



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO PARA EL OTORGAMIENTO DE LAS AUTORIZACIONES DE USO PRIVATIVO DE ESPACIOS DE DOMINIO PÚBLICO MARITIMOTERRESTRE PARA LA EXPLOTACIÓN DE 3 CHIRINGUITOS Y SERVICIOS DE TEMPORADA DE LAS PLAYAS DEL MUNICIPIO DE SITGES (2023-2026)

1. Objeto

El objeto del pliego es regular las condiciones de las autorizaciones administrativas del uso privativo de dominio público marítimo terrestre, para la explotación de los chiringuitos y servicios de temporada de las playas de La Barra y de Balmins de Sitges para los años 2023-2026, incluidas en el Plan de distribución de usos y servicios de temporada de las playas de Sitges.

El Plan de distribución de usos y servicios de temporada de las playas de Sitges 2022-2026 contempla cada uno de los servicios de carácter temporal que deben prestarse en las playas, y es aprobado y autorizado por el organismo competente. La autorización de uso estará condicionada a la resolución de la autorización de la ocupación correspondiente a la distribución aprobada de los servicios de temporada en dominio público marítimo-terrestre y, en su caso, en zona de servidumbre de protección, que se emite anualmente por parte del organismo competente de la Generalidad antes del inicio de la temporada.

Tal y como se describe en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la no autorización previa no comporta ningún derecho adquirido sobre el dominio público, ni la reclamación ni indemnización de ninguna clase.

2. Ubicación de los servicios y relación de instalaciones temporales a autorizar

Los servicios e instalaciones temporales a autorizar están ubicados en las playas donde corresponda según el Plan de usos y servicios de temporada de las playas de Sitges 2022-2026.

La adjudicación de las autorizaciones objeto del presente pliego se llevará a cabo por lotes. De esta forma, los servicios a autorizar se agrupan en 3 lotes, de acuerdo con las actividades que se quieren desarrollar en cada playa. Los lotes están formados por los servicios y las actividades para los usuarios de las playas que se encuentran relacionados y que se sitúan en cada tramo de playa, como son los chiringuitos, las hamacas, los toldos y las zonas de masaje.

A continuación se relacionan los distintos servicios a autorizar que forman parte de cada uno de los lotes, mientras que en los planos anexos se representa la ubicación de cada una de las actividades según el Plan de usos.

LOTE	PLAYA	CÓDIGO	SERVICIOS	CANTIDAD
LOTE 1	Playa de Terramar – La Barra	GU-6	Chiringuito con terraza y almacén (124 m ²), con opción barbacoa	20 m ² , 100 m ² de terraza, y 4 m ² de almacén
		GA-5 GA-6	Zona de hamacas y sombrillas	180 uds hamacas y 66 uds sombrilla



LOTE	PLAYA	CÓDIGO	SERVICIOS	CANTIDAD
		TN-5 TN-6	Zona de toldos	24 uds
		AC-5 AC-6	Zona de masaje (9 m2)	2 uds
LOTE 2	Playa de La Barra (levante)	GU-7	Chiringuito con terraza y almacén (124 m2), con opción barbacoa	20 m2, 100 m2 de terraza, y 4 m2 de almacén
		GA-7	Zona de hamacas y sombrillas	150 uds hamacas y 65 uds sombrilla
		TN-7	Zona de toldos	10 uds
		AC-7	Zona de masaje (9 m2)	1 ud
LOTE 3	Playa Balmins	GU-14	Chiringuito con terraza y almacén (74 m2), con opción barbacoa	20 m2, 50 m2 de terraza, y 4 m2 de almacén
		GA-14	Zona de hamacas y sombrillas	40 uds hamacas y 20 uds sombrilla
		AC-14	Zona de masaje (9 m2)	1 ud

Estos emplazamientos podrán ser modificados o incluso se puede llegar a decretar el cese de la actividad por causa justificada como la falta de arena, la realización de obras, causas de interés público como la protección de la biodiversidad, además de lo que determine la autorización anual del Plan de usos.

3. Características de las instalaciones y requisitos técnicos

3.1. Características de las instalaciones

Descripción general del conjunto chiringuito, almacén y terraza

El conjunto de chiringuito más terraza constituye el elemento principal de cada uno de los 3 lotes del presente concurso. Según su ubicación, el dimensionamiento y la actividad a desarrollar es diferente ya que se adapta a las características y los condicionantes de cada playa.

El chiringuito de 20m2 será de madera, modelo Lido o similar, y estará fabricado mediante dos estructuras prefabricadas de madera, que facilitan las tareas de transporte y montaje en la arena de la playa.

Se opta por una construcción de madera, por ser ésta un material sostenible, con lo que puede realizarse una compra medioambientalmente responsable, gracias a las certificaciones medioambientales de la explotación de los bosques. Se trata de un material natural, que ya se ha utilizado en las instalaciones y construcciones de la playa de Sitges a lo largo de los años, siendo un material de fácil uso y que se adapta bien a las construcciones en ambiente salino.

Los chiringuitos están formados por un módulo principal y tienen un tamaño de 20 m2 en el que se incluye la zona de barra y la cocina. Este módulo principal se complementa con una terraza sobre tarima de madera de dimensiones variables en función del lote y espacio definido en el Plan de distribución de usos y servicios.



En los 3 lotes que están en playas urbanas se contempla la instalación de un almacén de, como máximo, 4 m² que estará adosado al módulo principal, formando una unidad que se integre en la estética del chiringuito. Este elemento se utilizará únicamente de espacio para almacenamiento y no se admitirán otros usos.

El lote 3 se compone de un chiringuito de 20 m², una terraza de 50 m² y un almacén de 4 m².

Los lotes 1 y 2 están formados por un chiringuito de 20 m², un almacén de 4 m² y una terraza de 100 m² sobre tarima de madera.

El aforo máximo permitido en las terrazas de 100 m² es de 20 mesas y 80 sillas, mientras que en las terrazas de 50 m² es de 10 mesas y 40 sillas.

En los lotes 1, 2 y 3 se contempla también la posibilidad de instalación de una barbacoa. En caso de que se opte por esta opción, la zona de barbacoa estará situada en el espacio de terraza, en detrimento del número de sillas y mesas.

La actividad alimentaria permitida según el lote es la siguiente:

Todos los lotes: Actividad de bar-restaurant con opción de barbacoa, donde se podrán elaborar y servir comidas preparadas frías y calientes. La actividad será adecuada a las dimensiones de la cocina y contará con la dotación necesaria para que sea sanitariamente segura.

Además, cada adjudicatario tiene la posibilidad de colocar un número máximo de dos arcones o baúles para el almacenamiento de material de playa (sombrillas, fundas, almohadas, mesitas, cubos, utensilios, etc). Las dimensiones máximas de estos arcones son las siguientes: 3 m de largo, 1,5 m de ancho y 1,5 m de altura, y tendrán que mantener la estética del resto de instalaciones.

Todos los lotes deben incluir un módulo o servicio de sanitarios, según se especifica en el presente Pliego. El suministro, instalación, mantenimiento y desmontaje correrá a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario también se hará cargo del tramo de pasarela que va desde la pasarela de acceso principal hasta el conjunto de chiringuito-terraza, así como hasta el sanitario y el resto de actividades (tumbonas, toldos y zona de masaje). La pasarela será de las mismas características que las instaladas por el Ayuntamiento.

