostables. En cap cas es podran subministrar recipients o estris de plàstic.
- Es prioritzarà servir begudes en envasos de vidre. Quan no existeixi la possibilitat es podran fer servir altres tipologies d'envasos.
- Els menús inclouran aigua servida en gerres d'aigua, seguint el que recull la normativa vigent de gratuïtat d'aquest servei.

L'empresa concessionària haurà de gestionar els seus residus de conformitat amb les determinacions legals. A fi d'afavorir la valoració dels residus que genera, l'establiment ha d'implantar la recollida selectiva de vidre, paper i cartó, envasos lleugers, altres embalatges i plàstics no envasos, matèria orgànica, fracció resta de ferralla, piles, làmpades, pintures, tòners, olis de cuina usats, tèxtils i residus d'aparells elèctrics i electrònics,

per fer-ne la gestió d'acord amb la jerarquia de residus de la UE, sempre que aquesta gestió sigui conseqüent amb les normes i les possibilitats de la gestió local.

Així, pel que fa a la gestió de residus, caldrà:

- Procurar, mitjançant un sistema de compra acurat, minimitzar el volum de residus generat i reduir el malbaratament d'aliments i la petjada de carboni. La compra d'aliments sempre que sigui possible serà a granel, o en envasos de grans formats.
- Separar en origen i traslladar als contenidors corresponents tots els residus generats que es derivin de l'activitat de la concessió (envasos, paper, vidre, matèria orgànica, rebuig), incloent-hi els residus especials (com olis de cuina), que hauran de traslladar-se a la deixalleria o tenir contractat un servei de recollida autoritzat. En tots dos casos s'ha de presentar el contracte de l'empresa que realitza la gestió, o l'albarà de la deixalleria a on es porta les restes.
- El Consorci podrà auditar les compres realitzades per l'empresa concessionària per verificar el compliment de les clàusules relatives a la compra de matèries primeres i aliments i begudes.

13. REUNIONS DE COORDINACIÓ ENTRE L'EMPRESA CONCESSIONÀRIA I EL CONSORCI

S'establirà la freqüència i la forma de les reunions de coordinació entre l'empresa concessionària i el Consorci per a fer el seguiment del servei i resoldre possibles incidències.

En aquestes reunions, es podran plantejar temes com, per exemple:

- a) Informar el pressupost i la liquidació dels comptes anuals.
- b) Proposar les obres de millora o les noves línies d'actuació.
- c) Proposar increments de preus de productes (llevat dels menús) per increment de la matèria prima.
- d) Informar els criteris generals dels serveis.
- e) Proposar modificacions puntuals o permanents dels horaris dels serveis .
- f) Informar dels canvis significatius en l'execució del pressupost de despeses del servei.
- g) Proposar la imatge del Bar-Restaurant i acordar les actuacions en matèria de comunicació del servei als usuaris.
- h) Proposar la compra del material necessari pel funcionament dels serveis.
- i) Informar la relació amb tercers quan afecti a la imatge del servei.
- j) Proposar els descomptes o bonificacions.
- k) Proposar elements decoratius.
- l) Informar de qualsevol tema que pugui afectar al servei ofert.

S'acordarà de mutu acord entre l'empresa concessionària i el Consorci la periodicitat d'aquestes reunions, que seran com a mínim semestrals.

14. ELEMENTS D'IMATGE

La part concessionària haurà d'adequar l'explotació de la concessió als criteris d'imatge que fixi el Consorci. Per tant, caldrà incorporar els elements d'imatge comuna de les diferents empreses concessionàries del Parc Natural en aquells elements que restin definits a l'annex catàleg d'identitat per a les empreses concessionàries, així com els que s'estableixin amb posterioritat.

En l'àmbit de la concessió, el Consorci podrà incorporar materials estructurals, com pot ser senyalització i elements temporals.

La concessió haurà de tenir present que és un dels elements de la imatge del Parc Natural. Tant la part concessionària com el Consorci hauran de vetllar per a què es mantingui en els estàndards establerts pel conjunt de les àrees de lleure i espais d'acollida de visitants del Parc Natural.

15. CONTROL DE QUALITAT I AUDITORIA AMBIENTAL

L'empresa concessionària haurà d'adequar l'explotació de la concessió als criteris ambientals que fixi el Consorci. Concretament, l'empresa concessionària estarà obligada a implantar un programa de compliment d'estàndards ambientals mínims, que serà adoptat d'acord amb el Consorci.

A més, haurà de facilitar tota la informació necessària referida als consums d'energia (llum i gas) i aigua al Consorci per estudiar-ne la reducció, adoptant les mesures que s'acordin en matèria d'estalvi energètic i d'aigua o d'implementació de sistemes d'obtenció d'energia per a l'autoconsum.

