

## PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAURAN DE REGIR LA CONCESSIÓ DE SERVEIS, DEL SERVEI DE BAR - RESTAURANT AMB TERRASSA A LA PISCINA DE SANT ANTONI - LA BLAVA

### Índex

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Índex .....                                                                    | 1  |
| I.1 Objecte i descripció .....                                                 | 1  |
| I.2 Dades de l'equipament .....                                                | 2  |
| A) Distribució i superfícies .....                                             | 2  |
| B) Acabats .....                                                               | 3  |
| I.3 Obres i instal·lacions .....                                               | 3  |
| A) Instal·lacions .....                                                        | 4  |
| B) Equips .....                                                                | 7  |
| C) Rètols .....                                                                | 7  |
| D) Limitacions .....                                                           | 7  |
| E) Execució de les obres de condicionament i instal·lacions .....              | 8  |
| I.4 Gestió de residus .....                                                    | 9  |
| I.5 Manteniment general .....                                                  | 9  |
| I.6 Drets i deures del concessionari .....                                     | 10 |
| Drets bàsics del concessionari .....                                           | 10 |
| Obligacions del concessionari .....                                            | 10 |
| I.7 Denominació comercial .....                                                | 14 |
| Annex 1 .....                                                                  | 15 |
| Condicions que haurà de complir la terrassa del Bar-restaurant de la PSA ..... | 15 |
| Annex 2 .....                                                                  | 17 |
| Plànol de la instal·lació .....                                                | 17 |
| Annex 3 .....                                                                  | 18 |
| Relació de material .....                                                      | 18 |

### I.1 Objecte i descripció

L'objecte del contracte és l'explotació del Servei de bar restaurant amb terrassa del local ubicat a l'avinguda Mas Picó, sn (piscina de Sant Antoni- La Blava).

La descripció i amidaments es troben descrits en l'apartat I.2 d'aquest Plec i es troba grafiat en el plànol que s'adjunta com a l'annex II, quedant expressament prohibit l'ocupació d'altres espais no inclosos en l'esmentat apartat.

El permís per poder utilitzar la terrassa quedarà inclòs dins del règim de la llicència d'activitats recreatives. Aquesta autorització per poder utilitzar la terrassa serà independent i estarà subjecta al pagament de taxes corresponents.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte de la concessió i la justificació del procediment i dels criteris d'adjudicació estan acreditats a l'expedient.

El Bar- restaurant està compost pels següents espais: Sala, cuina- magatzem, lavabos i terrasses.

L'adjudicatari queda facultat per utilitzar el local vinculat a aquest contracte exclusivament per la finalitat prevista en aquest Plec. L'adjudicatari es limitarà a servir les consumicions en la zona de barra i a les taules destinades a aquesta activitat.

El concessionari serà retribuït directament mitjançant el preu que abonin els usuaris per la prestació dels serveis de bar restaurant.

## **I.2 Dades de l'equipament**

El bar restaurant està compost pels següents espais: sala restaurant, zona de bar, cuina, magatzem cuina, sala tècnica, zona de magatzem, zona de barbacoa, serveis i dues terrasses a dos nivells diferents.

El local es lliura amb totes les instal·lacions fetes, acabats i revestits. Els serveis higiènics equipats amb els sanitaris i les instal·lacions necessàries.

Es deixen preparades les escomeses i pre-instal·lacions de forma que el concessionari només haurà de contractar els diferents serveis amb les companyies corresponents i completar les instal·lacions interiors en funció dels equips que incorpori i de les necessitats derivades de la pròpia activitat. A l'annex 3 es detalla la maquinària instal·lada.

### ***A) Distribució i superfícies***

El local destinat al Bar-restaurant està distribuït amb envans i parets d'aquesta forma:

- Zona comú que inclou la barra i l'espai per taules i cadires amb una superfície útil de 47,10m<sup>2</sup>.

- Serveis higiènics, compost per un vestíbul amb un rentamans i dues cambres amb un wc dins cada una d'elles. Una de les cambres és adaptada. La superfície útil total del conjunt d'aquests serveis higiènics és de 8,00m<sup>2</sup>.
- Espai reservat per a la cuina, completament equipat, amb una superfície útil de 6,30m<sup>2</sup>.

La superfície útil total del Bar-restaurant és de 61,40m<sup>2</sup>.

