



Expedient 24PIJ006CD

Bars restaurant als locals A, B, C i D

Porxos del passeig Marítim de la Barceloneta

Concessions de domini públic

PLEC TÈCNIC DE LES CONCESSIONS

Clàusula 1. Mides i condicions de les concessions

1. L'establiment de bar restaurant A (L'Arenal) té una superfície útil de 231,00m², l'establiment de bar restaurant B (Ca La Nuri) té una superfície útil de 200,00m², l'establiment de bar restaurant C (Sal Mar) té una superfície útil de 295,00m², i l'establiment de bar restaurant D (Xupxup) té una superfície útil de 260,00m².
2. **L'espai** de les concessions està format per quatre bars restaurant amb lavabo públic.
3. L'espai disposa d'una terrassa-vetllador de 100m² davant de cada local, a la sorra.
4. S'inclouen a l'objecte de les concessions de propietat municipal els establiments dels bars restaurants i l'escomesa d'aigua i electricitat. Els consums d'aigua i llum aniran a càrrec de la persona física o jurídica concessionària, donant-se d'alta dels comptadors de serveis (aigua i llum) corresponents.
5. S'annexen al plec plànols dels espais.

Clàusula 2. Definicions dels productes

1. Els productes de comerç just es consideren que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 - Els grups productors provenen de col·lectius organitzats compromesos amb la realitat del seu país, amb la implicació de les dones, amb un funcionament participatiu i amb unes condicions laborals dignes.
 - En el procés de producció s'incentiva la utilització dels recursos de la zona i de tecnologia que no perjudiqui el medi ambient.
 - Es treballa amb organitzacions del tercer món que centren la seva producció en el mercat local i no dependents de les exportacions. No s'importen productes que ja es produeixen aquí amb component social i ecològic equivalents.



- La comercialització d'aquests productes és feta per una entitat sense afany de lucre especialitzada en l'àmbit del comerç just.
2. Els productes d'elaboració ecològica certificada es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
- Produïts segons els principis de l'agroecologia, respectuosos amb els cicles de la natura, utilitzant, en la mesura del possible, els recursos de la zona i sense productes químics de síntesi.
 - Productes que tinguin l'aval de producció ecològica de la Generalitat de Catalunya, d'altres Comunitats Autònomes o certificacions de la Unió Europea.
1. Els productes de proximitat es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
- Són productes elaborats per petits productors i artesans, i si és possible, per empreses d'economia solidària i social.
 - Es prioritza que siguin produïts en el mercat local de l'àrea de Barcelona i Catalunya.
 - Aliments certificats com a ecològics, segons el punt anterior.
 - Els preus es pacten amb total transparència i es busca que en la negociació totes les parts surtin compensades per la seva feina.

Clàusula 3. Dinàmiques i/o accions que requereixen control i/o limitació per part del responsable del bar restaurant

1. No es permet el consum d'alcohol fora de la zona del bar restaurant i terrassa-vetllador.
 2. No es permet la venda ambulant de qualsevol tipus de producte.
 3. No és obligat realitzar cap consumició al bar restaurant per a la utilització dels lavabos públics.
 4. No es permet l'ús d'aparells sonors (generadors de corrent, equips sonors proveïts d'amplificadors, ràdios, etc.), dins el bar restaurant i la terrassa.
 5. No es permeten les actuacions musicals en directe, seleccionadors de música, ni disc-jockeys.
 6. No es permet l'entrada i estacionament de vehicles a l'exterior de l'espai (excepte descàrrega i càrrega dels materials a primera hora del matí).
 7. Per altres treballs de manteniment, obres, etc, caldrà sol·licitar autorització a Permisos: correu electrònic: Permisos_masu@bcn.cat. Es podrà avançar la sol·licitud telemàtica al correu esmentat.
- Registre telemàtic:



<https://seuelectronica.ajuntament.barcelona.cat/oficinavirtual/ca/tramit/20230001664>

8. No es permet la sobreocupació de l'espai mitjançant més taules i cadires de les autoritzades, o fora de l'espai indicat als plecs.
9. No es permet encendre foc amb barbacoes de cap tipus (ni portàtils, ni interiors ni exteriors).
10. No es permet qualsevol altra activitat que atempti contra la integritat del domini públic o que afecti als interessos generals.
11. El concessionari és el responsable de controlar i, en el seu cas, dissuadir als usuaris de la realització de comportaments inadequats.
12. Paral·lelament, la detecció i/o intervenció d'aquestes situacions han de ser notificades als dispositius de la Guàrdia Urbana per a que puguin fer acte de presència a l'espai o mitjançant comunicació telefònica, per tal que sancionin a les persones que realitzin aquestes accions.
13. Compliment de les regulacions de seguretat alimentària i higiene.
14. Assegurances: responsabilitat civil, danys, robatori, assegurança per inclemències meteorològiques, etc.
15. Sistemes de Punt de Venda: Eines per a la gestió de vendes, reserves i pagaments.
16. Sistema de Gestió: Software per al control d'inventari, comandes, i altres operacions administratives.
17. Seguretat: Mesures per protegir la informació dels clients i les operacions del negoci, incloent càmeres de seguretat i sistemes de vigilància