L'empresa concessionària es compromet a implementar un sistema de millores i bones pràctiques ambientals que eventualment pugui permetre aconseguir el *Distintiu de garantia de qualitat ambiental* que atorga la Generalitat de Catalunya als establiments de restauració, seguint i adoptant els criteris ambientals establerts per la Resolució ACC/1996/2024, de 30 de maig. En aquest sentit, es compromet a tramitar la sol·licitud d'aquest Distintiu en un termini màxim de sis mesos des de l'inici de l'activitat. Caldrà que l'empresa concessionària faciliti tota la informació necessària relacionada amb el seu procés d'implantació del sistema de millores ambientals, adoptant les mesures que s'acordin.

El personal propi del Consorci, o l'equip tècnic que aquest designi, podran realitzar inspeccions de la concessió per a garantir que s'utilitza d'acord amb les condicions ambientals establertes en aquest plec i segons els compromisos de millora ambiental se s'assumeixin amb posterioritat.

16. DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONCESSIONÀRIA

Els drets i les obligacions de les parts seran, a més dels indicats a les clàusules de les dades específiques del contracte, aquells que resultin de la documentació contractual i de la normativa aplicable i, en particular, els següents:

Drets de l'empresa concessionària

Seràn drets de l'empresa concessionària els següents:

- 1) L'ús de la maquinària, les instal·lacions i el mobiliari destinades a la gestió del servei Bar-Cafeteria, tal com consten a les prescripcions a l'Annex 3.
- 2) Percebre directament dels usuaris del servei l'import de les prestacions efectuades, ja sigui en efectiu com amb targetes bancàries més habituals.
- 3) Contractar el personal que cregui oportú per al perfecte funcionament del servei de Bar-Restaurant; les retribucions d'aquest personal seran a càrrec de l'empresa concessionària, així com el manteniment de l'ordre i l'acompliment de les normes dels presents plecs que els afectin. En qualsevol cas, la relació laboral, les retribucions d'aquest personal, la disciplina i el compliment de les normes contingudes en el present plec de condicions, seran a compte de l'empresa concessionària. Amb el Consorci no existeix cap relació de dependència laboral, mercantil ni subcontractació de cap altra mena, restant el Consorci exonerat de qualsevol reclamació exercida pel personal de l'empresa concessionària.

- 4) L'empresa concessionària podrà dotar les dependències amb els mobles, materials i elements necessaris per als seu correcte funcionament prèvia acceptació i autorització del Consorci.

Obligacions de l'empresa concessionària

Seran obligacions de l'empresa concessionària les següents:

- 1) Organitzar i prestar els servei objecte de la concessió amb estricta subjecció a les característiques establertes en el Plec i dins dels terminis assenyalats en el mateix durant tot el període de la concessió. Serà la seva responsabilitat complir i fer complir la normativa aplicable.
- 2) Destinar les instal·lacions de Bar-Restaurant a les finalitats específiques previstes en el present Plec, així com aquelles activitats culturals, de caràcter educatiu i d'atenció al públic usuari que siguin autoritzades pel Consorci.
- 3) Explotar directament l'equipament i servei objecte de la concessió i no cedir-la, gravar-la, ni traspasar-la a tercers sense autorització del Consorci. Així mateix s'obliga a no sotmetre a cap tipus de gravamen ni càrrega l'equipament objecte de la concessió.
- 4) Prestar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i horari determinats.
- 5) Mantenir el bon estat de conservació i funcionament els bens immobles, béns mobles i aparells necessaris que es vagin deteriorant o quedin inservibles. Es farà càrrec de la reparació de totes les avaries de la maquinària associada a la prestació del servei.
- 6) L'empresa concessionària haurà de retirar, en el moment de finalitzar el termini del present contracte, aquells elements mobles que, essent de la seva propietat siguin susceptibles de trasllat, llevat que es pacti altra cosa de mutu acord. Aquells elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, esdevindran propietat del Consorci, sense que aquesta circumstància atorgui a l'empresa concessionària dret a percebre indemnització de cap mena.
- 7) Indemnitzar a tercers els danys de qualsevol tipus que puguin produir-se a persones o coses com a conseqüència del funcionament del servei, per actes propis o dels seus empleats i empleades.
- 8) Complir totes les obligacions que li corresponen de caràcter administratiu relatives a l'exercici de les activitats concessionàries, així com aquelles de caràcter laboral en relació als seus empleats i empleades, incloses les de previsió, seguretat social, vacances, etc. En aquest sentit, l'empresa concessionària haurà de tramitar i obtenir les oportunes habilitacions, llicències o permisos necessaris que exigeixin les activitats objecte del contracte, ja siguin de caràcter, estatal, autonòmic o bé local. En concret, cal complir les prescripcions establertes en el Reglament Europeu 852/2004 i en el Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- 9) Tenir una persona encarregada o persones encarregades del servei, que estaran disponibles en tot l'horari que cobreixi la prestació del servei, per fer la interlocució amb el responsable tècnic del Consorci sota el qual recau l'encàrrec de vetllar per l'acompliment del contracte.
- 10) El Consorci podrà comprovar el compliment de les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu aplicable respecte del personal adscrit a l'execució del contracte. Per aquest motiu, l'empresa concessionària haurà de remetre a l'òrgan de contractació, quan aquest ho sol·liciti, una declaració on constin les dades que permetin comprovar aquest compliment.
- 11) Presentar una proposta de vestuari adequat, la qual haurà d'ésser autoritzat prèviament pel Consorci i dotar al seu personal del vestuari corresponent.

