



PLEC TÈCNIC DE LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE GUINGUETA-BAR, AMB TERRASSA I WC PÚBLIC, A L'ESPAI CANALS-JUNYER DE VALLCARCA DEL DISTRICTE DE GRÀCIA AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1. OBJECTE DE LA CONCESSIÓ

El present contracte té per objecte la gestió i explotació del servei de la guingueta-bar amb terrassa i WC públic a l'espai Canals-Junyer del barri de Vallcarca del Districte de Gràcia, ubicat al viaducte de Vallcarca, 4-6 de Barcelona, amb mesures de contractació pública sostenible. La guingueta-bar al Jardí de l'Equipament de Canals-Junyer, situat al Viaducte de Vallcarca, 4-6, del districte de Gràcia i amb una ocupació aproximada màxima de 90,70 m² (19,70m² d'espai interior de guingueta i lavabo, 3,50m² de magatzem i 67,50 m² de l'espai de taules i cadires). La cessió d'ús dels béns de domini públic afectats es grafien en els plànols, de l'annex 1 i es relacionen en l'inventari de mobiliari que s'incorpora a l'annex 2, respectivament adjunts al present plec. S'adjunta, així mateix, el compte d'explotació anual, com a annex 3 i els preus privats comunicats, com a annex 4.

La finalitat de la concessió és proporcionar el servei de bar corresponent, amb un WC públic adaptat i fer-se càrrec de la neteja i cura del lavabo i de la mateixa guingueta i el seu magatzem.

La terrassa tindrà un màxim de 12 taules i 48 cadires.

Les característiques del servei de bar a desenvolupar s'adequaran a les establertes en les ordenances municipals. Només es permetrà el consum en la zona on s'ubicaran de taules, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes i d'entrepans freds o calents. Pot disposar d'aparells generadors de calor com cafeteres i microones, amb la única finalitat d'escalfar tapes o entrepans, sense que puguin elaborar aliments cuinats en el propi establiment. Tanmateix, s'hi poden servir tapes cuinades procedents d'una empresa de càtering o cuina industrial degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya.

Com a element adicional, s'autoritza únicament una planxa elèctrica de 3kW per al servei d'entrepans calents. Es prohibeixen expressament les fregidores, així com barbacoes de qualsevol tipus.

2. CONDICIONS DE LA CONCESSIÓ

La guingueta objecte de concessió de serveis té la consideració d'espai d'estada, de trobada i relació que contribueixi a la cohesió social de l'entorn. En conseqüència ha d'oferir un servei de bar de qualitat i garantir la cura dels espais, de manera que esdevingui un espai d'estada amable.



L'Ajuntament de Barcelona utilitzarà, en exclusiva, la instal·lació adjacent de l'equipament de Canals-Junyer i que no és objecte d'aquesta concessió per a la realització d'activitats culturals, educatives o socials i amb la deguda coordinació entres les parts.

Les condicions higiènic-sanitàries dels aliments i altres béns de consum seran les determinades per les reglamentacions tècniques i, en general per qualsevol normativa aplicable que reguli les condicions de composició, elaboració, emmagatzemat, exposició, conservació, venda, manipulació, etc. dels aliments, així com del personal adscrit al servei.

Cal observar estrictament la Llei 29/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.

Per tot l'exposat, la concessionària haurà de:

- Donar un servei de bar amb WC gratuït, sense obligació de consumir al bar.
- Dur a terme el manteniment i neteja de la guingueta i del lavabo de la guingueta-bar, que romandrà obert durant l'horari d'obertura de la guingueta, així com de la zona destinada a taules i cadires i el magatzem.
- Garantir una col·laboració estreta amb l'Ajuntament en relació a les activitats socio-culturals que puguin tenir lloc a l'equipament adjacent.
- Garantir l'accés i la vigilància dels serveis associats: lavabo, bar i terrassa, en els horaris d'ús de les instal·lacions.
- Promoure i gestionar el bar amb criteris de sostenibilitat i fer seguiment d'activitats de comerç just, consum responsable i treball comunitari, basat en la utilització al local-bar de productes de comerç just, biològics o de proximitat.

