



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques (PPT) PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DEL BAR RESTAURANT DE L'EQUIPAMENT DE LA SEU CENTRAL DE BARCELONA ACTIVA

Antecedents

La Seu Central de Barcelona Activa, al carrer Llacuna, 162 de Barcelona, disposa en la seva planta baixa d'un espai destinat a activitat de restauració. Aquest Plec té com a finalitat la regulació de la concessió dels serveis d'exploració del bar restaurant, tenint en compte els condicionants que es descriuen.

Característiques de l'espai de restauració

Barcelona Activa, com a motor de la promoció econòmica de la ciutat de Barcelona, té en l'ocupació, l'emprenedoria i en l'empresa les seves principals branques d'activitat. Des de la seva creació, aquesta empresa pública s'ha caracteritzat per una prestació de serveis innovadors, de proximitat i de qualitat, on els espais i els entorns han sigut un signe d'identitat.

Acompanyar el servei públic amb una imatge adequada als temps i a l'activitat que s'hi desenvolupa han fet que els diferents espais que gestiona Barcelona Activa siguin reconeguts, sobretot pel seu contingut, però també per la seva conceptualització arquitectònica i d'interiors.

La zona de restauració de la Seu Central ubicada al carrer de la Llacuna, 162 de Barcelona és un espai atractiu, que durant anys ha prestat servei a diferents col·lectius. Bàsicament els col·lectius als quals es preveu que doni servei són:

1. Personal que treballa en l'equipament per Barcelona Activa (aproximadament 100 treballadors/es).
2. Empreses i persones emprenedores instal·lades a la Incubadora d'Empreses de Glòries i persones usuàries dels serveis d'emprenedoria que es desenvolupen en aquest espai. Actualment hi ha al voltant de 50 empreses instal·lades al Viver que generen aproximadament 400 llocs de treball i cada dia unes 650 persones passen per les instal·lacions de Barcelona Activa per rebre algun tipus de servei.
3. Personal que treballa a la Torre Llacuna i a oficines pròximes, com les del carrer Llacuna 161, entre d'altres.
4. Persones que passen diàriament per la Seu Central (formació, programes d'ocupació, Porta22) per rebre algun tipus de servei. S'estima entre 250-300 persones diàriament.
5. Altres persones que treballen o que es mouen al districte 22@. Els darrers anys, aquest districte ha viscut un increment substancial d'oficines i de trànsit de persones, degut a la transformació urbanística i d'usos que s'ha fet.

Els serveis de bar restaurant inclou sense caràcter limitatiu:

1. Servei d'esmorzars, dinars, cafeteria i altres serveis de restauració al llarg del dia i en les condicions i horaris que estableix aquest Plec.
2. Totes les activitats corresponents per a oferir el servei de restauració, des de la compra, provisionament, recepció i emmagatzemament de matèries primeres, preparació i elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació final del servei a l'usuari, a més de les operacions de neteja i manteniment que siguin necessàries.
3. Dinars de treball, normalment d'empreses de l'entorn de Barcelona Activa o de la pròpia Barcelona Activa.



4. Actes i esdeveniments a les instal·lacions de Barcelona Activa, per les empreses instal·lades o per empreses externes. Poden arribar sol·licituds de servei de càtering tant per esmorzars, coffee-breaks o dinars.

Per al desenvolupament de la concessió, es posa a disposició de l'adjudicatària les instal·lacions i equipaments totalment equipats per a poder prestar els serveis de bar restaurant.

En aquest sentit, s'adjunta:

Annex 1 Plànols de l'espai de restauració (la zona marcada en vermell no forma part de l'espai a cedir per la concessió)

Annex 2 Inventari

Condicionants de l'espai de restauració

- 1) Un entorn innovador i adaptat a les empreses, les persones emprenedores i el veïnat de la zona

És voluntat expressa de Barcelona Activa que la zona de restauració esdevingui un entorn que compleixi amb les següents característiques:

1. **Esperit emprenedor:** es vol que la proposta guanyadora aportï una conceptualització tant gastronòmica com de gestió que converteixi l'espai en un referent tant per a les empreses com les persones emprenedores. Cal que s'adeqüi a aquest tipus de públic i que es plantegi com un espai on es faciliti el networking. Al mateix temps ha de ser capaç de donar servei al públic extern que treballa i/o viu al voltant.
2. **Qualitat:** la proposta guanyadora ha d'apostar clarament per la qualitat gastronòmica i de servei, diferenciant-se de l'oferta propera.
3. **Innovador:** es valorarà que les propostes siguin innovadores, aportin elements diferencials i que es reivindicuin com un espai amb personalitat pròpia, adaptat a les noves demandes de restauració.