Habrá que tener expuesto el título de la licencia, el horario de funcionamiento y las tarifas de precios en un lugar visible.

En la estructura de los chiringuitos, se podrá colocar una identificación con el nombre del municipio, el escudo, la playa y el código de la actividad según el Plan de usos. Esta identificación deberá ser consensuada con los servicios técnicos municipales antes de su instalación.

Características constructivas de los chiringuitos:

Se opta por un tipo de construcción prefabricada para facilitar un montaje y desmontaje rápido en la playa, solo en las playas de difícil acceso se permitirá la opción de la entrega en "Kit" pero con el mismo material y acabados, si bien se aceptarán las adaptaciones que se requieran en el caso del ensamblaje tipo "kit".



La entrega de las dos piezas prefabricadas ahorra tiempo de montaje, desmontaje y se conservan con mejor aspecto con los sucesivos montajes y desmontajes. La estructura de ambas piezas será suficientemente resistente para permitir el traslado con todo el equipamiento de cocina, y mobiliario de cafetería (sin productos de alimentación ni bebidas en su interior). Esta característica de resistencia permitirá ahorrar costes de montajes cada temporada. Estarán diseñadas para soportar sucesivos montajes y desmontajes en la arena de la playa y en la intemperie.

La construcción se realizará en madera y en tableros de madera con impregnación en Autoclave, clase de uso 3 y clase de uso 4, según sea la exposición en la que se utilice.

Los acabados de la fachada serán con barnices de capa gruesa, especial para mobiliario urbano, y resistentes a la limpieza de grafitis, de diferentes colores, y tendrán que garantizar una buena presencia y cuidado de las construcciones a lo largo de los años. El color exterior será Blanco (Ral 9002).

Preferentemente, los chiringuitos de los Lotes 1 y 3, se posicionarán en la playa de forma cuadrada de 4,5 x 4,5 m (aproximadamente), salvo el del Lote 2 que tendrá forma rectangular de 3,3 x 6,0 m (aproximadamente).

El elemento destinado a Bar dispondrá de 4 portalones a tres lados, excepto el lote 2 que dispondrá de tres portalones a dos lados. El elemento "Cocina" estará completamente cerrado lateralmente salvo una o dos aberturas destinadas a pasaplatos y el espacio destinado para la puerta exterior y los pasos hasta el elemento "Bar". Todas las aberturas que den al exterior contarán con una puerta o pantalla mosquitera para evitar la entrada de plagas y animales indeseables que tendrán que ser desmontables para su limpieza y desinfección.

El espacio de almacén está adosado a una de las paredes del chiringuito. Las paredes exteriores tendrán las mismas características exteriores que el conjunto del chiringuito. El acabado interior será de libre elección por el adjudicatario. El elemento contará con una o dos puertas hacia el exterior.

Tierra:

Estructura de vigas de madera de pino silvestre C24, de secciones 192x45 y 145x45 mm, unidas entre sí formando una estructura, revestidas en su cara superior por panel de pino contrachapado WBP, de 18 mm de espesor, con Certificado CE, con revestimiento superior de PVC de 2mm, clase 3, homologado para zonas de trabajo con agua.

El revestimiento de PVC se remata, para facilitar la limpieza del mismo, con una curva sanitaria en todas las paredes, evitando la presencia de rueda-pies que acumulan suciedad en los rincones.

Esta construcción permite contar con un suelo impermeable que no deja pasar líquidos en la arena de la playa entre las juntas de los tableros.

Opcionalmente se requerirá la instalación de canales de recogida de aguas en el suelo, para evitar la contaminación de la arena de la playa.

Fachadas:



Sistema de tabiquería ligera, con montantes verticales de madera de pino silvestre C24 cada 400 mm, de sección 70x45 y 70x90 mm, con aislamiento tipo lana de roca entre los montantes.

Revestimiento exterior de panel contrachapado WBP de madera de pino, con ranuras imitando duelas, con certificado CE y barrera de vapor.

Panel de la fachada impregnado en autoclave clase de uso 3 y acabado exterior con barnices de gruesa capa, especiales para mobiliario urbano, y resistentes a la limpieza de grafitis. Color: Blanco (Ral 9002).

El interior se puede terminar en melamina hidrófuga de 16mm de espesor con perfilaría de aluminio en las juntas. El sistema constructivo permitirá que el adjudicatario pueda elegir el uso de otros acabados, para adaptar el interior del módulo al uso intensivo del mismo, como pueden ser: panel de HPL, panel de HPL ignífugo, paneles de de acero inoxidable que permitan la protección de las paredes frente a la alta temperatura de la zona de cocción, etc...

Cubierta:

Cubierta casi llana oa dos aguas, oculta detrás de una cornisa, acabada con manta asfáltica granulada. Formada por panel contrachapado WBP de pino de 18 mm de espesor con certifica CE, e impregnado en autoclave de sales clase de uso 3.

Vigam de cubierta de madera de pino silvestre C24, de tamaño aproximado 145x45 mm, aislamiento tipo lana de roca entre las vigas, y panel inferior de melamina hidrófuga de 16 mm.

Techo interior con falso techo interior, y vigam e instalaciones ocultas, para garantizar paramentos lisos y fáciles de limpiar. Posibilidad de canalizar los sistemas de ventilación forzada en cubierta.

Altura interior libre mínima de 2400 mm, con abertura protegida antivandálica en el techo para permitir la salida de aire por la cubierta con el fin de evitar altas temperaturas con el quiosco cerrado.

Cierres:

Las puertas y portalones estarán fabricados mediante panel sándwich encolado, para evitar que se descuelguen las puertas debido al uso, fabricado mediante estructura interior de listones de madera y revestimiento a dos caras de panel contrachapado ídem fachada.

Las bisagras, cerrojos, cerraduras y manijas serán en acero inoxidable.

Los mostradores serán de panel laminado de madera tropical de 40 mm de espesor. El adjudicatario podrá mejorar con otros acabados como HPL, Acer, Krion, o similar, de al menos 380 mm de ancho.

Instalaciones:

El chiringuito contará con las instalaciones completas de electricidad para la zona de barra y cocina, que estarán ocultas bajo paramentos, cubierta y techo. Las luces serán



empotradas en el falso techo interior, con vigas ocultas y estarán protegidas ante posibles rotas.

Características constructivas de la terraza:

Tarima:

El chiringuito contará en todo su contorno y en la zona de terraza con un entarimado de madera.

La terraza tendrá la superficie que cada lote permita y se realizará mediante el uso de tarimas de madera autoportantes en piezas de tamaños aproximados de 2400x1200x115 mm.

Cada prenda estará fabricada con listones de 95x45 mm y duelas de 95x22 mm, todo en madera de pino silvestre, con impregnación clase de uso 4 y fabricadas con puntas galvanizadas y anilladas para evitar el desclavado.

Contará con un sistema de colocación sobre la arena que sea firme, de fácil montaje y desmontaje y reutilizable.