A l'exterior existeix l'espai que es fa servir com a terrassa, oberta i amb accés lliure, de superfície aproximada 24,00m<sup>2</sup>.

### **B) Acabats**

Tot el local és deixat pavimentat i amb els revestiments acabats.

La cuina i els serveis tenen cel ras situat a 2,85 mts d'alçada. En aquests dos espais les parets es deixen enrajolades fins al cel ras i equipades. La part del bar té els botellers, barra, prestatges, pica, tiradors de cervesa. La part de la cuina té prestatges metàl·lics, planxa, nevera i barra per poder preparar el menjar. Tot el material que hi hagi al local es cedirà al concessionari, quedant sota la seva responsabilitat el manteniment i les possibles reparacions que se'n derivin. En cas que el concessionari no vulgui aquest material, serà el responsable de portar-ho a la deixalleria. Aquest material està valorat en 8.000 €.

La zona comú, a l'igual que la resta de l'edifici, no té cel ras de forma que es veu l'estructura metàl·lica pintada. Aquesta estructura s'ha concebut per anar vista.

A la zona d'entrada, el concessionari podrà fer-hi cel ras per poder amagar la unitat interior de la màquina d'aire condicionat.

La zona comú té totes les parets revestides amb panells fenòlics fins a 2,20 mts d'alçada, per damunt d'aquests i fins a la coberta es deixa de pladur pintat.

### **1.3 Obres i instal·lacions**

El local que es lliura es troba distribuït amb els envans i els tancaments fets, acabats i revestits, amb les fusteries interiors i exteriors col·locades. Els serveis higiènics equipats amb els sanitaris i les instal·lacions necessàries.

Es deixen preparades les escomeses i pre-instal·lacions de forma que el concessionari només haurà de contractar els diferents serveis amb les companyies corresponents i completar les instal·lacions interiors en funció dels equips que incorpori i de les necessitats derivades de la pròpia activitat. A l'annex 1 es detalla tota la maquinària ja instal·lada.

A continuació es concreten alguns aspectes del local:

### ***A) Instal·lacions***

#### **A.1) Aire condicionat:**

El local es lliurarà sense els equips d'aire condicionat. Només hi haurà instal·lats els tubs frigorífics aïllats des de la terrassa i fins al Bar-restaurant per tal de comunicar les dues unitats que haurà d'instal·lar el concessionari. També es deixa un tubular buit amb guia per passar-hi els cables d'alimentació de la màquina des del quadre del Bar-restaurant fins a la terrassa.

Els tubs frigorífics previstos són de 1/4" i 3/8", corresponents a una potència frigorífica aproximada de 10kW.

El concessionari ha d'instal·lar la unitat exterior i la unitat/s interior en l'espai previst a tal efecte. No es podrà situar la unitat exterior en altre emplaçament que no sigui el que s'ha reservat en projecte. El sistema d'aire condicionat està pensat de forma que la unitat exterior s'ha de situar a la terrassa d'instal·lacions (extrem deixalleria), i la unitat interior per conductes o unitats split de paret dins el Bar-restaurant.

També haurà de passar el cable per alimentar les unitats exteriors des del quadre del Bar-restaurant.

#### **A.2) Ventilació**

Els serveis higiènics disposen dels conductes i extractors.

El concessionari haurà de instal·lar els conductes i l'extractor per a la renovació general de l'aire del Bar-restaurant. A la façana es deixa un forat d'entrada i un de sortida destinat a dita ventilació general del Bar-restaurant.

Es preveuen els tubs de ventilació que connecten la cuina amb l'exterior per tal de fer la ventilació permanent de la cuina (com a local amb aparells de gas en circuit obert).

#### **A.3) Sortida de fums**

Es deixa muntada una campana extractora connectada amb la xemeneia destinada a sortida bafs de cocció.

#### A.4) Prevenció d'incendis

Es deixen instal·lades les llums d'emergència, tanmateix, el concessionari haurà d'instal·lar els extintors i altres elements que es concretin en el moment de tramitar la llicència d'activitats i formalitzar els contractes de manteniment d'aquest elements.

S'ha de tenir en compte que la cuina pot admetre una potència de 20 kw com a màxim amb aparells de cocció. En cap cas es podrà superar aquesta potència. La cuina no és un sector d'incendis diferenciat de la resta del local.

#### A.5) Alarma d'intrusió

L'usuari haurà d'instal·lar el seu propi sistema d'alarma d'intrusió, aquest serà independent del general de l'edifici i amb connexió amb central receptora d'alarmes.