Les persones que utilitzen l'edifici i el seu restaurant busquen trobar-hi un entorn amable, pròxim, modern, innovador i que satisfaci la seva necessitat de rapidesa, comoditat i qualitat en el menjar i en l'entorn.

L'empresa adjudicatària ha de garantir com a mínim el següent horari:

- Durant els matins, en horari de 8:00 a 12:00h, servei de cafeteria-bar;
- Durant els migdies, en horari de 13:00 a 16:00h, servei de bar i/o restaurant;
- Durant tot el dia, en horari de 8.00 a 16.00 h, serveis puntuals de càtering que Barcelona Activa o altres puguin fer per encàrrec.

L'empresa adjudicatària pot decidir ampliar l'horari de servei al públic i/o la oferta de restauració si això li pot reportar majors beneficis en l'explotació i no entra en conflicte amb l'activitat que es duu a terme a la resta de l'edifici. En aquest cas, s'haurà d'ajustar a les ordenances municipals i garantir la seguretat dels espais que ocupa, aplicant les mesures que indiqui Barcelona Activa per garantir la seguretat de l'espai fora de l'horari habitual de l'edifici, essent al seu càrrec les possibles despeses que això comporti. La no aplicació de les mesures proposades suposarà la supressió del permís d'obertura fora d'horari d'obertura indicat en el paràgraf anterior.

Serà l'explotadora qui determinarà la política de preus en la seva oferta de restauració, però caldrà garantir un preu de menú assequible i d'acord amb el mercat, especialment per a les persones treballadores de Barcelona Activa.

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



L'execució del contracte es realitza a risc i ventura de la concessionària i no tindrà dret a exigir indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei. Per tot això, la concessionària percebrà directament dels/les usuaris/àries els preus dels serveis.

La concessionària haurà de col·locar en lloc visible per les persones usuàries la llista de preus aprovada. L'oferta mínima de serveis serà:

- Dinar del migdia que haurà d'incloure menú diari com a mínim de dilluns a divendres que inclourà com a mínim a triar 4 primers, 4 segons, postres, pa i beguda
- Servei de cafès i begudes
- Servei d'esmorzars

Barcelona Activa valorarà les propostes tenint en compte les polítiques de preus i d'horaris d'obertura, per tal que s'ajustin a l'entorn socio econòmic del públic que es desitja per aquest espai i a l'entorn on està ubicat i perquè donin servei les hores que aquest públic demanda.

2) Inversions i canvis en l'actual configuració

Actualment l'espai disposa de tot el necessari per començar a operar com a bar restaurant.

Barcelona Activa realitzarà únicament les inversions que consideri necessàries i imprescindibles o que afectin a la seguretat i la normativa vigent.

En cas que la concessionària vulgués dur a terme actuacions o obres d'adequació, reforma i modernització de l'espai, caldrà que prèviament siguin autoritzades per Barcelona Activa. Amb independència del pla d'inversions presentant i valorat en l'adjudicació del contracte, la concessionària haurà de presentar, de forma prèvia a qualsevol actuació, una sol·licitud d'autorització acompanyada dels documents necessaris per a la completa explicació de l'actuació prevista. Barcelona Activa analitzarà la sol·licitud i decidirà sobre la seva autorització i sobre els termes i els terminis d'aquesta. Si les actuacions que s'autoritzen, segons el criteri de Barcelona Activa no es consideren necessàries i imprescindibles o que no afecten a la seguretat i la normativa vigent, seran a càrrec de la concessionària.

La concessionària aportarà el material, la vaixela, els estris i en general tots aquells elements necessaris per a dur a terme l'explotació de la concessió. Aquest material és propietat de la concessionària i no es considera inversió. A títol merament orientatiu i no exhaustiu, no es considera inversió:

- Màquines enregistradores, aparells informàtics, electrònics i d'imatge.
- Reparacions o modificacions de les instal·lacions.
- Màquinària o tillatge necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i l'espai.
- Retolació, excepte els casos en què ho demani de manera expressa Barcelona Activa i no sigui relativa al tipus de negoci de la concessió.
- Retolació, vinils, paraments que porti la marca de la concessionària.
- Elements fungibles i de l'utilatge (plats, olles, paelles i similars) i altres estris de cuina que aniran exclusivament a càrrec de l'empresa adjudicatària i seran de la seva propietat.