Pérgola:

La pérgola podrá ocupar la totalidad de la superficie de la terraza o parte de ella. Estará fabricada en madera laminada, con vigas principales, en madera de pino con impregnación en autoclave clase de uso 3, de sección aproximada 200x100 mm, con correas de madera laminada de 160x80 mm y pilares de 120x120 mm.

Estará colocada sobre la tarima de madera, que dispondrá de refuerzos y soportes para su correcta colocación. Dispondrá de caracolería galvanizada o en acero inoxidable.

El sistema constructivo debe ser apto para sucesivos montajes y desmontajes por personal no cualificado, por lo que dispondrá de sistemas de colocación de piezas con Cola de Milano, estribos metálicos, caracolería pasando de rosca métrica, etc.

La cubierta será de lona ignífuga colocada sobre el techo de estructura plana oa dos aguas con inclinación suave. El adjudicatario podrá elegir que la lona quede fijada sobre la estructura o ser de tipo corredera.

La cubierta será de lona ignífuga colocada sobre el techo de estructura plana oa dos aguas, con inclinación suave. El adjudicatario podrá elegir que la lona quede fijada sobre la estructura o ser de tipo corredera.

Otros:

Será imprescindible que en la cocina se respeten especialmente los siguientes aspectos constructivos ya detallados:

1. Suelo de PVC antideslizante con curva sanitaria en las paredes, sin zócalos.
2. Paredes lisas impermeables y de material no poroso, de fácil limpieza y desinfección.
3. Altura interior libre de 2.400 mm.



4. Instalaciones ocultas en paredes y techos, por contar con paredes lisas y sin obstáculos para la limpieza.
5. Luces empotradas y protegidas ante posibles rotas.
6. Vigas ocultas.
7. Falso techo, de material que se pueda limpiar, liso y sin poro.
8. Zona de cocción resistente al fuego.
9. Elementos metálicos resistentes a la corrosión.

El fabricante facilitará al adjudicatario el Certificado Medioambiental PEFC o similar, y los certificados ISO 9001 e ISO 14001 o similar.

También el fabricante aportará al adjudicatario el ensayo de laboratorio de una muestra de madera empleada en la fabricación del chiringuito y el certificado de impregnación en autoclave de las maderas empleadas.

Este documento tendrán que mostrarse al Técnico/a Municipal en el momento de la visita de comprobación de la primera implantación en la playa.

Otros elementos accesorios y mobiliario auxiliar dentro de la terraza o alrededor de la actividad del chiringuito, como son mesas y sillas, fundas de sillas, bandejas de bebidas, almohadas, etc, tendrán que ser de materiales y colores que se encuentren en consonancia con la estética del chiringuito y Terraza, no permitiéndose típicas tablas de marcas comerciales con colores estridentes o materiales no sostenibles

Características de los sanitarios:

Los sanitarios se instalarán en las proximidades del chiringuito, según la ubicación definida en el Plan de Usos y consensuada con los servicios Técnicos Municipales del Ayuntamiento.

Los sanitarios tendrán las dimensiones de 3400 mm x 2250 mm, de 8 m² de superficie (aproximadamente) y estarán formados por un módulo de dos cabinas, una individual y una adaptada, modelo Rhodas con almacén o similar.

La estructura será de madera de pino silvestre tratada, laminada y pintada de color blanco, de acuerdo con la estética de los chiringuitos. Los acabados interiores serán en panel con partículas hidrófugas rematado con perfiles de aluminio. El suelo será antideslizante.

Dispondrán del equipamiento necesario para su uso (papel higiénico, jabón, espejo, escobilla y papelera, como mínimo).

El sistema de iluminación interior será con detector de presencia.

Dado que en la mayoría de casos no existe conexión a la red de alcantarillado, deberá garantizarse el almacenamiento en depósitos, evacuación y eliminación de las aguas residuales a través de un gestor autorizado, con la frecuencia necesaria. En todo momento debe garantizarse la estanqueidad y el mantenimiento del conjunto para que no haya ningún tipo de derrame accidental en la arena.



El uso de los baños será libre y gratuito para todos los usuarios de la playa, sean o no clientes. El acceso será claro para los usuarios y los sanitarios estarán rotulados convenientemente y se encontrarán en funcionamiento mientras el chiringuito se encuentre abierto.

El número de limpiezas de los sanitarios será el necesario para que estén limpios, con un mínimo de dos limpiezas diarias de las cabinas en días laborables y un mínimo de tres limpiezas diarias en fines de semana y festivos. Deberá elaborarse un registro de limpiezas dejando constancia del día y la hora de la limpieza. Este registro estará a disposición del Ayuntamiento, que podrá requerirlo si el nivel de limpieza inspeccionado presenta dudas que se esté realizando convenientemente.

Los sanitarios no podrán ocuparse con elementos de almacenamiento.

Tumbonas y sombrillas

Tanto el número de hamacas y sombrillas de referencia como la superficie ocupada, es el que se establece en el Plan de usos y servicios de temporada, mientras que el número definitivo de estos elementos es el que se determine en el autorización anual del mismo.

Habrà que delimitar la zona autorizada de acuerdo con las dimensiones previstas, señalando correctamente sus extremos. Se pueden utilizar cuerdas colocadas a nivel de la arena por la delimitación, evitando que supongan un peligro para los usuarios. Esta delimitación deberá revisarse a diario.

Habrà que tener también expuesto el título de la licencia, el horario de funcionamiento y las tarifas de precios en un lugar visible.

Fuera del horario de explotación comercial, las hamacas y las sombrillas se tendrán que recoger, apilar y colocar en el lugar previsto al efecto.

Las hamacas serán del modelo Eva, reclinable o no, de la casa Balliu o similar, con estructura de resinas de polipropileno 100% reciclable. El tejido será transpirable de doble trama, resistente a los rayos UV, con protección antimicrobiana y resistente al fuego (EN-1021-2:2015).

Cualquier modelo de hamaca que se quiera colocar y sea diferente al especificado anteriormente, deberá ser de calidad igual o superior y deberá ser aprobado por el Ayuntamiento antes de su instalación.

La estructura de las sombrillas será de acero inoxidable, de 200 cm de diámetro y altura regulable, modelo Pamela de la casa Balliu o similar. El tejido será resistente a los rayos UV y resistente al fuego EN-1021-2:2015).

El color de la estructura y del tejido de la hamaca, así como de la sombrilla, será de color arena (30/00). Igualmente, los elementos accesorios y mobiliario auxiliar como colchonetas, fundas, almohadas, bandejas de bebidas, etc, deberán ser de materiales y colores que se encuentren en consonancia con la estética del resto de elementos.

Las hamacas y las sombrillas podrán incorporar una insignia o etiqueta para identificar su actividad a la que pertenecen según el Plan de usos. El tipo de insignia o etiqueta deberá consensuarse con el Ayuntamiento antes de instalarla.



La disposició de las hamacas serà en hileras, dejando una zona de paso libre entre ellas de 1 ó 1,5 m. Todos los elementos deben colocarse dentro del espacio autorizado. No está permitida la presencia de elementos fuera de este espacio.