A aquests efectes, i com aclariment s'entendrà que:

- Els productes de comerç just es consideren que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 - a) Els grups productors provenen de col·lectius organitzats compromesos amb la realitat del seu país, amb la implicació de les dones, amb un funcionament participatiu i amb unes condicions laborals dignes.
 - b) En el procés de producció s'incentiva la utilització dels recursos de la zona i de tecnologia que no perjudiqui el medi ambient.
 - c) Es treballa amb organitzacions del tercer món que centren la seva producció en el mercat local i no dependents de les exportacions. No s'importen productes que ja es produeixen aquí amb component social i ecològic equivalents.
 - d) La comercialització d'aquests productes és feta per una entitat sense afany de lucre especialitzada en l'àmbit del comerç just.
- Els productes d'elaboració ecològica certificada es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:



- a) Produïts segons els principis de l'agroecologia, respectuosos amb els cicles de la natura, utilitzant, en la mesura del possible, els recursos de la zona i sense productes químics de síntesi.
- b) Productes que tinguin l'aval de producció ecològica de la Generalitat de Catalunya, d'altres Comunitats Autònomes o certificacions de la Unió Europea.
 - Els productes de proximitat es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 - a) Són productes elaborats per petites empreses productores i artesanes, i si és possible, per empreses d'economia solidària i social.
 - b) Es prioritza que siguin produïts en el mercat local de l'àrea de Barcelona i Catalunya.
 - c) Aliments certificats com a ecològics, segons el punt anterior.
 - d) Els preus es pacten amb total transparència i es busca que en la negociació totes les parts surtin compensades per la seva feina.

3. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS I HORARIS DEL SERVEI

La concessionària queda facultada per utilitzar l'espai (annex 1 del present plec), vinculat a aquesta concessió de domini públic, exclusivament per la finalitat prevista en aquest Plec, així com utilitzar i destinar a aquesta finalitat els béns mobles i elements de propietat municipal existents a l'inici de la concessió, segons consta en l'inventari (annex 2 del present plec).

- Horaris mínims d'obertura al públic de la guingueta-bar:

S'estableixen dos tipus d'horaris d'obertura al públic:

- **De manera ordinària:**
 - De l'1 de novembre al 31 de març: Caps de setmana i festius de 12.00h a 18.00h.
 - De l'1 d'abril al 31 d'octubre:
 - De dilluns a dijous de 13.00h a 21.00h.
 - Divendres i vigílies de festius de 13.00h a 23.00h.
 - Dissabtes d'11.00 h a 23.00h.
 - Diumenges i festius d'11.00h a 21.00h.
- **Horaris d'obertura per a activitats extraordinàries:**

En cas d'activitats extraordinàries a l'equipament adjacent de Canals-Junyer, l'horari de tancament de la guingueta i el lavabo s'adaptarà als horaris de



l'activitat. La comunicació d'aquestes activitats extraordinàries es realitzarà amb un mínim de 48 hores.

L'Ajuntament de Barcelona i, concretament el Districte de Gràcia, coordinarà i determinarà el període de vacances anual del bar, que no serà en cap cas superior a un mes. Amb l'autorització prèvia del Districte, el bar podrà modificar els seus horaris en els períodes d'estiu, Nadal o Setmana Santa.

L'obertura i el tancament dels jardins on s'ubica la guingueta es realitzarà per part de personal de l'Institut Municipal de Parcs i Jardins de Barcelona. El personal responsable del tancament segueix uns itineraris establerts per donar la màxima eficiència al servei. L'horari de tancament permetrà complir amb els horaris mínims d'obertura al públic de la guingueta-bar. Aquest horari de tancament pot variar en funció d'incidències en el servei: trànsit, urgències, celebració d'activitats extraordinàries a l'equipament adjacent Canals-Junyer, etc.

L'obertura i el tancament dels jardins en període d'estiu, festius o per necessitats del Districte de Gràcia, podrà anar a càrrec de la concessionària, en coordinació amb l'activitat de l'estructura coberta adjacent i amb l'aprovació expressa del Districte de Gràcia.

