



Ajuntament
de Barcelona

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE LA GESTIÓ I
EXPLOTACIÓ DEL BAR DEL CENTRE CÍVIC VALLVIDRERA –
VÁZQUEZ MONTALBÁN, BAR DEL CENTRE CÍVIC SARRIÀ I
BAR DE L'EQUIPAMENT VIL·LA URÀNIA

Direcció de serveis a les Persones i al Territori
Districte de Sarrià – Sant Gervasi

Contingut

Contingut	1
1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
2. OBJECTIU DEL SERVEI	2
3. DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI.....	2
4. HORARIS DEL SERVEI.....	4
5. MATERIAL I INSTAL·LACIONS	5
6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI	8
6.1 Drets:.....	9
6.2 Obligacions:.....	9
7. PERSONAL	12
8. COORDINACIÓ	13
9. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI.....	13



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR DEL CENTRE CÍVIC VALLVIDRERA – VÁZQUEZ MONTALBÁN, BAR DEL CENTRE CÍVIC SARRIÀ I BAR DE L'EQUIPAMENT VIL·LA URÀNIA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte de concessió de serveis té per objecte la gestió i explotació del Bar ubicat a l'interior del centre cívic Vallvidrera – Vázquez Montalbán, del Bar ubicat a l'interior del centre cívic Sarrià i del Bar de l'equipament Vil·la Urània amb mesures de contractació pública sostenible i ubicats al Districte de Sarrià - Sant Gervasi i a les següents adreces:

- Bar ubicat a l'interior del centre cívic Vallvidrera – Vázquez Montalbán, carrer Elisa Moragas i Badia, 16-34. Codi BIM 604106003 i referència cadastral 5156222DF2855E0001QS.
- Bar ubicat a l'interior del centre cívic Sarrià, carrer Eduardo Conde, 23-42. Codi BIM 152127 i referència cadastral 6730312DF2863B0001FQ.
- Bar de l'equipament Vil·la Urània, carrer Saragossa, 29-31. Codi BIM 609324 i referència cadastral 9038212DF2893G0001US.

2. OBJECTIU DEL SERVEI

Els locals objecte d'aquest contracte tenen la consideració d'espais d'activitats que complementin en un marc d'oci saludable els diferents serveis i activitats dels diferents equipaments. En aquest sentit el bar és un espai de trobada i relació que contribueix a la dinamització socio-cultural, objectiu primordial dels centres cívics. En conseqüència ha d'oferir una imatge singular i atractiva per a tots els sectors de població i un servei de bar de qualitat orientat a la ciutadania que utilitza l'equipament.

Acollir, a instàncies del Districte o de la Direcció de l'equipament, activitats que proporcionin i donin suport a les línies d'actuació de l'equipament on es troben ubicats.

3. DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI

L'adjudicatari queda facultat per utilitzar el local vinculat a aquest contracte 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 les prestacions, segons consta en l'inventari de l'annex 1.

També podrà utilitzar l'espai de magatzem delimitat en els plànols corresponents i que s'adjunten com annex 2.

L'expedició de béns de consum quedarà restringida als que siguin autoritzats per aquest tipus d'establiments d'acord amb la categoria 2.3.1 i 2.3.2 de la vigent Ordenança municipal de les activitats i dels establiments de concurrència pública de Barcelona (aprovada definitivament el dia 11 d'abril de 2003 –BOP 16/7/2003).

L'adjudicatari podrà obtenir autorització per la col·locació de vetlladors en l'espai de terrassa, durant l'època i en les condicions que en el seu cas s'autoritzin.

Actualment les llicències que disposen cadascun dels bars són les següents:

- **LOT 1: Gestió i explotació del bar del centre cívic Vallvidrera - Vázquez Montalbán.**

La llicència d'activitats que disposa aquest bar és la 2.3.1 Bar: disposa de barra i, addicionalment, de servei de taules, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes i d'entrepans freds o calents. No s'hi poden servir dinars ni sopars. Pot disposar d'aparells generadors de calor com cafeteres i forns de 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”.