La zona de hamacas y sombrillas deberá garantizar una zona de servidumbre de tráfico de 6 m como mínimo, medidos desde la zona de arena húmeda. La pérdida de arena o subida del nivel de mar no justifica el incumplimiento de esta condición.

Toldos

El número de toldos de referencia es el que se establece en el Plan de usos y servicios de temporada, mientras que el número definitivo de estos elementos es el que se determine en la autorización anual del mismo.

La disposició de la zona de toldos serà en mòdulos adosados entre ellos, de las dimensiones que se especifican a continuación. Se colocarán en la parte final de la playa, según la ubicación indicada en los planos.

Las características constructivas de la estructura de los toldos será la siguiente:

- Material: Madera de pino silvestre tratada en autoclave – Riesgo 4
- Tipo: madera laminada en doble capa.
- Conjunto de grupo formado por 10 toldos unidos entre sí formando una sola línea, de dimensiones globales de la ocupación por conjunto: 20 x 3 metros.
- Estructura formada por puestas de soporte y marcos superiores.
- Color: Blanco.
- Protección. Lasur especial de alta resistencia y mínimo mantenimiento.
- Dimensión de los palos: 2170 mm altura x 90 mm x 90mm de espesor
- Dimensiones del marco superior: 3000 x 2250 x 120 mm
- Soporte del toldo mediante tres varillas o alambre de espesor superior a 4 mm fijadas al marco
- Sistema de unión de los ángulos mediante cola de milano y refundido con pletina de acero galvanizado.
- Pilares con soporte premontado para permitir una rápida colocación del marco superior.
- Base de soporte para ser enterrada en la arena realizada en acero galvanizado con una entrada en forma de espiral acabado en punta con un mínimo de 300 mm.

La lona de cubrición serà mòvil y corredera, de tela ignífuga y resistente a los rayos UV. El color serà el blanco o arena o combinaci3n de ambos colores.



En la estructura de los toldos, vertical u horizontal, se podrá colocar una identificación con el nombre del municipio, escudo, playa y código de la actividad según el Plan de usos. Esta identificación deberá ser consensuada con los servicios técnicos municipales antes de su instalación.

Zonas de masaje

Las zonas de masaje se ofrecen como un complemento de los servicios de playa y estarán formadas por una estructura de toldo de 3 x 3,3 m, de la misma tipología que los toldos anteriormente descritos y por tanto, de color blanco la estructura y la lona de cubrición será el blanco o arena o combinación de ambos colores.

Igualmente, los elementos accesorios y mobiliario auxiliar como colchonetas, fundas, almohadas, mesas accesorias, etc, deberán ser de materiales y colores que se encuentren en consonancia con la estética del resto de elementos descritos de la estructura y toldo de la zona de masaje.

El personal que llevará a cabo el servicio deberá disponer de la calificación profesional específica que se acreditará mediante la realización de cursos de masajista o quiromasaje.

Los masajes se realizarán sobre una camilla o bien un sillón ergonómico especial para la realización de masajes.

Se dispondrá de desinfectantes de superficies y papel para garantizar la higiene de la camilla o sillón.

Se dispondrá de agua o desinfectante de manos para la higiene tanto del masajista como del cliente.

En la estructura de los toldos de las zonas de masaje, se podrá colocar una identificación con el nombre del municipio, escudo, playa y código de la actividad según el Plan de usos. Esta identificación deberá ser consensuada con los servicios técnicos municipales antes de su instalación.

3.2. Requisitos técnicos

Instalación eléctrica

Los chiringuitos pueden disponer de un punto de suministro eléctrico con conexión a la compañía eléctrica, a través de los contadores a contratar por el adjudicatario, con una tensión de 230 V (monofásica) y una potencia máxima de 9,2 Kw.

En los casos en que sea posible, el adjudicatario podrá realizar un cambio de nombre del suministro eléctrico; y en los casos en que no sea posible, el adjudicatario deberá contratar un nuevo suministro con la compañía suministradora. En ambos casos, los gastos, trabajos y trámites correrán a cargo del adjudicatario.

En caso de que algún chiringuito requiera otra tensión o más potencia del previsto, el adjudicatario se hará cargo de su solicitud con la compañía suministradora, junto con los gastos, trabajos y trámites que se originen.

En cualquier caso, el adjudicatario deberá hacerse cargo de:



- Coste de la tramitació de la contratació del nou suministro elèctric o del canvi de nom per a cada chiringuito.
- Instal·lació, en cas necessari, de nicho amb les caixes de protecció i mesura necessàries segons reglament i normativa tècnica de la companyia suministradora.
- Obra civil, canalització, cablejat i connexió elèctrica entre el punt de connexió del suministro elèctric (mòdul de comptadors) i el chiringuito.
- Instal·lació elèctrica i manteniment del propi chiringuito.
- Coste del consum elèctric.

El adjudicatari serà el únic responsable per poder disposar de suministro elèctric al chiringuito; per tant, en cas de retard en la connexió o qualsevol altra incidència del suministro elèctric, el adjudicatari haurà de fer càrrec dels mitjans necessaris per poder disposar de suministro elèctric en el chiringuito, recordant que en cap cas es podrà instal·lar grups electrògens o similars. Aquests fets no seran imputables al Ajuntament.

En cap cas es permetrà cap tipus de connexió a la xarxa d'il·luminació exterior o altres suministros existents del Ajuntament.

Les instal·lacions elèctriques han de complir les condicions tècniques establertes en el Reglament Electrotècnic de Basse Tensió (REBT) aprovat per RD 842/2002, així com les condicions establertes per la normativa específica vigent.

Els chiringuitos seran considerats com locals de concurrència pública segons el REBT actual; per tant, abans de l'entrada en funcionament del chiringuito, s'ha de presentar còpia de la seva legalització elèctrica: projecte elèctric, certificat d'instal·lació elèctrica (CIEBT), acta d'inspecció prèvia favorable sense defectes emesa per l'organisme de control, i inscripció en el RITSIC.

En els chiringuitos que es muntan i desmuntan anualment, el adjudicatari haurà de presentar cada any, i abans de l'inici de la temporada, la documentació de legalització actualitzada amb nou CIEBT, inscripció en el RITSIC i acta favorable sense defectes emesa per l'organisme de control. Sense aquesta documentació l'Ajuntament no podrà autoritzar a disposar de suministro elèctric al chiringuito.

El Ajuntament podrà demanar, quan sigui oportú, qualsevol altra documentació relacionada amb la legalització elèctrica del chiringuito, així com realitzar revisions o inspeccions de l'instal·lació elèctrica per verificar el compliment de la normativa. En cas de no complir el REBT actual o normativa vigent, l'Ajuntament podrà precintat i desconnectar l'instal·lació elèctrica del chiringuito, fins a la subsanació de les deficiències.

Al finalitzar el contracte, tots els elements de l'instal·lació elèctrica (nichos, cablejats, canalitzacions, quadros, comptadors, etc) excepte l'instal·lació elèctrica interior del chiringuito, quedaran a disposició del Ajuntament.

En cas de ser sol·licitat per l'Ajuntament, el adjudicatari estarà obligat a realitzar un canvi de nom del suministro elèctric existent amb la companyia suministradora a favor del Ajuntament quan finalitzi el contracte.