4. MATERIAL I INSTAL·LACIONS

L'Ajuntament posarà a disposició de la concessionària els béns mobles que es detallen en relació adjunta a l'Annex 2 del PPT, adscrits al servei.

Serà a càrrec exclusiu del concessionari l'aportació del mitjans materials, personals i tècnics necessaris per tal d'oferir el servei en òptimes condicions. La concessionària es farà càrrec d'equipar tot el parament ordinari i altres materials necessaris no recollits en l'Annex 2 pel bon funcionament del servei. També es farà càrrec del material fungible per un correcte ús del lavabo (sabons, paper, etc.) i productes de neteja.

Els licitadors podran proposar en l'oferta respectiva una proposta d'inversió que suposi millores complementàries en obra o dotació d'equipament i estris complementaris d'aquests - que haurien de ser aportades al seu càrrec abans de l'inici de les activitats i/o durant la vigència de la concessió. Per tal de poder ser avaluada, aquesta proposta haurà de presentar-se degudament descrita, detallada i pressupostada.

La concessionària es farà càrrec del manteniment del parament i espai interior de la barra del bar i del magatzem, sense perjudici de les intervencions que pugués fer el Districte de Gràcia i notificarà en tot moment qualsevol modificació o reforma que efectui.

Tot el material i instal·lacions adscrites al servei, inclosos els aportats com a proposta d'inversió, revertiran a l'Ajuntament a la finalització de la present adjudicació.



5. OBLIGACIONS ESPECIFIQUES DEL SERVEI DE GUINGUETA-BAR

A més de les obligacions establertes en el Plec de clàusules administratives generals i el Plec de Clàusules administratives particulars, la concessionària està obligada a:

- 1) Utilitzar l'espai de bar única i exclusivament per les finalitats pròpies d'aquesta concessió, segons s'estableix en aquest plec.
- 2) Gestionar el bar mitjançant una organització adient en consonància amb les necessitats que l'atenció al públic plantegi, supeditant en qualsevol cas el seu funcionament, quant a horari i accés al públic, a garantir que no interfereixi mai en el correcte funcionament de l'Equipament adjacent.
- 3) Coordinar la seva activitat amb l'activitat de la dinamització socio-cultural de l'equipament adjacent, i en cap cas, dificultar l'activitat d'aquesta.
- 4) A complir els horaris i prestar el servei amb continuïtat i la regularitat establerta.
- 5) Complir els següents requisits en relació a les condicions higiènic-sanitàries:
 - a. Tots els productes subministrats hauran de complir amb la normativa vigent que sigui d'aplicació als mateixos, donant compliment a les condicions d'higiene, sanitat, qualitat, i seguretat alimentària estipulades en les disposicions vigents.
 - b. A complir les normes i indicacions de l'Ajuntament de Barcelona respecte al reciclatge de materials per a la seva retirada i eliminació de residus.
 - c. Existirà un lloc separat pel emmagatzematge de residus o escombraries, que disposarà de recipients de fàcil neteja i desinfecció, que s'evacuaran diàriament.
 - d. Els productes de neteja s'emmagatzemaran separats del magatzem dels aliments.
 - e. Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.
 - f. Responsabilitzar-se de la neteja de la guingueta i del lavabo i mantenir en condicions higièniques tot el recinte interior i exterior objecte d'aquesta concessió.
 - g. Obtenir de l'administració autorització expressa per a la realització d'obres de millores o reforma.
 - h. Les persones manipuladores d'aliments compliran, com a mínim, els següents requisits:
 - i. Hauran d'acreditar que posseeixin la formació en higiene d'aliments establerta.
 - ii. Observar la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzar en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.