S'està treballant per ampliar la llicència d'activitats i poder ser un 2.3.2.2 Bar amb menjar ràpid. Bar que disposa de tota mena d'elements de cocció i preparació d'aliments, sense límit de tipus, de combustible ni potència, en el que es poden elaborar tapes i entrepans freds i calents, però en els que no es possible servir dinars ni sopars.

En aquest bar es podran instal·lar 17 taules i 34 cadires i 3 tamborets a l'interior i un màxim de 14 taules i 56 cadires a l'exterior, a la part asfaltada, tot i que s'haurà de retirar en cas d'activitat en aquest espai.

- **LOT 2: Gestió i explotació del bar del centre cívic Sarrià.**

En el cas del Bar ubicat al CC Sarrià, en data 17 d'octubre de 2024, i mitjançant resolució de la gerent del Districte, s'ha adjudicat l'execució de les obres que permetran d'ajustar l'equipament de Sarrià a la normativa vigent per obtenir la llicència ambiental El termini màxim previst per executar les obres és de 10 setmanes.

Aquestes obres permetran que disposi de la llicència d'activitats per poder ser establiment de tipus 2.3.2.2. Bar amb menjar ràpid. Bar que disposa de tota mena d'elements de cocció i preparació d'aliments, sense límit de tipus, de combustible ni potència, en el que es poden elaborar tapes i entrepans freds i calents, però en els que no es possible servir dinars ni sopars.

El Projecte Executiu d'obres adjudicat conté la descripció de l'establiment i instal·lacions, zones d'emmagatzematge, producció i gestió de residus, abastament, utilització,



tractament i abocament d'aigües, dades d'energia i d'emissions a l'atmosfera, control dels punts d'emissió de soroll, actuacions per prevenció del risc d'incendi i accessibilitat.

En aquest bar es podran instal·lar 16 taules i 64 cadires i 3 tamborets a l'interior i un màxim de 8 taules i 32 cadires a l'exterior, tot i que s'haurà de retirar en cas d'activitat en aquest espai.

- **LOT 3: Gestió i explotació del bar de l'equipament Vil·la Urània.**

La llicència d'activitats que disposa aquest bar és la 2.3.1 Bar: disposa de barra i, addicionalment, de servei de taules, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes i d'entrepans freds o calents. No s'hi poden servir dinars ni sopars. Pot disposar d'aparells generadors de calor com cafeteres i forns de 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 càterin g o cuina industrial degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries".

En aquest bar es podran instal·lar 10 taules i 32 cadires i 11 butaques a l'interior i un màxim de 8 taules i 32 cadires a l'exterior, de les quals 6 taules i 24 cadires estaran ubicades en la terrassa que dona al carrer Saragossa, i 2 taules i 8 cadires en la terrassa del costat de Via Augusta, tot i que s'haurà de retirar en cas d'activitat en aquest espai.

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, i la normativa sectorial i normes tècniques que són d'aplicació.

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

4. HORARIS DEL SERVEI

L'adjudicatària es responsabilitzarà de l'obertura i tancament del bar així com de la connexió i desconexió de l'alarma, ajustant-se a l'horari que s'indica a continuació per a cada centre:

- L'horari d'obertura del bar del centre cívic Vallvidrera: serà de dilluns a divendres de 9 a 14h i de 16 a 21 h i dissabtes i diumenges de 10 a 16 h.
- L'horari d'obertura del bar del centre cívic Sarrià: serà de dilluns a divendres de 9 a 21 h i dissabtes de 10 a 21 h.
- L'horari d'obertura del bar de l'equipament Vil·la Urània: serà de dilluns a divendres de 9 a 21h i dissabtes i diumenges de 10 a 16 h.

Aquests horaris podran modificar-se en funció de les programacions especials de cada centre i en els períodes d'estiu, Nadal o Setmana Santa amb l'autorització prèvia del Districte.

El Districte es reserva la facultat d'establir les variacions derivades de canvis en el funcionament ordinari dels centres.