Suministro de agua apta para el consumo humano



En los chiringuitos, la acometida de agua debe entrar en el chiringuito desde el punto de toma determinado para el servicio.

La tubería de acometida debe ser del tipo SAIPLEN o similar con un diámetro exterior no superior a los 25 mm y debe ir enterrada un mínimo de 1 m desde la cota de nivel natural de la arena, y señalizada con cinta indicadora de tubería de agua potable a una distancia de 30 cm de la generatriz superior de la tubería.

La entrada al chiringuito debe ser mediante un módulo de contador con llave de corte correspondiente, válvula antiretorno y filtro correspondiente.

Toda la instalación debe ser efectuada y/o supervisada por un instalador homologado, lo que puede comprobarse por el Ayuntamiento.

Los adjudicatarios estarán obligados a disponer de aireadores en todos los grifos existentes del chiringuito.

Aguas residuales

Los módulos deben conectarse a la red de alcantarillado (si es viable) o a un depósito de almacenamiento. En todo momento debe garantizarse la estanqueidad y el mantenimiento del conjunto para que no haya ningún tipo de derrame accidental en la arena. Si aún así sucediera algún incidente, el titular de la licencia debe limpiarlo inmediatamente y restituir el lugar a su situación original.

En caso de no poder conectarse a la red de alcantarillado, las aguas residuales irán a un depósito de almacenamiento con indicador de volumen. Los adjudicatarios del chiringuito deberán contratar un servicio de achique del depósito de aguas residuales a una empresa autorizada en la gestión de aguas residuales por la administración competente.

La frecuencia de vaciado del depósito deberá acreditarse ante el Ayuntamiento y debe ser suficiente para el consumo de agua del chiringuito.

Las tareas o trabajos necesarios para dotar de instalaciones a los establecimientos de temporada que impliquen tener que levantar pavimentos u otros de obra civil, deben tener permiso municipal expreso y serán a cargo del adjudicatario.

Antes de la instalación de los módulos, y sobre el terreno, serán replanteadas las dimensiones, emplazamiento e instalaciones en presencia de los servicios técnicos municipales.

Aspectos higiénico-sanitarios y de consumo

Habrà que cumplir los aspectos higiénico-sanitarios que se encuentran regulados por el Reglamento Europeo 852/2004, relativo a la higiene de los productores alimentarios, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para su elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el Real Decreto 1402003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y sus modificaciones, y el resto de la normativa sanitaria que sea de aplicación, entre los que se destacan los siguientes.

En cuanto a la identificación y gestión de la actividad:



- Declaración responsable del inicio de actividad para establecimientos minoristas de alimentación de acuerdo a los criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Cataluña. Anualmente, antes del inicio del funcionamiento del chiringuito habrá que presentar la mencionada declaración a los servicios técnicos del Ayuntamiento.
- Formación continua de todo el personal manipulador de alimentos.

En cuanto al suministro de agua:

- Es necesario disponer de agua apta para el consumo humano fría y caliente, por lo que habrá que disponer de un calentador de agua que abastezca como mínimo el fregadero lavamanos y el de lavado de utensilios.
- Si el agua no proviene directamente de la red municipal será necesario seguir las instrucciones del punto "suministro de agua apta para el consumo humano" y presentar mensualmente una analítica de potabilidad de la misma.
- El hielo debe disponer de registro sanitario o ser elaborado con agua potable.

En cuanto a las estructuras y las instalaciones:

- Los materiales de las paredes, suelo, techo e iluminación, así como las superficies de trabajo, serán de fácil limpieza y desinfección (materiales lisos, lavables, no tóxicos y no corrosivos).
- Los lavamanos deben disponer de grifo de accionamiento no manual, agua fría y caliente y estar equipados con dosificador de jabón y secamanos desechables.
- Es necesario disponer de un fregadero con agua fría y caliente para el lavado de utensilios y alimentos.
- Es necesario disponer de un sistema de extracción mecánico de humos eficaz y suficiente, que debe cubrir todos los equipamientos que produzcan.
- Es necesario disponer de un sistema de higienización mecánico de la vajilla y útiles de trabajo que no podrá ser de uso doméstico.
- Los aparatos de frío deben tener capacidad suficiente y lector de temperaturas visible desde el exterior.
- Las superficies de trabajo deben ser suficientes para la actividad del chiringuito.
- Las luces deben estar protegidas.
- Los recipientes de basura deben tener tapa de apertura no manual y deben ser estancos.
- Los utensilios, envases y vajilla tendrán que estar protegidos de la contaminación ambiental.
- Es necesario disponer de un espacio diferenciado y cerrado por los utensilios y productos de limpieza.
- Es necesario disponer de un espacio diferenciado y cerrado por la ropa y objetos del personal manipulador.
- La ropa del personal manipulador será de uso exclusivo en el chiringuito y deberá llevarse limpia diariamente y cambiarlo tantas veces como sea necesario durante la jornada.
- Si se exponen alimentos en la barra del chiringuito tendrán que estar protegidos con vitrina con regulación de temperatura si procede y fuera de la luz solar directa.

En cuanto a procesos:



- Higienización de los vegetales de consumo en crudo y de las frutas que no se pelan.
- Utilización de ovoproductos en caso necesario. No se podrán elaborar salsas crudas con huevo.
- Si se utiliza freidora se aplicará un plan de control del aceite de fritura, se registrarán los cambios de aceite y la limpieza de la freidora. Los residuos de aceite se gestionarán correctamente a través de gestor autorizado.
- No se podrá cocinar fuera del módulo de cocina a excepción de los chiringuitos que dispongan de barbacoa, los cuales velarán por que los alimentos se saquen del módulo de cocina en el momento justo de cocinar y los alimentos cocinados se servirán inmediatamente.

Se deberá disponer de los siguientes Planes de autocontrol que deberán mantenerse en el chiringuito:

- Plan de control del agua de consumo humano.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control de temperaturas: dentro del mismo se incorporará mantendrá un registro de temperaturas de los elementos de frío al menos dos veces al día, uno de ellos en el momento de mayor calor.
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables.
- Plan de control de proveedores y trazabilidad.
- Plan de control de formación y capacitación del personal manipulador de alimentos.
- Plan de control del aceite de freír, en su caso.
- Plan de control de los alérgenos presentes en los alimentos servidos.
- Plan de mantenimiento y achique de los depósitos de aguas residuales, si procede.

Por lo que respecta a la normativa en materia de consumo:

- Precios:

El establecimiento dispondrá de un listado de precios (carta, rótulo, folleto) que deberá estar accesible o visible por las personas consumidoras antes de que hagan la correspondiente consumición.

Se indicará el precio total con impuestos.

Si se cobra un precio diferente según se realice la consumición, deberá indicarse el precio completo para cada caso.

No se puede cobrar por conceptos como cubiertos, mesa o similares.

Si se cobrara por reserva anticipada del servicio, debe informarse del precio completo al cliente.

No se cobrarán servicios o conceptos no solicitados expresamente en el momento de realizar el pedido del servicio.

Si se sirvieran menús, habrá que indicar el precio global y los conceptos que incluye (por ejemplo bebida, postre).