- 6) El concessionari està obligat a utilitzar exclusivament materials de parament de taula no rebutjables ni d'un sòl ús, llevat dels tovallons que podran ser de paper.
- 7) Garantir que els usuaris disposin de tota la informació pertinent sobre el funcionament de la instal·lació, i que siguin atesos de manera adequada. Haurà de figurar amb caràcter preceptiu un rètol, d'acord amb el model establert per l'Ajuntament de Barcelona, en un lloc visible i de fàcil accés per a l'Usuari, en el que s'indiqui.
 - a. Els preus privats comunicats vigents (Annex 4 del present plec).
 - b. L'horari de funcionament.
 - c. El nom de l'empresa concessionària.
- 8) Disposar d'un llibre de reclamacions per a la utilització dels usuaris/es del servei, amb tots els fulls numerats i rubricats i amb la diligència d'obertura corresponent.
- 9) Observar estrictament la Normativa de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- 10) Acceptar i respectar l'entorn exterior del bar seguint les indicacions d'imatge i disseny que indiqui l'Ajuntament.
- 11) Les begudes alcohòliques permeses hauran de ser consumides exclusivament a l'espai destinat a les taules de la zona de terrassa. També hauran de consumir-se exclusivament dins d'aquest espai, altres begudes els envasos de les quals no reuneixin les condicions de rigidesa i capacitat reglamentàriament establertes. S'ha de tenir fixat en lloc perfectament visible un rètol adhesiu amb el missatge següent: "No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques a menors de divuit anys". Aquest rètol tindrà un format mínim de 20cm d'amplada per 10cm d'alçada i les lletres seran de caixa alta de 36 punts.
- 12) L'Ajuntament de Barcelona, podrà utilitzar les instal·lacions objecte d'aquesta concessió per a la realització d'activitats culturals, educatives o socials, prèvia comunicació a la concessionària - amb una antelació mínima de 48 hores i amb la deguda coordinació.
- 13) L'empresa concessionària s'obliga especialment a tenir bon tracte amb els/les usuaris/es de l'equipament i a col·laborar amb el tècnic/a referent del Districte, sense que es produeixi cap tipus d'ingerència en els assumptes propis de l'activitat de l'equipament adjacent.
- 14) Oferir la informació d'activitats a l'equipament adjacent, facilitades pel Districte de Gràcia i, en el seu cas, destinar un espai a l'exposició d'objectes promocionals a instància exclusivament de l'Administració Municipal.



- 15) Demanar autorització a la persona Responsable de la concessió, sempre que d'una manera o altra es vulgui fer publicitat de qualsevol nom, marca o raó social tant de la concessionària com de tercers. L'empresa concessionària haurà de disposar d'un pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària, dins del seu sistema d'autocontrol, que garanteixi bones practiques de treball i d'higiene i que la manipulació d'aliments estigui sota control, designant una persona responsable del pla de formació encara que les activitats de formació les realitzi una empresa externa.
- 16) Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar. Aplicar les mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus. Les matèries primeres hauran de ser, en la mesura d'allò que permeti el mercat, respectuoses amb el medi ambient (producte de proximitat) i/o provinents de comerç just.
- 17) L'empresa concessionària ha de promoure mesures de sostenibilitat i mediambientals. Ha de tenir capacitat per gestionar selectivament els residus que es generin en l'activitat segons els següents paràmetres:
- a. Gestionar selectivament els residus que es generin en l'activitat segons els següents paràmetres:
 - i. Un contenidor per la gestió de la fracció vidre. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color verd).
 - ii. Un contenidor per la gestió de la fracció envasos i llaunes. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color groc).
 - iii. Un contenidor per a la gestió de la matèria orgànica. El dipòsit serà diari per motius higiènics i de salut pública i es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color marró).
 - iv. Un contenidor per a la fracció rebuig de brossa general. El dipòsit serà diari, amb bosses d'escombraries en els contenidors municipals de brossa general (preferiblement en bosses ecològiques).
 - v. Un bidó per a l'oli vegetal usat. La recollida la durà a termes un gestor autoritzat.
 - b. Els embalatges de cartró es plegaran i es dipositaran en el contenidor selectiu de recollida municipal (color blau), així com la resta de papers.
 - c. En la gestió de totes les fraccions de residus s'haurà de procurar maximitzar l'eficiència minimitzant la presència de residus que no corresponguin a la seva fracció, en especial, la fracció orgànica.
- 18) Els paraments no ordinaris d'un sol ús de cafeteria (plats, gots, coberts, etc....) hauran de ser de material compostable orgànic. Com a regla general s'usarà els paraments habituals del bar pel seu caràcter reutilitzable.
- 19) Exhibir, en lloc visible la llista de preus i complir-los rigorosament.