Haurà de ser un sistema de tipus inalàmbic per evitar fer instal·lacions superficials.

Es deixarà previst un endoll on connectar-hi la centraleta.

#### A.6) Antena de televisió i parabòlica.

L'edifici disposa d'un mastil per muntar-hi una antena de TV i una parabòlica.

El concessionari haurà de instal·lar les antenes, en cas que vulgui aquest servei.

Existirà un tubular amb guia des del Bar-restaurant fins a l'armari per l'amplificador i des d'aquest fins al màstil.

Es deixa muntat el prestatge per col·locar la televisió.

#### A.7) Telefonia

A l'armari de entrada de telefonia de l'edifici es deixarà una caixa comú de subministrament des de on la companyia podrà donar servei de telefonia de forma directe al Bar-restaurant.

Es deixa un tub de previsió de pas des d'aquest punt fins al Bar-restaurant.

El concessionari haurà de demanar l'alta de la seva línia de telefonia pròpia.

#### A.8) Gas

Es fa una escomesa de gas amb una bateria on es podrà muntar el comptador del Bar-restaurant.

Es deixa un tub des d'aquest armari fins a l'interior del Bar-restaurant. Hi haurà una clau dins el Bar-restaurant (zona cuina). El diàmetre del tub que s'ha deixat limita el cabal de gas a 2,40 m3.

Es deixa feta la instal·lació interior del Bar-restaurant.

El concessionari haurà de demanar l'alta de gas pel Bar-restaurant, en cas que vulgui aquest subministrament, i haurà de fer la instal·lació interior del Bar-restaurant (gas i ventilacions cuina i local) i emetre els butlletins corresponents per alimentar els aparells de gas que necessiti.

#### A.9) Aigua

Es fa una escomesa d'aigua amb una bateria on es podrà muntar el comptador del Bar-restaurant.

Es deixa feta la instal·lació interior del Bar-restaurant. El diàmetre d'aquest permet un cabal d'aigua d 1.6 l/s.

El concessionari haurà de demanar l'alta d'aigua pel Bar-restaurant.

L'aigua calenta sanitària corre a càrrec del concessionari. El concessionari haurà de instal·lar un escalfador al qual es connectarà l'anell tancat de calor des del sistema d'energia solar tèrmica per la producció d'ACS.

El concessionari està obligat, en cas que necessitar aigua calenta, a fer servir el sistema de producció solar general de l'edifici.

En cap cas l'adjudicatari podrà reclamar danys o perjudicis pel no funcionament del sistema de captació solar general de l'edifici.

#### A.10) Desguassos

Els serveis higiènics es deixen amb la xarxa de desguassos completa.

La cuina i la barra tenen xarxa de desguassos, connectada a la xarxa de sanejament de l'edifici.

El bar té els petits desguassos individuals de la cuina i barra i aquests estan connectats al punt de connexió a la xarxa de sanejament.

#### A.11) Electricitat

Es fa una escomesa elèctrica amb modulació segons companyia elèctrica fins al comptador del Bar-restaurant.

Es deixa el quadre general de comandament del Bar-restaurant instal·lat.

La potencia màxima admissible és de 27kW.

Es deixa feta la instal·lació interior. Bàsicament la d' enllumenat general, algunes preses de corrent per a petits aparells, i l'alimentació dels extractors dels serveis higiènics.

El concessionari haurà de demanar l'alta del subministrament elèctric pel Bar-restaurant, i haurà de fer la instal·lació interior del Bar-restaurant per alimentar els equips que incorpori, i emetre els butlletins corresponents i fer les legalitzacions que corresponguin.

### ***B) Equips***

La cuina pot admetre una potència de 20 kw com a màxim amb aparells de cocció. En cap cas es podrà superar aquesta potència. La cuina no és un sector d'incendis diferenciat de la resta del local.

El local es lliura equipat. A l'annex 1 es detalla el material que es deixa.

Les instal·lacions hauran de complir el CTE, reglaments i normativa sectorial que li siguin d'aplicació.

També han de complir la normativa d'higiene i sanitària en vigor.

### ***C) Rètols***

El rètol consistirà en lletres de vinil retallades enganxades al vidre, el color i tipografia serà la mateixa que la del rètol de l'edifici.

No es podrà muntar cap rètol sobre la façana, tampoc es podran muntar banderoles i/o rètols publicitaris.