- Ticket de caja o factura:



Es necesario entregar factura o ticket de caja a la persona consumidora donde se harán constar los diferentes conceptos con precios por separado y los impuestos aplicables. Las facturas o tiques del menú únicamente indicarán su precio global (sin desglosar los conceptos).

- Pago con tarjeta de crédito o débito:

En caso de aceptar pago con tarjeta no se puede incrementar los precios ni cobrar ningún tipo de comisión por su uso, salvo las tarjetas trilaterales (American Express o Diners Club). La cantidad de la comisión de estas tarjetas no puede superar los gastos que pueden tenerse al admitir este medio de pago. En todo caso, se informará a las personas consumidoras del importe de la comisión aplicable o de su método de cálculo.

- Hojas oficiales de queja, reclamación y denuncia.

Habrà que tener hojas oficiales de queja, reclamación y denuncia a disposición de las personas consumidoras.

Habrà que exponer en un lugar visible del chiringuito el rótulo que anuncia que se dispone de las hojas de reclamación.

- Alergias e intolerancias alimentarias:

Disponer de la información por escrito o en soporte electrónico y al alcance de los clientes sobre las sustancias o productos que pueden provocar alergias o intolerancias.

El personal del chiringuito debe conocer la información sobre los alérgenos presentes en los alimentos servidos.

- Requisitos lingüísticos:

Las personas consumidoras tienen derecho a recibir en catalán las cartas, facturas y ticket de Caixa así como cualquier otra información comercial relacionada con la actividad del chiringuito.

También debe estar en catalán la información de carácter fijo como carteles o rótulos.

Instalación de sonido

Los equipos de música se ajustarán a los usos de los chiringuitos admitiéndose sólo equipos de baja intensidad y potencia para poder disponer de música de fondo ambiental (música de acompañamiento no reproducida en directo) en el funcionamiento ordinario. El nivel máximo de emisión sonora de los equipos de reproducción de sonido será, como máximo, de 60 dB(A) según la ordenanza municipal de uso y aprovechamiento de playas.

Independientemente del cumplimiento del nivel máximo autorizado, en todo momento se tendrá que dar cumplimiento a los límites de inmisión acústica en la fachada de los edificios más cercanos establecidos por la Ley 16/2002, de protección contra la contaminación acústica y por el Decreto 176/2009 que aprueba el Reglamento.



En cualquier caso, los aparatos de música funcionarán a niveles sonoros que no impliquen molestias para los vecinos de las proximidades de las instalaciones y dentro de los niveles sonoros establecidos por la normativa vigente en la materia. Como medida preventiva, los altavoces se orientarán hacia el centro de la superficie del suelo de la terraza del chiringuito y de espaldas a las edificaciones de la fachada marítima sin causar, tampoco, molestias al resto de usuarios de la playa .

Será obligatorio que cada chiringuito que coloque uno de instalación de música disponga de un limitador acústico homologado y precintable, que cumpla con los requisitos técnicos para limitadores-grabadores según el Anexo 9 de la ordenanza municipal de ruido y vibraciones (Ordenanza 3.6). Será necesaria inspección municipal previamente a la puesta en servicio de la instalación de sonido aportando documentación en relación a la caracterización de esta instalación (anexo 9) advirtiendo que se tendrán que mantener las condiciones de la autorización durante toda la temporada .

Cualquier tipo de actividad extraordinaria con música con amplificación de sonido (actuaciones musicales en directo, sesiones DJ, actividades deportivas con música, etc.) tendrá que disponer de autorización expresa del ayuntamiento dado que se tratará de una actividad extraordinaria no contemplada dentro de las actividades ordinarias de los chiringuitos. Para poder obtener autorización municipal el concesionario deberá presentar una solicitud con una antelación mínima de entre 15 días a un mes en la que deberá incluirse, entre otros, un estudio de impacto acústico.

Gestión de residuos

Es obligación del adjudicatario mantener la instalación limpia y realizar la recogida selectiva de los residuos que se generen, tanto de la propia actividad como de los usuarios de la playa que consuman productos del chiringuito. Queda absolutamente prohibido tirar basura, residuos o cualquier tipo de desechos en el mar, en la zona de playa y/o vía pública.

Los chiringuitos deben disponer de contenedores propios de cada una de las fracciones reciclables de capacidad suficiente para aceptar los residuos producidos en cada establecimiento. Se deberá disponer de 5 colinas de 120 o 240 litros para la recogida selectiva de residuos (fracción orgánica, papel y cartón, envases, vidrio y desecho) que irán a cargo de los adjudicatarios. En el caso de papel y cartón se podrá depositar fuera de la colina siempre que se deposite plegado, atado y debidamente hacinado para facilitar su recogida. Queda absolutamente prohibido utilizar los contenedores de recogida de residuos domiciliarios situados en la vía pública.

Los cubos de la basura deben ser estancos, de fácil limpieza y desinfección, de apertura no manual (con tapa y pedal) y debidamente identificados mediante etiquetas que indiquen la fracción que les corresponde o bien mediante el código de colores estándar para cada fracción (azul, verde, amarillo, marrón y gris)

Las colinas deberán ubicarse en espacio cerrado de dimensiones suficientes para el almacenamiento de los residuos que se produzcan. Este espacio puede encontrarse en el interior del establecimiento o anexo al equipamiento, según las características específicas de cada espacio. En cualquier caso, la superficie ocupada será incorporada al cálculo total de superficie establecido en el plan de usos. Este espacio



deberá estar integrado con el entorno y tener la suficiente ventilación para evitar problemáticas de olores e insalubridad.

Los adjudicatarios se tendrán que hacer cargo de la gestión de los residuos y tendrán que adherirse a algún tipo de recogida comercial de residuos, pudiendo escoger entre dos opciones:

- Contratación de un gestor autorizado de recogida, tratamiento y eliminación de residuos comerciales (artículo 2.2 de la OF 17). En este caso será necesario aportar el contrato de gestión de residuos al Ayuntamiento.
- Adherirse al sistema de recogida comercial del Ayuntamiento (artículo 2.3 OF 17). Los adjudicatarios adheridos a esta modalidad tendrán que seguir las indicaciones y condiciones establecidas para la recogida comercial por parte del Ayuntamiento. Habrá que solicitar la adhesión al sistema de recogida comercial del Ayuntamiento con anterioridad y esperar a recibir la notificación favorable de adhesión antes de iniciar la actividad.

El resto de residuos que no se consideran comerciales como voluminosos, chatarra, residuos especiales (como los aceites de cocina), etc., deberán gestionarse correctamente, ya sea utilizando los servicios de un gestor autorizado de residuos o llevándolos al punto limpio mancomunado. Corren a cargo de los adjudicatarios los gastos o tasas que se deriven de esta gestión.

En todo momento deberá cumplirse la ordenanza general de residuos urbanos y limpieza viaria del municipio de Sitges y la ordenanza fiscal 17: tasa por la prestación del servicio complementario de recogida, tratamiento y eliminación de residuos comerciales (OF 17).