- 20) El Districte de Gràcia podrà demanar l'elaboració d'un informe anual a la concessionària per valorar la gestió mediambiental i millorar aquells punts que siguin necessaris.

6. SEGUIMENT I COORDINACIÓ AMB EL DISTRICTE

El concessionari també haurà de garantir:

- La coordinació amb la persona referent de la concessió amb l'objectiu de comunicar les incidències, revisar el funcionament ordinari, presentació de la programació i dels informes d'activitat.
- Assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrants les mesures oportunes per al seguiment de l'execució dels serveis.
- Els mecanismes per assegurar la màxima estabilitat del personal que presta el servei, així com assegurar la continuïtat del servei i minimitzar els efectes que canvis i substitucions del personal puguin suposar per a les persones usuàries quan aquestes siguin inevitables.
- La concessionària es compromet a cobrir les absències del seu personal per vacances o altres eventualitats. Els períodes de vacances i els permisos a que tingui dret el personal de la concessionària, d'acord amb els convenis laborals, no eximeixen del compliment de la prestació dels serveis per part de la adjudicatària.
- En els aspectes d'imatge i difusió, s'hauran de tenir en compte els criteris de comunicació i d'imatge corporativa definits per l'Ajuntament de Barcelona i demanar l'aprovació per part del departament de comunicació del Districte de Gràcia.
- La concessionària haurà de complir les obligacions de coordinació i informació sobre la implementació de la concessió i atendre totes les reunions i altres sistemes que proposi el districte per al seguiment periòdic i subministrament d'informació sobre els resultats del desenvolupament de la concessió.
- La concessionària es compromet a garantir la deguda coordinació amb altres activitats que es puguin organitzar en l'entorn del jardí o l'equipament adjacent per part de l'Ajuntament. A aquest efecte, haurà d'interlocutar amb les diferents entitats que puguin participar a l'espai per crear les sinèrgies favorables per tal que la dinamització de l'equipament i el bar es realitzi en òptimes condicions.

7. DINÀMIQUES I/O ACCIONS QUE REQUEREIXEN CONTROL I/O LIMITACIÓ PER PART DEL/LA TITULAR DE LA CONCESSIÓ

- No es permet el consum d'alcohol fora de la zona de taules i cadires de la guingueta.
- No es permet la venda ambulant de qualsevol tipus de producte.
- No es obligat realitzar cap consumició al bar per a la utilització del WC públic del mateix.



- No es permet l'ús d'aparells sonors (generadors de corrent, equips sonors proveïts d'amplificadors, ràdios, etc.), dins el bar i la seva terrassa sempre i quan no formin part de la dinamització socio-cultural a l'equipament adjacent, que no és objecte d'aquesta concessió.
- No es permet l'entrada i estacionament de vehicles a l'interior de l'espai (excepte descàrrega i càrrega dels materials i subministraments de 8:00h a 11:00h.
- No es permet la sobre ocupació de l'espai mitjançant taules i cadires fora de la concessió i en altres indrets del parc.
- No es permet encendre foc ni utilitzar barbacoes portàtils. No es permet qualsevol altra activitat que atempti contra la integritat del domini públic que afecti als interessos generals.
- La concessionària és responsable de detectar situacions conflictives i notificar als dispositius de la Guàrdia Urbana que puguin fer acte de presència a l'espai o mitjançant comunicació telefònica, per tal que sancionin a les persones que realitzin aquestes accions.
- La concessionària utilitzarà vaixel·la (gots, plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable, ja sigui de vidre o de plàstic dur (biodegradable) i fabricat amb material reutilitzable.
- En cas que alguns elements de la vaixel·la no puguin ser de material reutilitzable i reciclable, es podrà substituir per material compostable i aquest material compostable es dipositarà al contenidor marró (no al contenidor groc).
- Fomentar l'ús de transport públic entre els assistents a les activitats que es puguin realitzar als jardins o espai adjacent.
- Es podran consultar més criteris ambientals en els següents documents online:
 - [Guia les festes més sostenibles \(Guia EA núm. 6\)](#)
 - [Guia per a fer congressos més sostenibles \(Guia EA núm. 35\)](#)
- En relació a l'accés amb animals de companyia:
 - Tal com estableix l'Ordenança de Protecció Tinença i Venda d'animals, els gossos que accedeixin al jardí han d'anar lligats.
 - Els gossos potencialment perillosos d'acord amb l'ordenança esmentada no es deixaran mai sols i han d'anar en tot moment lligats i amb morrió.