### ***D) Limitacions***

En general no es pot modificar cap element del local. No es poden canviar els revestiments, paviments, foradar panells, parets, etc.

En cap cas i sota cap concepte podrà foradar la coberta. La tipologia de la coberta impossibilita qualsevol perforació posterior.

Qualsevol obra, modificació o instal·lació necessitarà del vist i plau previ dels serveis tècnics municipals.

L'Ajuntament com a propietari del local, podrà ordenar retirar aquells elements ornamentals o de la decoració que consideri que no son adients atès el caràcter d'equipament públic que té el local.

### ***E) Execució de les obres de condicionament i instal·lacions***

Un cop s'hagi efectuat l'adjudicació definitiva de la concessió, l'adjudicatari resta obligat a iniciar de forma immediata la tramitació necessària per a l'inici de les obres que hagi definit en la seva oferta, en cas d'haver-les proposat.

En el present plec s'adjunta el plànol dels espais.

En cas d'haver de realitzar obres de condicionament o noves instal·lacions s'haurà de realitzar procurant causar les mínimes molèsties possibles en l'activitat habitual de l'edifici municipal on s'ubica l'immoble objecte d'aquesta concessió.

Seràn per compte de l'adjudicatari qualsevol tipus d'obres de condicionament del local, mobiliari i les instal·lacions i utilitatge necessaris per dur a terme l'activitat de Bar-restaurant. A tal efecte, els interessats hauran de presentar un avantprojecte que, respectant tant els elements estructurals de l'immoble com la resta d'elements existents (cel·las, revestiments, etc.), reculli de forma detallada les actuacions a realitzar respecte a decoració del local, mobiliari i maquinària i utilitatge a instal·lar, així com els terminis d'execució de les obres. Aquest avantprojecte tindrà caràcter vinculant per a l'adjudicatari, sense perjudici de les modificacions no substancials que l'Ajuntament pugui introduir de forma discrecional. L'adjudicació de la concessió no implicarà en cap cas llicència per a l'execució de les obres proposades, si no que aquesta s'haurà de tramitar pel procediment reglamentari.

A més l'adjudicatari queda obligat a mantenir els elements de tota classe instal·lats sense que puguin ser substituïts per altres de diferent tipus, llevat prèvia autorització de l'Ajuntament, la qual haurà de ser sol·licitada per l'adjudicatari de forma raonada i per escrit.

Pel que fa a les modificacions, si durant la vigència del contracte l'Ajuntament considera oportú modificar els elements de les instal·lacions o s'adopten altres sistemes, l'empresa adjudicatària quedarà obligada a acceptar la conservació dels mateixos, sense que per aquest concepte pugui reclamar cap mena de compensació econòmica addicional.

Si l'empresa adjudicatària creies oportú portar a terme modificacions en part dels equips, instal·lacions o la totalitat dels sistemes d'alarmes d'intrusió i detecció d'incendis, així com la connexió amb una central receptora d'alarmes o qualsevol altre element, haurà de comunicar la seva petició a l'Ajuntament, sense el consentiment del qual no es podran realitzar els esmentats canvis, assumit el cost derivat de les modificacions per part de l'empresa adjudicatària.

Les adaptacions del local exigibles per al correcte desenvolupament de l'activitat i adequació a la normativa, tindran consideració de modificacions d'acord amb el que es preveu en el paràgraf anterior.

A l'inici de la concessió es farà una **acta de lliurament** del Bar-restaurant en la que s'hi farà constar el seu l'estat.

A la finalització de la concessió es farà una **acta de recepció** del Bar-restaurant en la que s'hi farà constar l'estat en que es retorna el Bar-restaurant així com l'inventari del mobiliari i d'altres utensilis que formen part integrant d'aquest. Si l'estat del Bar-restaurant o el mobiliari i utensilis es troben en mal estat que no sigui degut al transcurs del temps i la seva normal utilització o en falten, es farà constar a l'acta i el seu valor es restarà de la garantia definitiva.

#### **I.4 Gestió de residus**

El sistema de recollida de residus interna del bar haurà d'incloure totes les fraccions de residus que en cada moment i emplaçament de l'edifici siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que, en general, són les següents:

- Paper i cartró (contenidor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenidor groc)
- Vidre (contenidor verd)
- Matèria orgànica (contenidor marró)
- Rebuig (contenidor gris)

Tots els bujols de recollida hauran d'estar correctament identificats.