- 12) Garantir, en tot moment, que les persones que treballin al servei de Bar-Restaurant, vagin adequadament vestits, guardant sempre la màxima pulcritud i, tinguin un tracte correcte i respectuós envers les persones els usuàries i el públic en general.
- 13) El personal lligat a l'empresa concessionària estarà assegurat i amb cobertura d'accidents.
- 14) L'abastiment de matèries primeres serà competència de l'empresa concessionària, la qual vetllarà per l'adequada reserva d'aliments per fer front a qualsevol eventualitat.
- 15) Facilitar en tot moment l'accés a cambres frigorífiques, magatzems, rebost i cuina al persona autoritzat del Consorci i/o a les autoritats competents en matèria d'inspecció sanitària per a què puguin realitzar qualsevol tipus d'inspecció sobre els mateixos o sobre els aliments dipositats en ells.
- 16) Facilitar, si li són requerits per les autoritats competents en matèria d'inspecció sanitària, dades dels proveïdors i marques comercials o mostres de les mateixes, per a qualsevol tipus d'informació que es pretengui sobre ells.
- 17) Abonar les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions relacionades amb l'activitat del bar-cafeteria-restaurant (campana extractora; separador de greixos; instal·lació de gas butà; sistema d'extinció d'incendis de la campana...). Haurà d'entregar el certificat/comprovant de l'execució del manteniment al Consorci.
- 18) Fer la recollida de la brossa que generi el servei de bar-cafeteria-restaurant i depositar-la en els contenidors per facilitar la seva posterior retirada dels serveis municipals, respectant la selecció del sistema de recollida selectiva. Les deixalles de la cuina seran retirades diàriament respectant els criteris de recollida selectiva.
- 19) No emmagatzemar productes ni mercaderies fora dels espais habilitats a tal efecte. Igualment, tindrà cura que els animals domèstics no penetrin a l'interior del bar-cafeteria-restaurant.
- 20) L'empresa concessionària ha de posar a disposició del Consorci un sistema d'informació per a retiment de comptes i seguiment de l'explotació del servei, que contempli la transmissió electrònica, en un termini màxim de 24 hores des de la seva petició per part del Consorci, de les dades de facturació mensual i dels consums d'energia i aigua corresponent al servei de restauració concret i únic objecte d'aquesta concessió al Bar-Restaurant ubicat a la Seu i Serveis Tècnics del Consorci.
- 21) Disposar i exhibir al públic una carta de preus en català i en castellà (com a mínim).
- 22) Acceptar, en tot cas, com a formes de pagament, si així ho demanen els clients, les targetes de crèdit més usuals.
- 23) L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'empresa concessionària, i aquest únicament tindrà dret a indemnització en els casos que preveu la LCSP, per concurrència de causes de força major, si bé en l'expedient s'haurà d'acreditar que, prèviament al succés, havia pres les mesures i precaucions raonables per tal de prevenir i evitar, si així fos possible, els danys produïts.
- 24) Abonar l'import dels danys i perjudicis que es causessin de resultat de la seva activitat al Consorci, sigui a elements immobles, mobles o persones. També reposarà el material fungible deteriorat o trencat (parament, estris, etc.).
- 25) No introduir elements d'infraestructura, equipaments, rètols, senyals, tancaments ni modificar o retirar els existents, sense l'autorització expressa del Consorci.
- 26) No modificar la posició del mobiliari (taules, cadires, etc.) reduint les vies de pas habilitades com a vies de pas en cas d'emergència sense autorització expressa del Consorci.
- 27) Facilitar al Consorci la realització d'obres de millora i condicionament de l'espai sempre que això es requereixi amb la suficient antelació.