8. PERSONAL

Haurà d'assegurar la presència en la guingueta en tot moment del personal suficient i degudament qualificat, durant les hores d'obertura que com a mínim seran : establertes en 64h/setmana en el període de 1 d'abril a 31 d'octubre, i 12h/setmana en el període de 1 de novembre a 31 de març i franges horàries determinades, segons s'indica en l'epígraf 3 d'aquest Plec. Les categories professionals, segons el conveni d'Hosteleria, hauran de ser



d'encarregat/da de cambrer/a, d'auxiliar de cambrer/a i també s'estableixen 15 hores setmanals en el període d'estiu i 4 hores setmanals en el període d'hivern, de neteja adscrites al servei. El personal tractarà al públic amb correcció sense discriminacions per raó de gènere, d'orientació i/o identitat sexual, origen, edat, discapacitat o qualsevol altre eix de desigualtat.

La concessionària i tot el personal de servei utilitzaran peces de vestir adequades a l'activitat i exclusives per a la permanència en la guingueta i el contacte amb els aliments, en perfecte estat de conservació i netedat. En cas de proporcionar un uniforme a les persones treballadores, aquest haurà de ser unisex. En cap moment podran prestar servei persones afectades de malalties contagioses ni tan sols de caràcter lleu, ni en ferides que estiguin degudament protegides, per tal d'evitar propagacions per contaminació dels aliments.

El concessionari mantindrà degudament format al personal respecte a la normativa tècnica higiènic-sanitària reguladora de la manipulació dels aliments i farà seguiment i acompanyament necessari per a l'adaptació dels treballadors/es, així com per a una correcta coordinació i gestió del servei.

La concessionària complirà les disposicions legals i reglamentaries aplicables, en particular les de caràcter tècnic i sanitari referides a les instal·lacions i als aliments, i les higièniques i sanitàries respecte de les persones empleades.

La concessionària assegurarà la capacitat del personal que efectivament presti el servei per poder expressar-se amb les persones usuàries del bar en català i castellà.

El personal aportat per l'empresa concessionària dependrà únicament d'aquest a tots els efectes, sense que entre aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle funcional ni laboral. Aquest personal treballarà a les ordres de la concessionària i segons la seva normativa, que vetllarà per l'exacte compliment de les condicions de la prestació de serveis, sempre sota el control de l'Ajuntament.

De manera prèvia a l'inici de l'execució del servei la concessionària està obligada a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Durant la vigència de la concessió, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament al Districte i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

La concessionària coordinarà i determinarà el període de vacances dels seus treballadors i treballadores. Ho posarà en coneixement amb antelació mínima d'un mes, amb la persona Responsable de la concessió del Districte de Gràcia.



9. RESPONSABILITAT DE L'EMPRESA CONCESSIONÀRIA

L'empresa concessionària serà responsable de tots els danys i perjudicis que s'ocasionin a tercers i a la Corporació o al personal depenent d'ella.

L'execució de la concessió es realitzarà a risc i ventura de l'empresa concessionària.

Aquest document és una còpia autèntica. L'Ajuntament de Barcelona custodia el document i les signatures originals.