L'entitat gestora garantirà que aquests són correctament entregats als serveis de recollida de residus municipals o a un gestor autoritzat.

Més enllà d'aquestes fraccions, el concessionari podrà incorporar altres fraccions que poden ser objecte de la recollida selectiva en l'edifici, d'acord amb la implantació prèvia ja existent o de l'activitat específica d'aquest. Aquest poden ser, entre d'altres:, piles i bateries, etcètera.

#### **I. 5 Manteniment general**

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar bones pràctiques per tal que s'apagui la climatització al final del dia i vetllar per que s'apaguin els llums i aparells de les sales després de cada activitat. Igualment durà un control molt estricte de les instal·lacions d'aigua atenent ràpidament pèrdues per fuites o degoteig d'aixetes.

## **I.6 Drets i deures del concessionari**

### ***Drets bàsics del concessionari***

El concessionari tindrà els drets reconeguts en l'ordenament jurídic, i en particular:

- L'atorgament, per part de l'Ajuntament de l'ús privatiu del domini públic, salvant el dret de propietat i sens perjudici de tercers.
- El concessionari tindrà dret a la percepció de les retribucions corresponents a les consumicions .

### ***Obligacions del concessionari***

A més de l'abonament puntual del cànon inherent a la concessió, el concessionari haurà de:

- Complir les directrius que li indiqui l'Ajuntament en el compliment del servei i permetre que aquest pugui desenvolupar les funcions de fiscalització i de control que li son pròpies.
- Presentar la corresponent comunicació d'activitat d'acord amb el Decret 112/2010, del 31 d'agost.
- Sol·licitar les llicències d'obres per aquells treballs d'adequació que vulgui efectuar.
- El concessionari, un cop obtinguda les llicències municipals que corresponguin a l'activitat i a la terrassa, haurà de prestar, com a mínim els serveis coincidents amb els dies d'obertura al públic de la instal·lació esportiva municipal de la piscina de Sant Antoni- La Blava (d'ara en endavant PSA).
  - Juny, laborables de 11 a 20 h. Festius i caps de setmana, de 10 a 20h.
  - Juliol, laborables de 10 a 20 h. Festius i caps de setmana, de 10 a 20h.
  - Agost, laborables de 11 a 20 h. Festius i caps de setmana, de 10 a 20h.
  - Setembre, laborables de 11 a 20 h. Festius i caps de setmana, de 10 a 20h.

Aquests serveis i horaris podran ser objecte d'ampliació a consideració de l'adjudicatari, sotmetent-se en tot cas a la regulació sobre establiments de concurrència pública.

- La terrassa haurà de donar compliment a les especificacions marcades en l'annex 1 i a l'Ordenança Municipal sobre l'ocupació de vies i espais públics i a la seva modificació de l'any 2018.
- Sol·licitar autorització a l'Ajuntament prèviament a la transmissió per qualsevol títol dels drets i obligacions derivades de la concessió en terceres persones.
- Sol·licitar autorització prèvia a l'establiment de qualsevol càrrega o gravamen de la concessió.
- Realitzar la contractació o el canvi de nom dels subministraments de d'aigua, energia elèctrica, telefonia i gas, així com contractar els serveis de manteniment dels equips de climatització, equips de producció d'aigua calenta sanitària, equips de descalcificació, equips d'extinció i alarma, en aquest últim cas a més s'haurà de contractar un servei de connexió amb central receptora d'alarmes.
- Fer les instal·lacions necessàries per alimentar els equips que incorpori d'acord amb la normativa i reglaments vigents.
- Emetre la documentació necessària (projectes tècnics, memòries, butlletins, inspeccions per organismes de control, etc..) destinada a realitzar la legalització de les instal·lacions que formin part del Bar-restaurant.
- Dotar el servei objecte de la cessió amb els estris, maquinària, productes i resta de material necessari per a un correcte servei.
- En cas de perdú a o deteriorament dels seus elements inherents a l'explotació deuria procedir el concessionari a la seva reposició. Aquests elements hauran de ser de les mateixes característiques i qualitat.
- Aniran a càrrec del concessionari totes les obligacions fiscals, impostos, taxes etc. derivades del negoci del Bar-restaurant. En concret les taxes de les escombraries i les d'ocupació de la via pública.
- Conservar l'objecte de la concessió en perfecte estat, no podent alterar-lo sense prèvia autorització municipal, tenint cura que tant les instal·lacions com el local estiguin nets, lliures de residus i en perfectes condicions de

seguretat, higièniques i sanitàries. Les obres i instal·lacions que realitzi el concessionari quedaran en propietat de l'Ajuntament una vegada finalitzi la concessió.