- 28) L'empresa concessionària no podrà reclamar, en cap cas, al Consorci indemnitzacions per danys i perjudicis ocasionats per obres de millora i manteniment general que puguin ocasionar la suspensió temporal de les activitats i que siguin a càrrec del Consorci.
- 29) L'empresa concessionària es farà càrrec de qualsevol sanció per la vulneració de les Ordenances Municipals.
- 30) L'empresa concessionària es compromet a informar immediatament al Consorci de qualsevol suspensió o anomalia en el correcte desenvolupament de les activitats.
- 31) Al servei de Bar-Restaurant es disposarà de fulls de reclamacions i bústia de suggeriments per als usuaris. L'empresa concessionària es compromet a donar compte al Consorci dins del termini de tres dies les reclamacions que s'hi formulin, així com a qualsevol altre incident, anomalia o defecte que tingui lloc.
- 32) L'empresa concessionària es compromet a informar al Consorci immediatament de qualsevol incidència de seguretat i prevenció de riscos laborals: incendis, accidents de treball, etc.
- 33) Facilitar, si li són requerits pel Consorci, dades dels proveïdors i marques comercials o mostres de les mateixes, per a qualsevol tipus d'informació que es pretengui sobre els mateixos.
- 34) Queda obligat a assistir i participar a les reunions de coordinació que es convoquin per al seguiment de la gestió del servei de Bar-Restaurant o d'altres temes que puguin tenir interès.
- 35) L'empresa concessionària s'obliga a adequar la seva activitat, en el marc de la seva relació contractual amb el Consorci, als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, d'objectivitat i de transparència i, en particular, s'obliga a:
 - Facilitar al Consorci la informació establerta per la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i qualsevol d'altra que li sigui requerida d'acord amb la normativa vigent.
 - Comunicar al Consorci les possibles situacions de conflicte d'interessos o d'altres anàlogues de les que tingui coneixement que afectin, directa o indirectament, a la present contractació i puguin posar en risc l'interès públic.
 - Per conflicte d'interessos s'entén qualsevol situació en la que el personal al servei de l'òrgan de contractació, que a més participi en el desenvolupament del procediment de licitació o pugui influir en el seu resultat, tingui directa o indirectament un interès financer, econòmic o personal que pugui semblar que compromet la seva imparcialitat i independència en el context de dit procediment de licitació.
 - No celebrar cap acord amb altres operadors econòmics que, en el marc de la present contractació, no respectin els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, abstenint-se de realitzar cap pràctica col·lusòria.
 - Abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta que afecti o pugui afectar la relació contractual en els termes previstos en el Codi Penal vigent en cada moment.
- 36) L'empresa concessionària haurà d'estar en possessió de quantes acreditacions/habilitacions legals siguin necessàries per desenvolupar correctament l'objecte del contracte.
- 37) Satisfereix puntualment els pagaments a què es troba obligat i, en el seu cas a abonar els interessos de demora pel retard en els pagaments derivats del present contracte en més d'una setmana, al tipus oficial d'interès vigent en el moment de produir-se l'impagament i aplicats des del dia en què calia realitzar el pagament fins que s'hagi efectuat. L'aplicació d'aquests interessos serà automàtica sense que sigui necessari fer un requeriment previ.
- 38) Sufragar pel seu compte directe i exclusiu les despeses ordinàries i extraordinàries de caràcter tributari, de subministraments, serveis i de personal.
- 39) Designar un interlocutor amb el Consorci per tal de gestionar els serveis esmentats.