El bar ubicat al CC Sarrià tancarà per vacances el mes d'agost. Els bars ubicats al CC Vallvidrera i equipament Vil·la Urània podran tancar el mes d'agost; en cas que vulguin obrir caldrà l'autorització prèvia del Districte.

La resta de períodes de vacances i la determinació de dies festius i ponts es planificarà anualment conjuntament amb la Direcció de Serveis a les Persones i Territori i consultant a la direcció del centre cívica i segons les necessitats del servei.

5. MATERIAL I INSTAL·LACIONS

Serà a càrrec exclusiu de l'adjudicatari l'aportació del mitjans materials, personals i tècnics necessaris per tal d'oferir el servei en òptimes condicions.

L'Ajuntament posarà a disposició de l'adjudicatari els béns mobles que es detallen en relació adjunta (document annex 1), adscrits al servei per a cadascun dels bars.

A l'objecte de mantenir la qualitat del servei, l'adjudicatari està obligat a substituir tots els materials, béns i instal·lacions adscrits a aquest servei tant des del seu inici com per aportacions posteriors, sia qual sia el seu origen, prèvia comunicació i autorització municipal, en cas de deteriorament, robatori, pèrdua o qualsevol altre causa que impedeixi o alteri el seu ús normal.

Tot el material i instal·lacions adscrites al servei, inclosos els aportats com a proposta d'inversió, són de propietat municipal i revertirà a l'Ajuntament a la finalització del present contracte.

Les empreses adjudicatàries es faran càrrec del manteniment de tots els espais ocupats pels bars, magatzems, terrasses. S'hauran de fer càrrec de les reparacions i/o substitucions de tots els electrodomèstic i tot el material inventariable de la gestió així com de les reparacions elèctriques, lampisteria, feines de paleta, pintura que hi hagi a en els espais gestionats pels adjudicataris.

5.1. Gestió del Manteniment

Les accions de conservació i manteniment que executi l'empresa adjudicatària, s'hauran de realitzar d'acord a la normativa vigent en matèria de seguretat i prevenció laboral, realitzades per professionals qualificats/ades i si es dóna el cas, d'acord amb els requeriments que es puguin indicar des del Districte.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar mensualment mitjançant document de seguiment (s'adjunta Annex 3 quadre de seguiment de petit manteniment) la relació de treballs realitzats i pendents de realitzar pel seu compte, adjuntant també documentació que en justifiqui la despesa (factures,...) i que en certifiqui els treballs realitzats (mitjançant fotografies). En aquest annex



només s'inclouran les despeses derivades del manteniment dels espais ocupats pels bars, magatzems, terrasses quedant excloses qualsevol altra despesa.

L'empresa adjudicatària no podrà fer actuacions que representin una modificació substancial de l'equipament, la instal·lació o l'espai, sense la comunicació i aprovació del Districte (Canvis d'ús dels espais, canvis de distribució, modificació, ampliació o reducció de qualsevol instal·lació, ...)

La demanda de reparació d'incidències al Districte es comunicarà mitjançant correu electrònic a l'adreça: manteniment_sarria@bcn.cat. Adjuntant fotografies indicatives de la ubicació de les incidències i on es visualitzi clarament el defecte i l'àrea afectada. Si es produeix un canvi en el protocol d'actuació s'informarà oportunament de com s'haurà de fer.

Si les incidències són les descrites a continuació com a petites reparacions caldrà adjuntar pressupost realitzat pel personal especialitzat contractat per l'empresa gestora per verificar que l'actuació supera els 500 €. Si l'actuació té un cost inferior a 500 € l'empresa gestora gestionarà i es farà càrrec de la seva reparació. També es farà càrrec de les reparacions superiors a 500 € degudes a una manca o a la dilació en el temps d'una actuació de petit manteniment (inferior a 500 €).