Condicions específiques en matèria de serveis de restauració

A part de les obligacions de la concessionària recollides al plec de clàusules administratives particulars, seran d'obligat compliment per part de la concessionària les següents condicions:

- Mesures de sostenibilitat en els serveis d'alimentació, prenent en consideració la política de contractació responsable de l'Ajuntament de Barcelona i, en conseqüència, seguint les línies establertes a la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació:

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



- Utilitzar les superfícies subjectes a la concessió amb l'únic propòsit indicat, és a dir, prestar serveis de restauració, de manera que qualsevol altra activitat o iniciativa haurà de ser aprovada prèviament per Barcelona Activa.
- Adaptar-se a les necessitats del centre respecte a aquelles activitats programades que puguin suposar una alteració puntual dels serveis de bar restaurant. En aquest cas, Barcelona Activa comunicarà a la concessionària amb antelació la necessitat d'alterar el servei. Quan l'alteració sigui d'un dia o inferior, haurà de ser suportada sense cap compensació per part de la concessionària. En cas de ser superior, les parts acordaran, si escau, la compensació, tenint en compte l'estudi de viabilitat i el funcionament econòmic de la concessió.

A més, també seran d'obligat compliment la resta de condicions que la concessionària s'hagi compromès a complir d'acord amb l'oferta presentada en el procediment de licitació.

Publicitat, comunicació i imatge

La concessionària ha d'assumir la imatge corporativa i els protocols de Barcelona Activa per a cada servei que presta, ajustant la informació del servei de cafeteria i restauració que ofereix als usuaris a les directrius que li doni Barcelona Activa i obtenint prèviament l'autorització quan hagi de col·locar indicacions, cartells o qualsevol element informatiu, fix o mòbil.

No podrà fer servir la imatge interna i externa del bar-cafeteria amb motius publicitaris o amb qualsevol altre interès exclusiu sense l'autorització prèvia i expressa de Barcelona Activa i no podrà mostrar cap tipus de publicitat de tercers a les instal·lacions del bar-cafeteria.

Qualsevol promoció publicitària que vulgui fer la concessionària l'haurà d'acordar amb Barcelona Activa, per tal que s'aculli dins la línia comunicativa d'aquesta.

El logotip i/o nom de la concessionària haurà de ser present en la identificació del personal.

Barcelona Activa indicarà en els elements de comunicació i difusió que ho permetin l'existència del bar restaurant.

Coordinació amb Barcelona Activa

La concessionària haurà de designar una persona responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb Barcelona Activa.

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

El personal que la concessionària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència de l'edifici.

El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades pel Responsable de Seguretat de l'edifici.

Barcelona Activa podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries dels espais on es presten els serveis de bar restaurant, amb l'objecte de garantir que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la higiene i seguretat en el treball.

Sistemes de control comptable i estadístic



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

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

Obligacions en matèria higiènica, sanitària i de qualitat

L'empresa concessionària ha de:

- Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent. Així mateix, ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar al responsables de Barcelona Activa les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent i la relació de les accions portades a terme.
- Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Fer els controls periòdics que estableix el pla de prevenció preceptiu, encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia dels informes corresponents al responsable de Barcelona Activa, que s'encarregarà, quan ho consideri adient, de fer-los arribar al Comitè de Seguretat i Salut Laboral per tal d'assegurar la necessària coordinació preventiva de les activitats empresarials.
- Presentar, obligatòriament, davant de Barcelona Activa, tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normes o qualsevol altra informació que consideri pertinent.
- Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.
- Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.
- Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor i proximitat i els preus establerts.
- Assegurar que tots els plats arriben en perfectes condicions als punts de consum pel que fa a quantitat, prescrita o no, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat.
- Garantir que el comensal pugui dinar en un temps màxim d'una hora, amb servei ràpid i evitant cues.
- Complir tots els objectius i requeriments fixats per Barcelona Activa. En aquest sentit, la concessionària ha de permetre que les persones que designi Barcelona Activa puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions perquè puguin exercir la funció de control necessària per a comprovar que l'empresa compleix els objectius i requeriments de l'adjudicació.



- Disposar sempre dels aliments necessaris per a fer els menús i també de material suficient per si sorgís qualsevol eventualitat o contingència.
- Establir un sistema, automàtic o manual, per a avaluar la satisfacció del client, que permeti de conèixer-ne l'opinió pel que fa a la qualitat gastronòmica i el servei.
- Dur a terme directament, a les instal·lacions de Barcelona Activa, totes les prestacions i els serveis objecte del contracte.
- Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre el garantiment dels drets lingüístics dels consumidors.
- La línia d'alimentació ha d'ésser saludable conforme a les recomanacions dels organismes responsables de la salut pública. La dieta ha d'ésser, doncs, suficient, variada, equilibrada i contenir les vitamines, els minerals i els nutrients necessaris. Per a oferir una dieta sana, s'ha d'incloure fibra en cada menú i reduir tant la quantitat de greixos animals o saturats com el sucre. Així mateix, cal procurar que els aliments se serveixin amb la quantitat mínima de sal, i l'oli ha d'ésser d'oliva verge. Així mateix, la presentació dels aliments ha d'ésser acurada.
- Fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica i fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat,
- Les empreses licitadores han d'acreditar la utilització de productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que la concessionària haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior.