- 40) Reposar el material del Bar-Restaurant (estris, parament, material fungible, etc.) i ocupar-se del manteniment dels equips. Els equips i màquines hauran de mantenir en tot moment les condicions de seguretat. Si resulta necessari incorporar nous equips o substituir els existents, caldrà que els nous equips disposin de marcat CE.
- 41) No alienar els béns afectes a la prestació dels serveis objecte de la contractació, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.
- 42) Complir la normativa legal, les reglamentacions generals i, especialment, les sanitàries i les relatives a l'explotació del negoci, de policia, treball i seguretat de les persones i coses.
- 43) Sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades pel Consorci per mitjà dels seus representants, especialment les observacions referents a deficiències en els serveis prestats que puguin repercutir en la imatge del Consorci.
- 44) Informar al Consorci de totes les notificacions, reclamacions o sancions de caràcter laboral o fiscal relatives a l'objecte de contracte
- 45) Facilitar tota la documentació sol·licitada sobre ingressos i despeses del servei amb els comptes anuals.
- 46) Presentar la relació amb noms i cognoms, data d'ingrés a l'empresa i número de DNI de totes les persones que executaran les prestacions, a més d'acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, presentant, quan se li requereixi pels serveis administratius del Consorci, els TC corresponents.
- 47) Extingida la contractació, desallotjar els béns que en són objecte i deixar-los lliures i retornar al Museu en perfecte estat de funcionament tot el mobiliari i estris. Si el desallotjament no es produís de manera voluntària, s'efectuarà el llançament, que serà estrictament administratiu i sumari, en el termes que preveu la llei.
- 48) Abonar el cànon trimestral en els terminis acordats.
- 49) Proporcionar al Consorci un mitjà de comunicació amb una adreça electrònica que servirà per al contacte continuu davant de necessitats o peticions específiques incloses als correus electrònics i/o notificacions electròniques enviats pel Consorci. S'haurà de donar resposta als correus electrònics enviats pel Consorci a la major brevetat possible, sense ultrapassar les 24 hores i en els terminis establerts formalment al cas de les notificacions electròniques realitzades via els circuits d'Administració Electrònica.
- 50) Les despeses que aniran a càrrec de l'empresa concessionària seran:
 - Instal·lacions, contractacions i tots els permisos o autoritzacions necessaris per concertar els diversos subministraments complementaris de la seva activitat.
 - Costos generals dels consums mensuals de subministraments utilitzats: aigua, gas butà, electricitat i telefonia/dades.
 - Neteja dels espais següents: cuina, menjador, magatzems, terrassa i, excepcionalment, els banys de la planta baixa de l'edifici Seu del consorci, durant els caps de setmana, concretament des del moment entre què es tanca el Centre d'Informació i la finalització del propi servei de bar-restaurant.
 - La reposició del mobiliari, de les prestatgeries i dels altres elements necessaris per al bon funcionament dels serveis, així com el manteniment i reposició dels aparells d'il·luminació instal·lats.
 - Contractar i mantenir en vigor les assegurances que s'assenyalen a la clàusula 2.16) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
 - Aquelles altres despeses necessàries per al funcionament del servei a explotar.

17. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONSORCI DEL PARC NATURAL DE LA SERRA DE COLLSEROLA

Drets del Consorci

Seran drets del Consorci els següents:

- 1) El Consorci tindrà accés a totes les dependències i requerirà de l'empresa concessionària les informacions i/o documentació que estimi oportunes. Així mateix, podrà convocar reunions que cregui convenientes amb l'empresa concessionària.
- 2) Es reserva el dret de col·laborar en l'execució de qualsevol obra, modificació, restitució o adequació que proposi l'empresa concessionària.
- 3) Podrà donar difusió del servei de bar-cafeteria-restaurant i/o editar material relacionat amb aquest servei.
- 4) El Consorci es reserva el dret de control i inspecció del funcionament i l'estat dels mobles, estris, etc... del servei de Bar-Restaurant, prèvia comunicació de la visita.
- 5) Establirà un mecanisme d'inspecció completa anual i requerirà de l'empresa concessionària informacions que estimi oportunes.
- 6) Podrà convocar reunions que cregui convenientes amb l'empresa concessionària.
- 7) El Consorci pot extingir la concessió abans del venciment del termini estipulat, de manera unilateral, atenent a l'interès públic.
- 8) El Consorci designarà un responsable per a la comunicació i la gestió dels serveis amb l'empresa concessionària.
- 9) Ordenar discrecionalment el servei i establir les modificacions dels serveis que aconselli l'interès públic.
- 10) Imposar a l'empresa concessionària les penalitats procedents pels incompliments que cometi en la prestació del servei o en la utilització dels béns, en aplicació del règim de penalitats establert a la clàusula 2.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
- 11) Conèixer totes les reclamacions presentades pels usuaris dels serveis a afectes de dirimir la corresponent responsabilitat.
- 12) Vigilar que s'estan adoptant les normes organitzatives, d'higiene i de prevenció establertes per les autoritats competents.
- 13) Controlar, supervisar i inspeccionar el servei i les instal·lacions i donar instruccions a l'empresa concessionària d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació podrà donar-li avís a l'empresa concessionària per tal que les esmeni. El cas omís per part d'aquesta a les indicacions rebudes és causa de resolució del contracte.
- 14) Realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als usuaris/àries, que podran servir com a indicadors del compliment del servei.
- 15) Disposar de, comprovar, i fiscalitzar les factures, llibres de comptabilitat i documents de qualsevol classe que consideri necessaris per a la determinació del volum d'ingressos i de despeses, si ho considera convenient.