Criterios de sostenibilidad y de minimización de residuos

Los chiringuitos deberán ser concebidos desde los principios de sostenibilidad, aplicando las mejores tecnologías disponibles para la eficiencia energética y su ahorro. En este sentido, se fomentará el uso de aparatos eléctricos de alto rendimiento o con calificación de etiqueta energética A+ o superior.

Los baños dispondrán de dispensadores que se llenen. Se priorizará el uso de productos respetuosos con el medio ambiente.

Toda la iluminación deberá ser bajo consumo, preferiblemente LED. Quedan expresamente prohibidas las luces de descarga, los flashes, los efectos estroboscópicos y cualquier iluminación que produzca deslumbramientos en el entorno.

No se podrá tener ninguna lámpara de reclamo (rótulo) fuera del horario de funcionamiento del establecimiento. Sólo se permitirá la inmisión de luz tenue que permita la vigilancia nocturna.

Los adjudicatarios tendrán que disponer de ceniceros en todas las mesas de las instalaciones y la responsabilidad de asegurar un buen uso por parte de los clientes. Además, tendrán que facilitar ceniceros ecológicos a los usuarios que lo deseen (consumidores o no) para su uso en la playa. Éstos tendrán que colocarse en un lugar visible y serán facilitados por el Ayuntamiento.



Los adjudicatarios tendrán que comprometerse a reducir el consumo de productos desechables.

La vajilla deberá ser reutilizable o biodegradable/compostable. Está prohibido el servicio de cañas, cubiertos y vasos de plástico de un solo uso.

El adjudicatario es responsable de asegurar que los productos adquiridos cumplen con criterios de producción responsable y sostenible mediante etiquetado oficial.

El adjudicatario será responsable de asegurar el reciclaje correcto de los productos desechables adquiridos, verificando a qué fracción deben tirarse. En este sentido, se colocará un cartel informativo al respecto, informando de que, en caso de que se utilice vajilla biodegradable, es necesario lanzarla a los contenedores de materia orgánica.

Los productos para consumir fuera del chiringuito no podrán ser servidos en envases de vidrio.

Los envases de los productos para llevar que se faciliten a los usuarios del servicio tendrán que ser compostables o de papel.

El adjudicatario se compromete a evitar el desperdicio alimentario y al cumplimiento de la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentarios con la aplicación de las siguientes medidas:

- Hacer una compra de productos alimenticios con previsión.
- Fomentar que los clientes puedan llevar la comida sobrante. Facilitar a los consumidores envases, para el traslado de los alimentos no consumidos, que sean aptos para el uso alimenticio, reutilizables, compostables o fácilmente reciclables, y admitir que el consumidor lleve su propio envase
- Promover el consumo de productos de temporada y proximidad.

4. Funcionamiento del servicio

4.1. Calendario y horarios de funcionamiento

El calendario general para la instalación de servicios de temporada es desde Semana Santa hasta el fin de semana posterior al 15 de octubre. Sin embargo, la fecha de inicio quedará condicionada a la aprobación del Plan de usos ya la resolución de autorización de la ocupación correspondiente a la distribución aprobada de los servicios de temporada en dominio público marítimo-terrestre y, en su caso, en zona de servidumbre de protección, de forma anual y por parte del organismo competente.

Por lo que respecta al horario de funcionamiento, los servicios deberán permanecer abiertos todos los días incluidos en el período de autorización de cada temporada, laborables y festivos. Se establece un horario mínimo para todos los chiringuitos de las 10:00 h a las 19:00 h.

El horario máximo autorizado para los chiringuitos que disponen de servicio de bar con restauración, el horario máximo será el siguiente:



- Temporada alta (del 23 de junio al 11 de septiembre y viernes, sábados y vísperas de festivos del resto de temporada): Apertura a las 8:00h y cierre a las 01:00h del día siguiente.
- El resto de la temporada: Apertura a las 8:00 h y cierre a las 23:00 h.

El Ayuntamiento podrá modificar estos horarios en función de la buena ejecución de la actividad, pudiendo llegar a restringirlos a fin de garantizar el descanso vecinal en función de posibles quejas vecinales justificadas que puedan llegar a surgir.

El horario de cierre podrá alargarse en un plazo máximo de treinta minutos para recoger las instalaciones. Durante este tiempo no se podrán atender a clientes y, pasados estos treinta minutos, las instalaciones deberán permanecer cerradas.

Por ampliación de horarios más allá de lo establecido como máximo, así como en casos excepcionales como verbenas, Fiesta Mayor, etc., será necesario solicitar autorización al Ayuntamiento.

Para el resto de servicios (tumbonas, toldos, zonas de masaje o alquiler de patines), el horario de apertura será el mismo que en los chiringuitos y el cierre será hasta la puesta de sol.

Por lo que respecta a la entrega de mercancías, sólo se autorizará el acceso de vehículos de las 8:00 ha las 10:00 h de la mañana, por los accesos que el personal municipal de playas designe.

5. Obligaciones del adjudicatario derivadas del presente PPT

El adjudicatario deberá solicitar y tramitar ante el Ayuntamiento la correspondiente licencia de actividad previamente a la entrada en funcionamiento de la misma.

En el momento de iniciar las actividades objeto de la licencia, cada año de vigencia el adjudicatario deberá presentar los siguientes documentos:

1. Fotocopias debidamente compulsadas de los contratos de suministro de los servicios necesarios para la explotación de los chiringuitos: agua, electricidad, recogida de aguas grises, etc.
2. Fotocopias debidamente compulsadas de la titulación de masajista de los trabajadores de cada una de las zonas de masaje previstas.
3. Fotocopias debidamente compulsadas de los contratos de los trabajadores contratados y de los documentos RLC y RNT.
4. Fotocopias debidamente compulsadas de los carnés de manipuladores de alimentos de los trabajadores de cada uno de los chiringuitos.
5. Fotocopias debidamente compulsadas de la póliza y del recibo que demuestren estar al corriente de pago del seguro de responsabilidad civil de las instalaciones.
6. Fotocopias debidamente compulsadas de la constitución de la fianza.

Por parte de los servicios técnicos municipales, se procederá a realizar una inspección técnica de las instalaciones previamente al inicio de la actividad. No podrá iniciarse la actividad si queda pendiente de pago alguna sanción firme de la temporada anterior.