Obligacions en matèria de personal

La concessionària comptarà amb personal propi i/o subrogat de l'actual adjudicatària en cas de canvi d'explotadora.

La concessionària es responsabilitzarà de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social. També haurà de complir i fer complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal afecte al servei.

Barcelona Activa podrà exigir en qualsevol moment que la concessionària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal.

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

La concessionària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i sigui titular, si escau, del carnet de manipulador d'aliments, ha d'uniformar a càrrec seu el personal que presta servei, que ha d'anar vestit amb roba de feina i calçat antilliscant homologat, amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

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

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

Obligacions en matèria de manteniment i seguretat



La concessionària haurà de:

- Vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al finiment del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat de Barcelona Activa i que es detallen en l'inventari de l'annex.
- Assumir totes les despeses de conservació i les reparacions de maquinària i equipament directament vinculats a l'explotació. En aquest sentit, ha d'assumir les despeses produïdes com a conseqüència del manteniment regular dels equips i de les instal·lacions i de les possibles avaries; fer el manteniment conductiu de l'equipament, i comprometre's a executar les actuacions de manteniment, tant preventives com correctives.
- Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, reposar i/o pagar-ne la indemnització que escaigui.
- No destinar els locals a cap altra finalitat que no sigui el servei de bar restaurant i no instal·lar-hi cap mena de màquina de joc, escurabutxaques o similar.
- Fer front a les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions i connexions del bar, així com del maquinari i programari informàtic de gestió i control administratiu.
- Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de bar restaurant.
- Adequar-se a les normes de seguretat internes de l'edifici i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.
- Concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos que s'assumeixen en aquest contracte i que cobreixi específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant Barcelona Activa o tercers per un import mínim de sis cents mil euros (600.000 €).
- Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició de Barcelona Activa, el document acreditatiu d'haver-los pagat.
- Ocupar-se de la neteja dels espais destinats al bar restaurant: les instal·lacions de la cuina, el menjador i cafeteria, els magatzems, els vestidors del personal, i també els paraments de fusta i vidre i tots els altres elements (cadires, taules, etcètera). Així mateix, ha de tenir una cura especial amb les campanes extractores i el pericó separador de greixos, tasques que ha de fer periòdicament una empresa especialitzada.
- Tenir una cura especial amb la pols a les superfícies horitzontals (aparadors, lleixes, calaixos, taules, etcètera) i vetllar perquè les taules i les barres sempre estiguin netes de parament, rodals i restes de menjar.
- Facilitar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD), que Barcelona Activa s'encarrega de dur a terme, col·laborar amb l'empresa que l'apliqui i seguir el conjunt de mesures higièniques que li marqui Barcelona Activa directament o a través de l'empresa per a evitar el desenvolupament i la proliferació de plagues a les instal·lacions.

Reciclatge

La concessionària ha de:

- Reciclar de manera autònoma i presentar, abans de l'inici de l'execució del contracte, un pla de reciclatge pel que fa al tractament de les escombraries que es generin amb motiu de la prestació del servei.



- Disposar d'una política de comunicació ambiental interna que permeti planificar totes les tasques, designar responsables per a dur-les a terme i informar els treballadors de les mesures ambientals exigides i de la manera d'aplicar-les (informació i formació).
- Dipositar les deixalles de manera selectiva en els contenidors interns instal·lats específicament per a tal fi, mantenir sempre neta i endreçada la cambra que es destina a la recollida de les escombraries i dipositar-les en els contenidors externs instal·lats per l'Ajuntament de Barcelona, inclosa la fracció orgànica.
- Fer servir bosses d'escombraries que tinguin com a matèria primera plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica o equivalent.
- Fer servir productes de paper, com ara els tovallons o el paper de cuina, fets exclusivament de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.
- Servir els aliments i les begudes del servei de menjar per a emportar-se amb gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, per a reduir al màxim els envasos i també la generació de residus.
- Aplicar mesures de gestió dels excedents alimentaris i d'optimització de la matèria primera.
- Presentar un pla concret de manteniment del decantador de greixos i de reciclatge de les restes d'oli i greix que s'hi acumularan.

Legalització de l'establiment

La concessionària ha de tenir actualitzades i vigents les autoritzacions i requeriments que per aquests tipus d'establiments requereix la normativa, entre les quals, a títol merament orientatiu, es detalla:

1. Registre sanitari. La concessionària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.
2. Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient. La concessionària ha de portar un registre del compliment d'aquesta normativa.
3. Permisos i autoritzacions. La concessionària ha d'obtenir els permisos i les autoritzacions que convinguin per a l'exercici de l'activitat que s'hi desenvoluparà.

Angel Pascual Oliva
Director Serveis Jurídics

Montse Charle Torre
Directora de Recursos Econòmics i SSGG