Obligacions del consorci

Seràn obligacions del Consorci els següents:

1. El Consorci es compromet a prendre al seu càrrec el pagament de les despeses dels treballs i obres de manteniment de les dependències del servei de Bar-Restaurant establertes en el punt 3 del present plec.
2. Previ acord amb la part concessionària, autoritzar expressament la venda de nous productes, la substitució o supressió dels productes que s'ofereixen al bar-cafeteria-restaurant que figuren a les llistes de l'Annex 2 d'aquest plec.
3. Posarà a disposició de l'empresa concessionària, en el moment de la formalització del contracte administratiu, els espais objecte de concessió, que es delimiten a la clàusula 3 del present plec.
4. Vetllar pel manteniment de les condicions adequades de confort de les instal·lacions, indicant a partir de quines dates o condicions climàtiques cal posar en marxa o apagar la calefacció o l'aire condicionat a les instal·lacions.
5. Assumir la informació de les persones treballadores de la concessió en l'àmbit de com actuar en cas d'emergència, els riscos de l'espai de treball i la prevenció de l'assetjament.

18. VERIFICACIONS I CONTROLS DE QUALITAT I HIGIENE.

La qualitat és un aspecte fonamental, motiu pel qual el Consorci ha de realitzar un seguiment i control per tal de garantir-lo.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: la sostenibilitat, professionalitat, aspecte de les persones empleades, tracte i servei als clients, higiene i pulcritud del menjar i instal·lacions, adequació de la temperatura del local, rapidesa en el servei, qualitat i innovació dels àpats i matèries primeres.

També es verificarà que els preus de venda dels productes no sobrepassen als preus exposats al públic per a la seva informació, i que els preus de venda al públic, IVA inclòs, no s'augmentin més del 5% en cas de que siguin servits a la terrassa.

19. INCOMPLIMENTS

Derivades de les verificacions i dels controls de qualitat realitzats es determina una sèrie d'incompliments que generaran les penalitats establertes en la clàusula 2.6) del Plec de clàusules administratives particulars d'aquesta contractació.