- El manteniment de qualsevol tipus de les instal·lacions i/o obres objecte de la concessió, incloent aparells, instal·lacions, bombetes, aixetes, paraments, finestres, pintura, estris, ... serà també a càrrec de l'adjudicatari. Aniran al seu càrrec les despeses pròpies del funcionament del servei, així com la maquinària, equipament i consumibles necessaris (productes de neteja, paper higiènic, tovallons ...).
- Demanar autorització prèvia a la realització de qualsevol tipus d'obra que impliqui un canvi en la distribució i imatge del local. Qualsevol element ornamental que es vulgui col·locar en aquesta instal·lació haurà de rebre el vist i plau de la Regidoria d'Esports. Tot allò que es vulgui instal·lar en la instal·lació no podrà malmetre el revestiment i haurà de ser susceptible de poder treure's amb posterioritat sense malmetre el revestiment.
- Permetre a l'Ajuntament inspeccionar les obres i instal·lacions realitzades. Aniran a càrrec del concessionari totes les deficiències que es detectin així com també les despeses que s'originin i les millores a introduir.
- Deixar lliures i vacu el domini objecte de la concessió en el termini de trenta dies des de la seva extinció, d'aquells elements que no hagin de ser objecte de reversió. L'adjudicatari, pel fet de participar en aquesta licitació, reconeix expressament la facultat de l'Ajuntament d'acordar i executar el llançament. En aquest cas, les despeses seran a càrrec del concessionari.
- No es podrà emmagatzemar material en espais destinats al públic en general. A aquest efecte, no es podrà deixar cap mena de material a les terrasses ni zones exteriors.
- Mantenir un nivell de mitjana-alta qualitat en els productes i serveis oferts.
- Vigilar que el servei es presti amb rapidesa, eficàcia i cortesia. Es prohibeix expressament la instal·lació de màquines recreatives.
- Exposar en lloc visible el llistat de preus vigents en cada moment.
- El concessionari es compromet a vetllar perquè es mantingui en tot moment un ambient social en l'espai destinat a Bar-restaurant que faciliti l'assistència de tot tipus de públic respectant els principis de no discriminació per cap raó.
- Vetllar perquè no es produeixin crits ni emissions sonores o vibratòries que excedeixin els volums autoritzats per la legislació sectorial que regula els

sorolls i vibracions, ni a l'interior del Bar-restaurant ni en les seves immediacions. És adir, vetllar per allò que diu l'Ordenança Municipal sobre civisme i convivència urbana.

- Complir allò que disposa la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Vetllar per la neteja i conservar en bon estat d'ús i ordre l'espai del bar (dins de la barra, tanmateix pel que fa a les instal·lacions, màquines, aparells i estris del bar, i a l'espai de les taules) així com a la terrassa exterior i els lavabos. Serà pel seu compte el subministrament i reposició de paper higiènic, sabó i tovalloles de paper per eixugamans.
- Complir allò que disposa la Llei de l'Esport (RD 1/2000, de 31 de juliol) en els seus articles 73 (apartat G), 74 i 75. A aquests efectes, no estarà permesa la venda de begudes alcohòliques a la instal·lació mentre es celebrin esdeveniments esportius.
- Mantenir en tot moment a disposició dels clients un llibre de reclamacions per tal que en puguin fer ús si ho estimen convenient.
- No es podrà emmagatzemar material en espais destinats al públic en general.

L'activitat quedarà sotmesa a tota la reglamentació que regula aquest tipus d'establiments, no solament pel que respecta als béns de consum, sinó també en el que afecta a l'activitat, emissió de sorolls, instal·lació de maquinària, mobiliari, etc.

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.

L'empresa adjudicatària pot instal·lar i explotar màquines de "vending" prèvia autorització municipal.

L'empresa concessionària haurà d'adaptar la realització de la seva activitat d'acord amb les indicacions de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts o a la normativa vigent de la Generalitat de Catalunya, en el cas de nous episodis del Covid 19 o similars.