Les incidències que corresponguin al DOM i que requereixin resposta immediata es faran utilitzant la via de comunicació que resulti més eficaç per a comunicar-la al Departament d'Obres i Manteniment (telèfon, correu electrònic,...) dins l'horari de 9:00 a 15:00 de dilluns a divendres. Fora d'aquest horari la comunicació és realitzarà mitjançant el telèfon que facilitarà el Districte a tal efecte.

El/s bar/s haurà/n de tenir un registre (s'adjunta model Annex 4) per fer el seguiment de les visites de tots els professionals que accedeixen a realitzar qualsevol tasca de manteniment, ja siguin de la contracta de l'Ajuntament com del propi gestor.

L'adjudicatària s'haurà de fer càrrec de totes les reparacions de petit manteniment, excepte les que estiguin específicament excloses. Es relacionen, de forma orientativa no exhaustiva, les següents reparacions si escau:

Fusteria i Serralleria:

- Arranjament/reposició de la fusteria i serralleria, considerada com a tal: Elements de tancament (portes i porticons interiors o exteriors, finestres i balconeres, reixes i persianes, paviments de fusta o sintètics, serralleria, Alumini, PVC, baranes o altres), sòcols, revestiments, arambadors i cel rasos de fusta...), baranes i passamans,...; Així com l'ajustatge, reparació o reposició dels seus elements propis per a la seva funcionalitat: Ferreteria, molles i mecanismes, topalls i retenidors de portes, etc...
- Reparació, manteniment del mobiliari i els seus elements propis i acabats (ferreteria, panys, guies corredisses, proteccions...)
- Còpies de claus, comandaments a distància, o sistemes de control de pas (targes,...)
- Col·locació / substitució de cadenats
- Substitució o segellat de vidres i miralls de finestres i vitrines.
- Reparació de persianes i cortines (interiors i exteriors).
- Muntatge o/i trasllats de mobles petits (carros, armariets, calaixeres, etc.)
- Instal·lació, reparació o retirada de prestatgeries, suros, plafons, quadres, cartells, etc.



Ram de paleta:

- Reposició puntual de rajoles ceràmiques que s'hagin després o trencat (si s'ha de posar nova rajola, de mateixa marca i model que l'existent, o equivalent sempre i quan es vegi igual), i posterior rejuntat de les mateixes.
- Petites reparacions del revestiment de parets i sostres (enguixats, arrebossats) i divisòries de cartró guix.

Instal·lació d'aigua:

- Reposició de claus de pas i aixetes trencades.
- Reparació de petites fuites d'aigua (aixetes que degoten, localització de fuites, etc.).
- Neteja i desembús de desguassos.

Instal·lació Elèctrica:

- Repàs semestral d'enllumenat interior. Reposició d'elements fosos (bombetes, fluorescents, encebadors, llums d'emergència, leds, etc.)
- Revisió mensual de l'enllumenat d'emergència.
- Arranjament i renovació de les averies en els accessoris elèctrics (substitució d'endolls, interruptors, timbres, regletes, làmpades, etc..)

S'exclouen les accions de modificació o reparació de quadres de protecció, les quals es sol·licitaran mitjançant el procediment de petició al Departament d'Obres i Manteniment del Districte (DOM).

Les actuacions en la instal·lació elèctrica requeriran l'autorització prèvia del DOM.

Instal·lació de sanejament i d'aigües pluvials:

- Retirada de material sòlids d'embornals, canalons, i desaigües interiors i exteriors.
- Neteja d'arquetes.
- Neteja dels elements d'evacuació d'aigües pluvials.

Altres:

- Pintat de parets i portes fins a una superfície de 30 m2 per estança del mateix color i qualitat a l'existent.
- Renovació de plafons de fals sostre que s'hagin trencat.
- Neteja i recollida de mobles en desús, runa, brossa, etc.
- Muntatge i/o trasllat d'elements petits (impressores, ordinadors, carros, etc.)
- Col·locació de les senyals indicatives d'evacuació i seguretat que s'hagin després.
- Manteniment de les cortines inclosos els elements de suport i guies.
- Etc...