Clàusula 4. Horari de servei del bar restaurant (Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre)

1. Restaurant bar:
 - Horari d'obertura: a partir de les 8.00 h.
 - Horari de tancament: fins a les 1 h. matinada, com a màxim.
 - Nit de divendres, de dissabte i vetlla de festius: +30 minuts.
2. Terrassa vetllador:
 - Pot obrir des de les vuit del matí fins a la mitjanit (00:00h.).
 - Els divendres, dissabtes i vigília de festius poden allargar fins a la 1 de la matinada.
3. L'Institut pot modificar puntualment aquest horari, tot ampliant-lo o reduint-lo segons convingui a l'interès general i allò necessari per l'espai en el qual es troben les concessions.
4. En cas que el concessionari no pugui complir amb l'horari, ho ha de notificar a l'Institut, mitjançant instància. Els tècnics analitzaran la petició, la qual ha d'estar suficientment motivada, i resoldran al respecte.



5. Els titulars de l'activitat dels locals **son els responsables del comportament sorollós dels clients**, tant a l'interior de l'establiment com a les zones d'accés i terrassa-vetllador.
6. El rètol amb l' horari comercial ha de ser visible quan l'establiment estigui tancat.

Clàusula 5. Elements a instal·lar

1. Per tal d'habilitar i posar en funcionament el servei, aniran a càrrec exclusiu del concessionari, l'execució de les obres i treballs necessaris per dotar l'establiment de restauració de l'equipament, maquinària i mobiliari adients. El concessionari haurà de sol·licitar l'oportuna llicència d'obres per a dur a terme els treballs.
2. Les obres i les instal·lacions fixes incorporades al local per l'anterior concessionari, restaran de propietat municipal, com a part integrant del domini públic des de el moment inicial de la seva realització, sense indemnització o compensació de cap mena.
3. La concessió inclou la llicència d'una terrassa-vetllador de 100 m2 davant el seu local, amb paviment de fusta damunt la sorra (no formigó). La construcció, col·locació i manteniment de la terrassa de fusta, anirà a càrrec del concessionari.
4. L'Ajuntament promou l'adquisició de fusta certificada amb els requisits més exigents que siguin possibles. Com a soci de la "Coalició Europea per a la Fusta Tropical Sostenible", i per revertir la tendència de destrucció de boscos tropicals, tota la fusta tropical adquirida per certs usos (com per exemple elements de mobiliari urbà o altres elements de fusta inclosos en obres) ha de comptar no solament amb garanties de legalitat, sinó amb garanties de sostenibilitat, és a dir, amb certificació de gestió forestal sostenible d'acord amb els sistemes FSC, PEFC o equivalents (altres esquemes de certificació forestal equivalents i reconeguts internacionalment).
5. Els sistemes internacionals principals són l'FSC (Forest Stewardship Council) i el PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification); tots dos exigeixen el compliment de criteris legals, ecològics, social i econòmics, que permeten oferir garanties de gestió forestal sostenible certificada als consumidors finals.
6. Els certificats FSC i PEFC vigents es poden consultar en les bases de dades respectives:
<http://info.fsc.org>
<http://www.pefc.cat/empreses.html>
7. Qualsevol element del bar restaurant, mobiliari i/o decoració que sigui utilitzat a la terrassa haurà de complir amb la Instrucció d'Alcaldia relativa als elements urbans de la ciutat de Barcelona.



8. Els bujols de recollida selectiva de residus, si són incorporats a l'interior del bar restaurant, seran extraïbles per al seu buidatge i es preveurà espai a la zona office per a la col·locació de quatre elements de recollida selectiva de vidre, rebuig, orgànic i envasos, segons allò recomanat en el Decret sobre Ecoeficiència en els Edificis del Govern de la Generalitat de Catalunya, comptant amb un sistema de finestra batent per a utilització tant des de l'interior com l'exterior (per a cambres).
9. Les zones de terrassa-vetllador estan destinades a l'ús de les persones que facin ús del bar restaurant.
10. En cap cas, el concessionari podrà augmentar la zona de terrassa-vetllador i el nombre de taules més enllà d'allò previst als plecs o si no té autorització expressa de l'Institut.
11. L'espai de terrassa-vetllador ha d'estar en tot moment completament net i endreçat a càrrec del concessionari.
12. Al finalitzar cada una de les jornades, l'adjudicatari haurà de netejar la superfície ocupada pel servei i els seus voltants més propers, retirant les deixalles del voltant del bar restaurant i terrassa-vetllador.
13. Cal llençar les escombraries als contenidors corresponents i separar el paper, els envasos, la brossa orgànica i la fracció de la resta. Aquesta tasca de neteja posterior de les taules de la terrassa-vetllador, correspondrà al concessionari.
14. La il·luminació interior del bar i l'office es farà mitjançant punts de llum de baix consum.