15 de maig de 2025

Santiago Gómez Coca

Cap d'Oficina d'Infraestructures

Servei d'Infraestructures i Informació

John P. Cahill

Cap del Servei d'Infraestructures i Informació

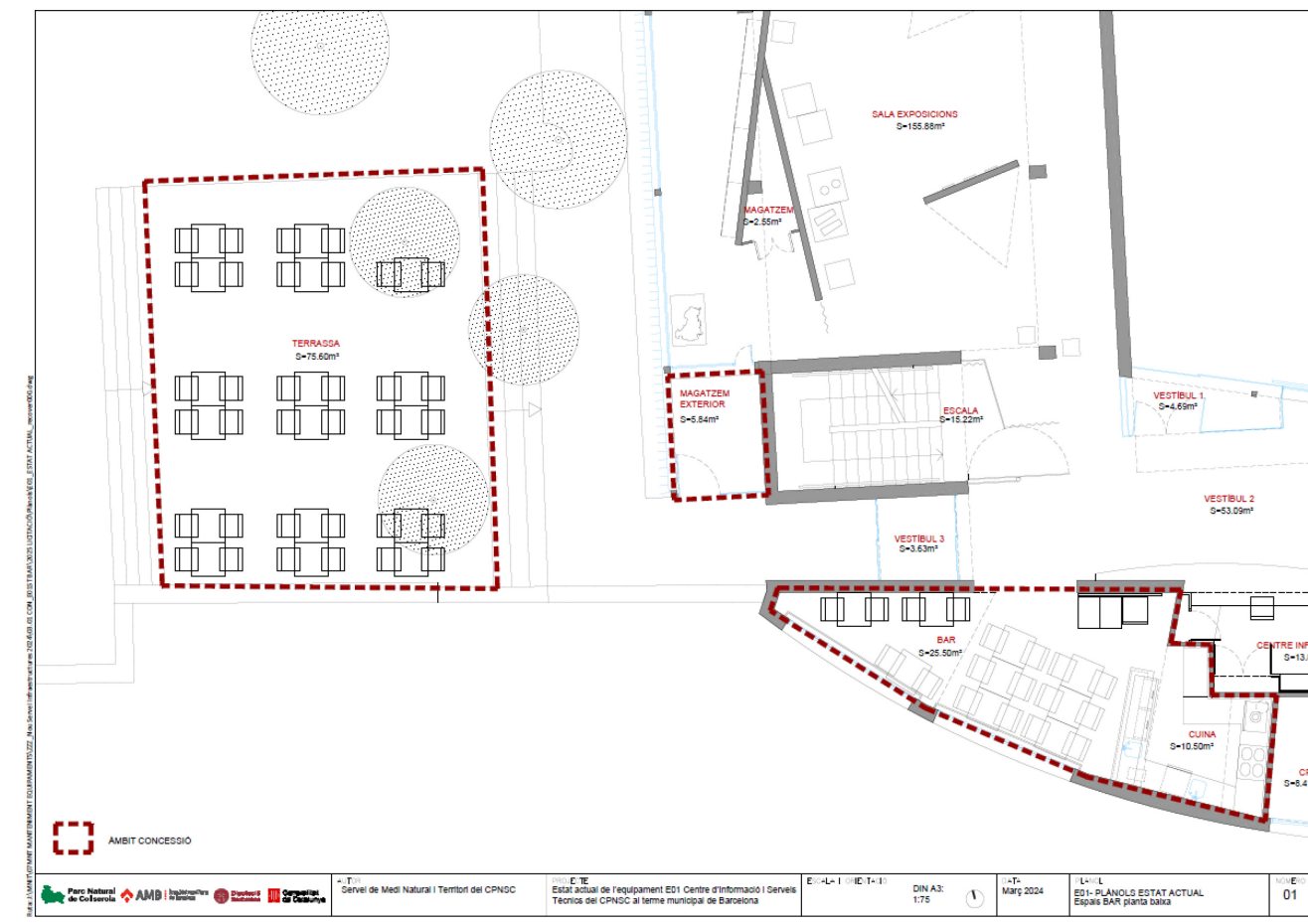
Exp. X2025000371

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT SITUAT A L'EDIFICI SEU I CENTRE D'INFORMACIÓ DEL CONSORCI DEL PARC NATURAL DE LA SERRA DE COLLSEROLA

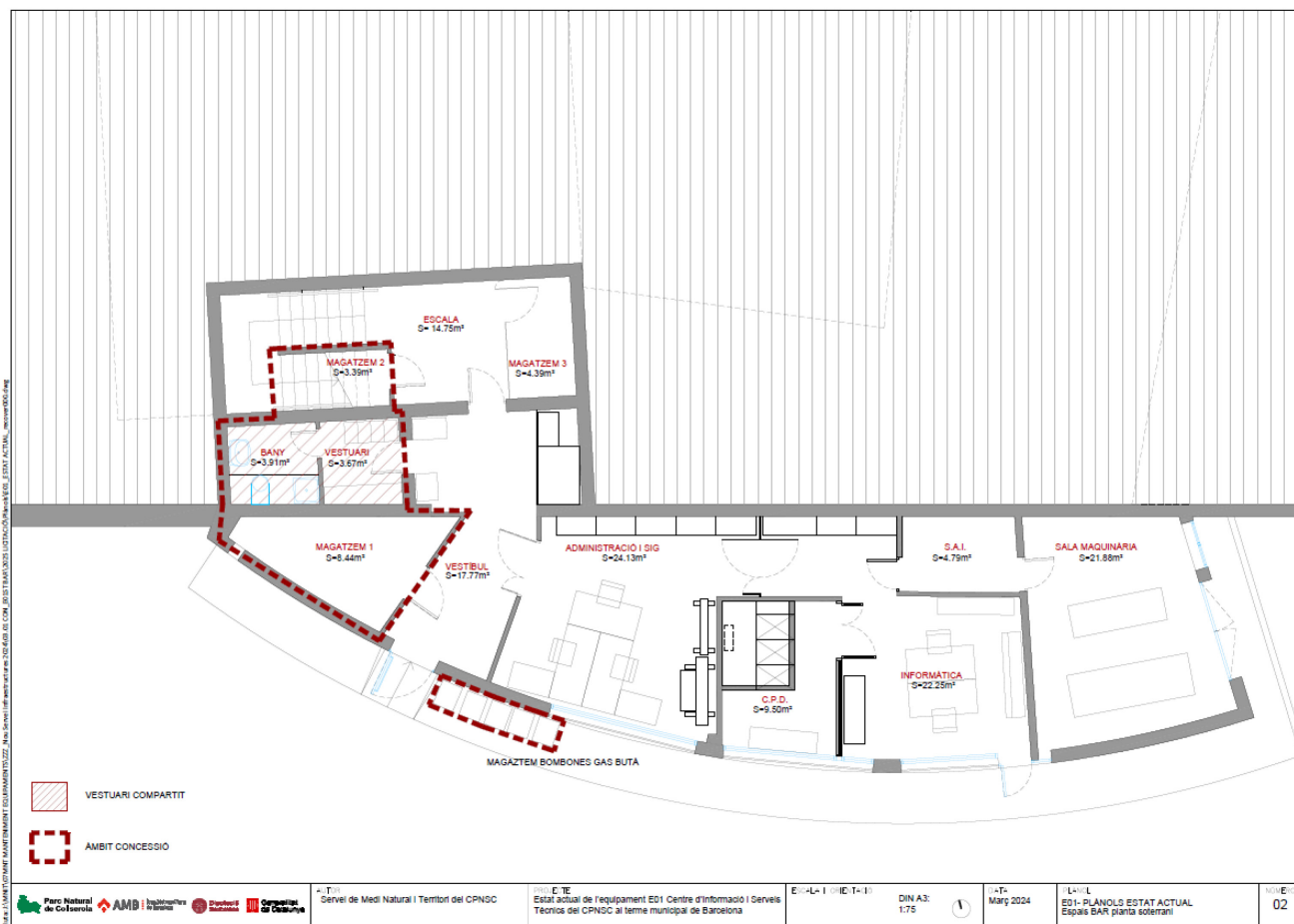
ANNEX 1.