Assumir totes les despeses de manteniment de les màquines i material que es trobin en cadascun dels espais dels Bars, les cuines o els magatzems. En aquest aspecte haurà de fer una despesa mínima en manteniment i inversió segons el quadre següent:



Núm. Lot	Objecte / Àmbit d'actuació	Import €/any
1	Gestió i explotació del bar del centre cívic Vallvidrera - Vázquez Montalbán	2.000 €/any
2	Gestió i explotació del bar del centre cívic Sarrià	3.000 €/any
3	Gestió i explotació del bar de l'equipament Vil·la Urània	3.000 €/any

Caldrà sol·licitar a la direcció de Serveis a les persones i territori autorització prèvia per les inversions que es vulguin realitzar.

5.2. Neteja

D'acord amb la instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris ambientals en els contractes que tinguin per objecte la gestió d'equipaments de titularitat municipal, aprovada per Decret d'Alcaldia S1/D/2021-634, l'empresa/es concessionària/es haurà/n de realitzar la neteja de l'espai, de les màquines i material que es trobin en cadascun dels bars, les cuines o els magatzems que tingui adjudicats. Les accions de neteja que executi l'empresa adjudicatària s'hauran de realitzar d'acord a la normativa vigent en aplicació de criteris ambientals i d'acord amb els requeriments que es puguin indicar des del Districte.

Preferiblement aquesta neteja es realitzarà en horari laboral de l'equipament on estigui ubicat el bar, vetllant per ajustar els horaris de neteja de l'espai, de les màquines i material que es trobin en cadascun dels bars, les cuines o els magatzems de tal manera que es minimitzi el consum energètic associat.

Qualitat ambiental dels productes i articles de neteja:

- Els productes bàsics de neteja general han de complir amb els requisits de compostos químics pel que fa a la formulació del producte que es descriuen en alguna ecoetiqueta de tipus 1.
- El paper eixugamans i altres articles de cel·lulosa hauran de ser produïts a partir de cel·lulosa 100% reciclada post consum.

S'haurà de garantir que el personal de neteja coneix les requisits ambientals en quant a:

- L'estalvi energètic i el consum responsable d'aigua.
- L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes).
- L'ús correcte dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja.
- Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis.
- La retirada correcta de residus recollits selectivament.

6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Amb caràcter general seran els següents:



6.1 Drets:

- 1) Percebre de les persones usuàries els preus corresponents per les consumicions.
- 2) Utilitzar els béns de domini públic necessaris per dur a terme l'explotació.

6.2 Obligacions:

A més de les obligacions establertes en el Plec de clàusules administratives generals i el Plec de Clàusules administratives particulars, l'empresa adjudicatària està obligada a:

- 1) Utilitzar l'espai de bar única i exclusivament per les finalitats pròpies d'aquest contracte, segons s'estableix en aquest plec.
- 2) Gestionar els bars mitjançant una organització adient en consonància amb les necessitats que l'atenció al públic planteja, supeditant en qualsevol cas el seu funcionament, quant a horari i accés al públic, a garantir que no interfereixi mai en el correcte funcionament dels diferents equipaments.
- 3) A pagar el cànon estipulat en el contracte.
- 4) Pagar el 25% dels beneficis, en el cas que un cop realitzada la revisió limitada es comprovi que la concessió hagi tancat amb beneficis.
- 5) A complir els horaris i prestar el servei amb continuïtat i la regularitat establerta.
- 6) El llistat de preus serà comunicat prèviament al responsable del contracte. Qualsevol modificació haurà de ser informada amb un mínim d'un mes d'antelació a la data prevista d'aplicació.
- 7) Admetre qualsevol persona que compleixi els requisits establerts reglamentàriament en la utilització del servei i 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 en un lloc visible i de fàcil accés per a les persones usuàries en el que s'indiqui:
 - a. Els preus vigents, que estaran en la línia dels preus dels bars de l'entorn més proper.
 - b. L'horari de funcionament.
 - c. El nom de l'adjudicatari.
- 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) 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.
- 10) Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.