## **I.7 Denominació comercial**

En el cas que el beneficiari de la concessió vulgui assignar un nom comercial a l'activitat amb caràcter públic, aquesta denominació serà prèviament objecte de consens amb els òrgans competents de l'Ajuntament.

Sant Vicenç dels Horts, 19 de febrer de 2024.

Aprovat mitjançant decret  
2024LLDR000426 de data 22 de  
febrer de 2024.

## Annex 1

### Condicions que haurà de complir la terrassa del Bar-restaurant de la PSA

1. El titular de la llicència resta obligat a prendre les mesures necessàries per evitar molèsties al veïnat.
2. Els materials utilitzats hauran d'oferir suficients garanties de solidesa.
3. Cap element de la terrassa pot ser suport de missatges publicitaris de forma ostentosa.
4. El mobiliari que s'utilitzi per a les terrasses (taules, cadires) haurà d'estar fabricat amb materials no contaminants, reciclables i duradors.  
Les característiques tècniques dels diferents elements hauran de complir les següents condicions:
  - 4.1. Les taules podran tenir acabats diversos, anoditzat plata, excloent el polit abrillantat, bé resines o compactes (diferents colors a triar) inclòs en fusta (tipus teka), sempre materials apropiats per a l'exterior i que harmonitzin entre sí, i amb l'entorn on s'ubiquin. Han de ser estables i permetre el correcte anivellament, i apilables. De geometria rodona o quadrada amb mides exteriors compreses entre 600mm. i 900mm.
  - 4.2. Les cadires podran ser metàl·liques, amb estructura d'alumini extrusionat, o de materials que siguin derivats plàstics del petroli.
5. S'autoritzarà la instal·lació de parasols dins l'àmbit de la terrassa autoritzada i respectaran les distàncies dels passos lliures per vianants. Els parasols no podran estar tapats ni pel darrere ni pels laterals. Es permetrà que s'ancorin al terra mitjançant sistemes homologats que garanteixin la continuïtat del paviment un cop retirat el parasol. Per a la instal·lació d'aquests sistemes caldrà sol·licitar una autorització a l'Ajuntament. Els parasols han de ser de materials tèxtils o similars, ignífugs, llisos i d'un sol color, suportats per elements lleugers totalment desmuntables.
6. No es permès d'ocupar la terrassa amb prestatgeries, tallavents, plàstics, neveres o qualsevol altre element. Tampoc s'autoritzaran instal·lacions elèctriques de cap tipus (ni aèries, ni soterrades). En cas de requerir algun tipus d'il·luminació, aquesta serà autònoma (tipus espelmes, il·luminacions que funcionin amb bateries, etc.).
7. En les terrasses no s'admetrà cap mena de font acústica, musical o ambiental, ni música en viu. Es permetrà la col·locació de les típiques pissarres d'informació.

Aquest element haurà de situar-se íntegrament dins el perímetre autoritzat com a terrassa.