PLÀNOL DE L'ESPAI RESERVAT PER PRESTAR EL SERVEI DE BAR-CAFETERIA-RESTAURANT (ESPAI BAR-RESTAURANT I TERRASSA)

a) Plànol del bar, terrassa i magatzem situats a la planta baixa de l'edifici seu del Consorci.



b) Magatzems i altres espais situats a la soterrani de l'edifici seu del Consorci.



Exp. X2025000371

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT
SITUAT A L'EDIFICI SEU I CENTRE D'INFORMACIÓ DEL CONSORCI DEL PARC NATURAL DE LA SERRA DE
COLLSEROLA**

ANNEX 2.

LLISTAT DE PRODUCTES OBLIGATORIS QUE CAL OFERIR PER PART DE L'EMPRESA CONCESSIONÀRIA

S'adjunta una llista de productes que, **com a mínim**, s'haurà d'oferir en el servei de bar-cafeteria-restaurant. L'empresa concessionària podrà oferir altres productes, prèvia autorització del Consorci.

Producte
Cafè
Cafè amb llet
Cigaló
Tallat
Got de llet
Infusions
Cacaolat o similar
<i>Croissant gran</i>
<i>Donut</i> o similar
Magdalena
Porció de pastís
Entrepà petit
Entrepà gran
Pack esmorzar gran (beguda/cafè, entrepà gran)
Pack esmorzar petit (beguda/cafè, entrepà petit)

Producte
Dinars (menú)
Dinar (1/2 menú)
logurt
Aigua amb gas (1/4l.)
Aigua sense gas (1 1/2l.)
Aigua sense gas (1/4l.)
Refresc
Suc (ampolla)
Suc natural petit
Suc natural gran
Tònica
Cervesa (33 cl.)
Cervesa (quinto)
Cervesa sense alcohol
Servei de càtering: preu esmorzar/persona. Inclou una cafè, beguda, un entrepà i un producte dolç. El producte dolç es pot canviar per fruita.
Servei de càtering: preu dinar/persona. Inclou beguda, àpat amb primer i segon plat, postres i cafè. L'àpat serà en forma <i>buffet</i> amb diferents plats (mínim quatre plats diferents de primer i quatre diferents de segon) a servir pels propis usuaris. El postres inclouran diferents opcions (mínim quatre) entre elles fruita. La beguda inclosa en aquest servei serà sense alcohol.

Exp. X2025000371

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT
SITUAT A L'EDIFICI SEU I CENTRE D'INFORMACIÓ DEL CONSORCI DEL PARC NATURAL DE LA SERRA DE
COLLSEROLA**

ANNEX 3.

**INVENTARI DEL MATERIAL APORTAT PEL CONSORCI AL SERVEI DE BAR-CAFETERIA-RESTAURANT
UBICAT A L'EDIFICI SEU I DEL CENTRE D'INFORMACIÓ.**

Quantitat	Tipus	Marca	Model
1	Armari expositor	Infrico	(336w)
1	Boteller	Vitempus	Vi16
1	Nevera	Óscar Zarzosa	
1	Nevera	Infrico	BMPP 1500II (525w)
1	Rentaplats	JEMI	GS-18
1	Fregidora	JEMI	J-6
1	Escalfador d'aigua de 50l.	Thermor	VM 050 D325
1	Nevera	Liebherr	GK Pv 6570 Index Profiline
21	Cadires del bar		
9	Taules de 80x80cm del bar		
40	Cadires per a la terrassa		
12	Taules de terrassa		