- 11) Responsabilitzar-se de la neteja de tot l'espai destinat a la concessió. També de l'espai on es trobi ubicada la terrassa. Mantenir en condicions higièniques tot el recinte interior i exterior objecte d'aquest contracte.
- 12) Mantenir en perfecte estat d'higiene, ordre i conservació el local, les instal·lacions, el mobiliari i el utilitatges.
- 13) Vetllar per la neteja i l'ordre dels espais assignats, tanmateix pel que fa a les instal·lacions, màquines, aparells i estris del bar.
- 14) Les persones manipuladores d'aliments compliran, com a mínim, els següents requisits:
 - a. Hauran d'acreditar que posseeixen la formació en higiene d'aliments establerta.
 - b. Observar la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzar en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.
- 15) Gestió Ambiental:
 - a. 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.
 - b. Complir la normativa municipal vigent en relació a la gestió de residus.
 - c. En cap cas es pot oferir als clients el servei en articles de plàstic d'un sol ús.
 - d. En els serveis que s'utilitzin safates, queda expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.
 - e. Quan sigui necessari utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovallons), aquests han de ser de paper 100% reciclat.
 - f. Els paraments no ordinaris d'un sol ús de bar pels serveis per endur (plats, gots, coberts, etc.) hauran de ser de material compostable orgànic segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.
 - g. Ajustar els horaris de funcionament de l'enllumenat, de la climatització i de qualsevol altre equip o instal·lació consumidora d'energia a les activitats que es desenvolupen.
- 16) Observar estrictament la Normativa de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- 17) Mantenir en bon estat les instal·lacions i la conservació del mobiliari. Portar un control de les instal·lacions d'aigua atenent ràpidament les pèrdues per fuites o degoteig d'aixetes. Obtenir de l'administració autorització expressa per a la realització d'obres de millores o reforma.
- 18) Portar un inventari de béns mobles i materials existents a l'equipament, amb expressió de llurs característiques, marca, model, així com de la seva valoració econòmica i estat actual, i lliurar-lo a l'Ajuntament un segons els terminis establerts.



- 19) Acceptar i respectar l'entorn exterior dels bars seguint les indicacions d'imatge i disseny que indiqui el Districte.
- 20) Resta expressament prohibit:
- a. Vendre o permetre el consum de begudes alcohòliques de més de vint graus centesimals a qualsevol persona.
 - b. Permetre el consum, vendre o subministrar cap mena de beguda alcohòlica als menors de divuit anys.
 - c. Oferir gratuïtament begudes alcohòliques mitjançant concursos ni promoure consums incontrolats a través d'ofertes diverses.
 - d. Vendre tabac, ni tant sols mitjançant màquina expenedora.
 - e. Permetre fumar a la zona interior.
 - f. Organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
 - g. No es permeten actuacions musicals en directe, seleccionadors de música o punxa-discs.
 - h. Les begudes alcohòliques permeses hauran de ser consumides exclusivament a l'espai destinat a bar. També hauran de consumir-se exclusivament dins d'aquests espais, altres begudes els envases 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.
- 21) Les empreses adjudicatàries s'obliguen especialment a tenir bon tracte amb els/les usuaris/es de l'equipament i a col·laborar amb les direccions dels equipaments sense que es produeixi cap tipus d'ingerència en els assumptes propis de l'activitat de l'equipament.
- 22) És necessària la prèvia autorització del Districte per a la col·locació de cartells o qualsevol tipus de publicitat
- 23) Informar a l'Ajuntament del funcionament de l'explotació. Segons la documentació requerida al PCAP i en els terminis establerts.
- 24) Inversió en la compra d'electrodomèstics i altres elements per al bon funcionament del bar. Aquest equips hauran de ser energèticament eficients Energy Star o equivalent.
- 25) Abonar al seu càrrec les despeses de materials fungibles necessaris per la prestació del servei de bar i els de higiene i neteja dels locals. La reposició dels articles de cel·lulosa – paper eixugamans i altres articles de cel·lulosa - aquests han de ser produïts a partir de cel·lulosa 100% reciclada postconsum.
- 26) Abonar al seu càrrec les despeses de telèfon, en el seu cas, i altres mitjans de comunicació electrònica o d'altre mena que fossin autoritzades pel Districte
- 27) La neteja dels locals estarà al seu càrrec. Els productes bàsics de neteja general - líquid de fregar, netejavidres, netejador de superfícies general o multi ús i netejador de superfícies ceràmiques - han de complir amb el requisits de compostos químics pel que fa a la