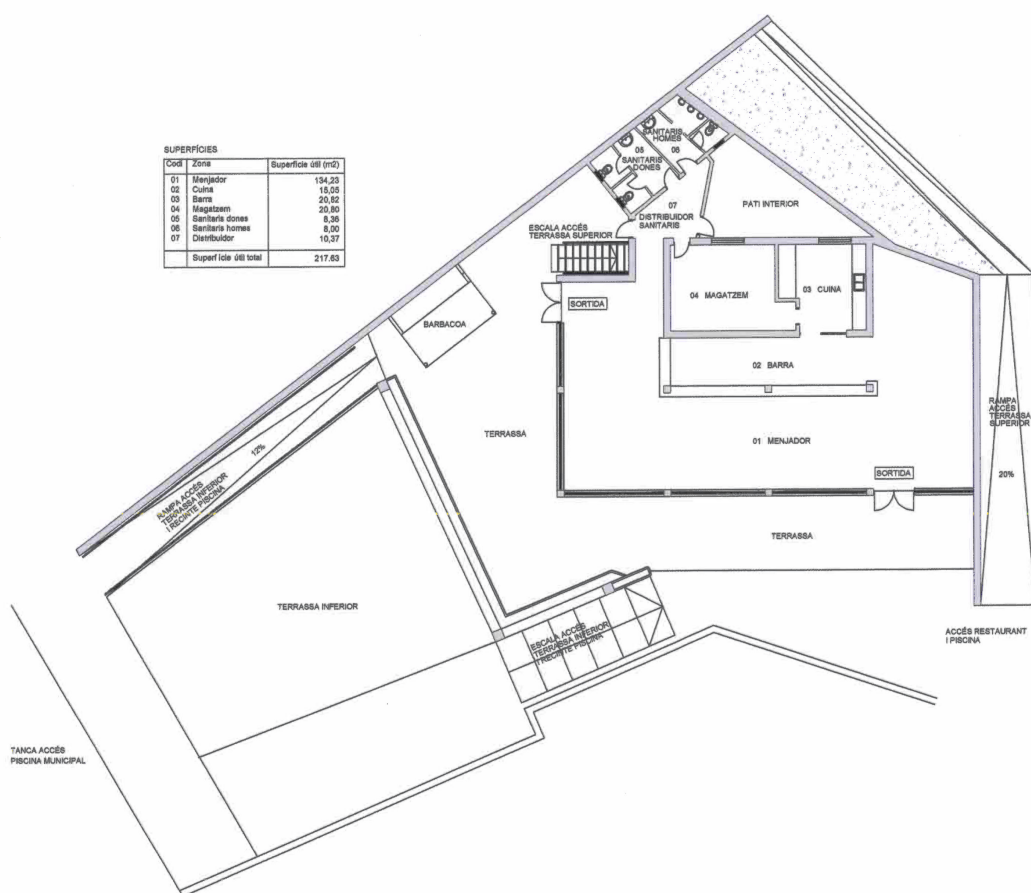
8. S'autoritza una estufa a partir de quatre mòduls, un mòdul consta d'una taula i quatre cadires. El color de l'estufa haurà d'harmonitzar amb el disseny dels elements que configuren la terrassa. Les estufes han de ser models homologats, s'hauran de retirar diàriament, d'acord amb l'horari de la terrassa. L'establiment ha de disposar d'extintors de pols ABC, eficàcia 21A-113B, ubicats en un lloc de fàcil accés. L'assegurança ha de contemplar-la instal·lació de l'estufa en la terrassa i disposar d'un contracte de manteniment amb una empresa especialitzada en instal·lacions de GLP i els seus derivats.

9. La instal·lació de terrasses no afectarà sortides d'emergència .

*Ordenança municipal d'ocupació de les vies i espais públics de Sant Vicenç dels Horts, publicada al BOPB en data 26 d'octubre de 2021.*



## Plànol de la instal·lació



## Annex 3

### Relació d'instal·lacions i mobiliari

#### ZONA PÚBLIC EXTERIOR

- Estructura xiringuito
- Estructura toldos

#### ZONA PÚBLIC INTERIOR

- 2 Barrils
- 18 Taules de fusta grans
- 6 Taules de fusta petites
- 70 Cadires de fusta
- 1 Sistema d'alarma de la marca Securitas Direct amb dues càmeres
- 1 Extintor
- Sistema de calefacció amb caldera de gas i radiadors
- 2 Sistemes d'aire condicionat
- 2 Cortines d'aire
- 3 Seients per nens
- 1 Billar
- 1 Màquina expendedora de boles

#### ZONA BARRA

- 1 Renta vaixelles
- 1 nevera per emmagatzemar vins
- 2 Moble mostrador INOX amb nevera, armari integrat i una pica.
- 1 Nevera expositora
- 1 Moble mostrador tras barra INOX
- 1 Màquina registradora
- 1 Barra de fusta
- 1 Suport per televisió
- 1 Quadre general elèctric de baixa tensió
- 2 Pissarres

#### ZONA CUINA

- 1 Nevera de cinc portes INOX
- 2 Neveres conservadores INOX
- 1 Moble inox amb prestatgeries
- 2 Moble inox amb armaris
- 1 brasa volcànica
- 1 Fregidora amb dues cistelles
- 1 Cuina amb planxa i quatre fogons
- 1 Renta vaixelles
- 1 Màquina per tallar embotit

- 1 Campana extractora de fum
- 6 Suports de paret de prestatgeria inox
- 2 Moble inox amb pica i aixeta
- 1 Microones
- 3 Taules inox
- 1 Prestatge de color blanc amb suport de peu
- Elements de vaixella i cristalleria

#### ZONA LAVABO

- 2 Dispensadors de sabó
- 2 Dispensadors de paper higiènic
- 2 Papereres
- 2 Urinaris
- 4 Miralls
- 3 Lavabos
- 2 Mobles amb pica i aixeta
- 1 Bagul