La persona adjudicataria, además de las obligaciones legales derivadas de la condición de persona titular y explotadora de un servicio de temporada en dominio



público marítimo-terrestre, y de las condiciones derivadas del pliegos del presente concurso, tiene las siguientes obligaciones:

- Cumplimiento estricto del contenido de la autorización anual emitida por el órgano competente.
- Cumplimiento de la oferta presentada al concurso, especialmente en lo que se refiere a las mejoras ofertadas.
- El adjudicatario tendrá que tramitar, ante el Ayuntamiento, la correspondiente licencia de actividad para poder desarrollar sus servicios.
- No se podrá realizar ninguna otra actividad distinta de la especificada en la licencia de actividad. Están expresamente excluidas las actividades de venta de artículos ajenos a la actividad, la venta ambulante, entre otros.
- Los chiringuitos tendrán que desarrollar su actividad cumpliendo estrictamente con los requisitos y las obligaciones de la normativa de seguridad alimentaria, de gestión de residuos, de seguridad, de protección de la contaminación acústica y con las condiciones que determine el Ayuntamiento en cuanto a horarios y autorización de actividades.
- Todas las operaciones vinculadas al montaje y desmontaje de los chiringuitos, así como las posibles actuaciones de apoyo a la arena o similares, irán a cargo del adjudicatario que, en todo momento, deberá avisar previamente a los servicios técnicos municipales.
- El montaje y desmontaje de las instalaciones se realizará siempre en día laborable. Los camiones, grúas y otros aparatos de gran volumen que puedan entorpecer o poner en peligro a los usuarios de la playa deberán estar fuera de la playa antes de las 10.00 horas de la mañana, o entrar después de las 19.00 horas. La instalación y el desmontaje se realizará siempre con las medidas de seguridad adecuadas.
- El adjudicatario tendrá cuidado de la conservación en perfecto estado de mantenimiento, limpieza e higiene de los chiringuitos, así como del mantenimiento y del perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene de la playa y las zonas que sean inherentes al servicio. En este sentido, el adjudicatario, por sí mismo o por parte de un tercero, efectuará la limpieza del espacio que tiene asignado, depositando los residuos en el lugar expresamente habilitado al respecto por el Ayuntamiento.
- El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad de los daños y perjuicios que puedan ser ocasionados, tanto a las personas, como a los bienes, como consecuencia de la gestión de los servicios o del personal que la realice. Igualmente, asumirá todos los gastos de adquisición y renovación de elementos necesarios (chiringuitos, hamacas, sombrillas, almacenes, toldos, etc) y de la puesta en marcha y desarrollo de la actividad autorizada, aunque su deterioro sea por actos de vandalismo, robo, climáticos, etc. La explotación del negocio será a su propio riesgo y ventura.
- El adjudicatario, o en su caso, el titular de la explotación del servicio de temporada, deberá disponer de la documentación acreditativa de la autorización y de sus condiciones y mostrarla para acreditar su cumplimiento, ante el requerimiento de los servicios técnicos municipales o bien de cualquier inspector de la Dirección General de Puertos, Aeropuertos y Costas.
- El titular del chiringuito deberá hacerse cargo del vaciado periódico de los depósitos de aguas sucias, imprescindibles para poder manipular alimentos.



- Una vez adjudicado, el servicio debe explotarse en su totalidad y no se podrá renunciar a parte de las instalaciones autorizadas ni tampoco se admitirán cambios en el calendario previsto en el Plan de usos de la temporada vigente.
- Aquellas actividades que por su naturaleza requieran instalar un canal de entrada y salida de embarcaciones tendrán que hacerse cargo del gasto de la instalación de dicho canal. Este canal deberá instalarse según se define en el Plan de usos y servicios de temporada y deberá cumplir con la normativa vigente y las indicaciones de Capitanía Marítima.
- A final de temporada y una vez desmontada la instalación, se debe dejar el entorno totalmente limpio y sin ningún trasto abandonado.

La contratación del personal que el adjudicatario deba realizar, se efectuará según la legislación vigente en esta materia laboral. El personal debe ser el necesario para poder dar el servicio correspondiente en condiciones normales. Llevará ropa adecuada a la actividad y, en su caso, acreditará la formación en seguridad alimentaria de todos los trabajadores. El personal de atención al público tiene la obligación de conocer y usar las dos lenguas oficiales en toda Cataluña.

Se recuerda que los requisitos a los que se ha hecho referencia no son todos los exigibles en cada caso, sino sólo los más relevantes.

El adjudicatario facilitará a los servicios técnicos municipales para cada una de las temporadas, la siguiente documentación:

- Lista del personal adscrito al servicio con su categoría laboral. Deberá presentarse al inicio de la temporada y, posteriormente, mensualmente, especificando expresamente los cambios que se hayan producido en relación con el mes anterior. El archivo deberá constar de estar en formato excel, tener una pestaña por mes y estará la relación del personal de ese mes en el mismo orden que salga en la RNT, el CAF, las horas del contrato, las horas cotizadas durante el mes de referencia, las altas y bajas respecto al mes anterior e indicar al personal proveniente de colectivos de especial dificultades de inserción, en caso de que se haya ofrecido.
- Contrato laboral de cada una de las personas contratadas. Se deberá presentar al inicio de la temporada y, mensualmente, será necesario presentar los contratos del personal del mes en curso. Deberá presentarse cada contrato por separado, en formato pdf.
- En caso de haber presentado la mejora referente a la promoción de la contratación, es necesario presentar la acreditación conforme la contratación de los colectivos con especiales dificultades de inserción ha sido gestionada por el Servicio Local de Empleo del Ayuntamiento.
- Relación nominal de personas trabajadoras (RNT) de la Seguridad Social vinculadas con la prestación de servicios del chiringuito adjudicado. Deberá presentarse mensualmente y deberá coincidir con el listado del personal de alta del mes de referencia.



- Cualquier documentación complementaria que el Ayuntamiento considere oportuna.

El adjudicatario facilitará toda la información relativa a los servicios a desarrollar que le sea solicitada por aquel personal municipal. Igualmente, le mantendrá informado de cualquier incidencia en el servicio, a través de los canales más efectivos para su resolución que se determinen conjuntamente con el Ayuntamiento.

6. Control e inspección

6.1. Control

Una vez adjudicado el lote, y antes de adquirir los elementos del área de servicio, es necesario presentar la propuesta de compra al Ayuntamiento para obtener el visto bueno con respecto a las cualidades técnicas de los elementos requeridos por al desarrollo del servicio, de acuerdo a la oferta presentada.

Antes de iniciar el montaje, se realizará un replanteo de los elementos que se quieren instalar.

El Ayuntamiento se reserva todas las facultades para garantizar la salubridad, la seguridad de las instalaciones y la explotación y el cumplimiento de las condiciones de adjudicación. Las órdenes e instrucciones que el Ayuntamiento dé al adjudicatario son de obligado cumplimiento y las infracciones a estas órdenes pueden ser motivo de la resolución del contrato.

6.2. Inspección y colaboración

El adjudicatario debe permitir que en cualquier momento el Ayuntamiento inspeccione las obras, las instalaciones, las dotaciones y de la explotación, así como las condiciones técnicas y sanitarias de la actividad que se desarrolla en el ámbito del autorización, de acuerdo con la normativa vigente y lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

El adjudicatario debe colaborar con los servicios municipales para mejorar la calidad de los servicios públicos.

7. Canon

Se ha establecido en este procedimiento dos cánones, el canon municipal y el canon establecido por los servicios del Ministerio para la Transición Ecológica, que deberá satisfacer anualmente cada adjudicatario.

A título únicamente informativo, se incluye una aproximación del canon de Costas, con el objetivo de informar a los posibles licitadores:

LOTE	PLAYA	CANON AYUNTAMIEN TO	CANON COSTAS (APROXIMADO)
LOTE 1	Playa de Terramar/La Barra	11.540,66 €	34.399,62 €
LOTE 2	Playa de La Barra (levante)	11.628,19 €	27.665,58 €
LOTE 3	Playa Balmins	4.170,21 €	8.767,97 €