formulació del producte que es descriuen en alguna etiqueta de tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea, el Cigne Nòrdic o equivalent. Així mateix també seran al seu càrrec les obligacions en matèria de pagament de taxes municipals per recollida d'escombraries.

- 28) Formalitzar una pòlissa d'assegurances contra incendis que cobreixi les instal·lacions objecte del contracte amb la clàusula de declarar beneficiària a la Corporació Municipal en cas de sinistre.

7. PERSONAL

L'adjudicatari aportarà tot el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte d'acord amb la legislació vigent.

Tot el personal que executi les prestacions dependrà única i exclusivament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral. A tal efecte, previ a l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari vindrà obligat 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 del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'Ajuntament i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

L'adjudicatari designarà una persona responsable per a la bona marxa dels treballs i el comportament del personal, fent d'enllaç amb els corresponents serveis municipals.

L'adjudicatari 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.

L'adjudicatari complirà les disposicions legals i reglamentàries aplicables, en particular les de caràcter tècnic i sanitari referides a les instal·lacions i als aliments, i les higièniques i sanitàries respecte dels seus empleats.

L'adjudicatari assegurarà la capacitat del personal que efectivament presti el servei per poder expressar-se amb els usuaris del bar en català i castellà.

S'ha fet una estimació dels costos salarials a partir de les diferents categories professionals que marca el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

LOT 1: Gestió i explotació del bar del centre cívic Vallvidrera - Vázquez Montalbán.

Lloc de treball	Categoria segons Conveni	Hores setmanals	Retribució salarial anual 2025	Retribució salarial anual 2026
Encarregat	Grup D. Nivell 2. Encarregat	40 h	23.000 €	23.000 €



Cambrer / Cuiner	Grup D. Nivell 3.	40 h	22.000 €	22.000 €
------------------	-------------------	------	----------	----------

LOT 2: Gestió i explotació del bar del centre cívic Sarrià.

Lloc de treball	Categoria segons Conveni	Hores setmanals	Retribució salarial anual 2025	Retribució salarial anual 2026
Encarregat	Grup D. Nivell 2. Encarregat	40 h	23.000 €	23.000 €
Cambrer / Cuiner	Grup D. Nivell 3.	80 h	44.000 €	44.000 €

LOT 3: Gestió i explotació del bar de l'equipament Vil·la Urània.

Lloc de treball	Categoria segons Conveni	Hores setmanals	Retribució salarial anual 2025	Retribució salarial anual 2026
Encarregat	Grup D. Nivell 2. Encarregat	40 h	23.000 €	23.000 €
Cambrer / Cuiner	Grup D. Nivell 3.	80 h	44.000 €	44.000 €

8. COORDINACIÓ

L'adjudicatari designarà una persona responsable per a la coordinació i les relacions amb la Direcció de Serveis a les Persones i al Territori del districte, que conformaran la Comissió de Seguiment de la Concessió, juntament amb una persona referent del centre cívic.

Seràn funcions de la Comissió de Seguiment:

1. Vetllar pel compliment dels objectius del servei.
2. Aprovar l'oferta d'inversió anual.
3. Fer un balanç de l'estat del manteniment de l'equipament i el mobiliari.
4. Presentar els informes i memòries d'activitat i econòmiques.

Per al compliment d'aquestes funcions la Comissió es reunirà preceptivament dos cops a l'any (març i juliol) de forma ordinària i, de manera extraordinària, sempre que es consideri convenient.

9. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI

El contractista 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 del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'adjudicatari.