Clàusula 6. Sistema de gestió de residus

1. Un sistema eficaç de gestió de residus en un restaurant bar ha d'abordar la reducció, reutilització, reciclatge i disposició adient dels residus generats.
2. Pel que fa als residus generats pel bar restaurant, els titulars de l'activitat són persones obligades al pagament del preu públic per la recollida de residus.
3. Els titulars de l'activitat, en el termini del mes següent a la data d'inici de l'activitat, han de dur a terme l'autoliquidació de la quota corresponent a la primera meritació. A tal efecte, podran fer-ho a les oficines de l'Institut Municipal d'Hisenda o a través el canal telemàtic habilitat a la web de l'Institut Municipal d'Hisenda (<https://ajuntament.barcelona.cat/hisenda/>). Així mateix, informaran les dades de la seva producció de residus, amb la finalitat de verificar l'adequació a les classificacions d'activitats per volums i fraccions de residus, així com les tarifes que s'aprovaran anualment. En el supòsit que la gestió dels residus es realitzi a través d'un sistema privat de recollida selectiva han de presentar la documentació acreditativa del mateix segons s'estableix a l'article 14è del preu públic.



4. El titular de les concessions haurà de garantir la correcta gestió de cadascuna de les fraccions, incloent també els residus generats com l'oli, bombetes, aparells elèctrics, electrònics i altres residus tòxics.
5. El titular de les concessions haurà de disposar dels contenidors necessaris de segregació de residus i complir les indicacions que el personal municipal realitzi respecte al seu tractament i eliminació.
6. Cal separar els residus i utilitzar correctament els contenidors. Cal llençar la matèria orgànica al marró, el paper/cartró al blau, el vidre al verd i el plàstic al groc.
7. Per minimitzar el soroll, caldrà dipositar el vidre al contenidor al matí i evitar arrossegar les escombraries.
8. Caldrà utilitzar el sistema de recollida comercial (si escau) i treure les escombraries els dies de recollida en els horaris establerts.

Clàusula 7. Seguiment de les concessions i altres obligacions

1. L'adjudicatari destinarà el personal necessari i amb la formació adient per tal de garantir el bon ús, i l'obertura de les instal·lacions en els horaris definits.
2. L'adjudicatari es compromet a cobrir les absències del seu personal per vacances o altres eventualitats. Els períodes de vacances i els permisos a que tingui dret el personal de l'empresa adjudicatària, d'acord amb els convenis laborals, no eximeixen del compliment de la prestació dels serveis per part de l'empresa adjudicatària.
3. En els aspectes d'imatge i difusió, s'han de tenir en compte els criteris de comunicació i d'imatge corporativa definits per l'Ajuntament de Barcelona i demanar l'aprovació de l'Institut al respecte.
4. L'adjudicatari es compromet al manteniment de les instal·lacions objecte de les concessions per tal que, en finalitzar aquesta, siguin retornades en òptimes condicions d'ús.
5. Parcs i Jardins, Institut Municipal de Barcelona podrà sol·licitar el tancament puntual del bar restaurant per a la celebració d'actes culturals i/o esportius sense dret a indemnització, amb una antelació de 5 dies i sempre que el total dels tancaments sol·licitats no superin els 15 dies per any.
6. L'Institut es coordinarà la persona referent designada per les concessions amb l'objectiu de comunicar les incidències, revisar el funcionament ordinari, presentació de la programació i dels informes d'activitat.



7. L'adjudicatari ha d'assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrants les mesures oportunes per al seguiment de l'execució dels serveis.
8. L'adjudicatari haurà de garantir els mecanismes per assegurar la màxima estabilitat del personal que presta el servei, així com assegurar la continuïtat del servei i minimitzar els efectes que canvis i substitucions del personal puguin suposar per a les persones usuàries quan aquestes siguin inevitables.
9. L'adjudicatari es compromet a garantir la deguda coordinació amb altres activitats que es puguin organitzar en l'entorn per part de l'Ajuntament. A aquest efecte, ha de relacionar-se amb les diferents entitats que participen al parc o territori, per crear les sinèrgies favorables per tal que la dinamització del parc es realitzi en òptimes condicions.
10. El titular de les concessions haurà de presentar la declaració de la quantitat i composició dels residus a produir, per tal de practicar les liquidacions complementàries de producció de deixalles si s'escau, en cas que no disposi d'un gestor privat de residus.
11. El lavabo/s hauran d'estar net i en bones condicions.
 - El titular de les concessions haurà de mantenir en perfecte estat de salubritat el lavabo encarregant-se de la neteja del lavabo i de les seves instal·lacions. La neteja es farà amb productes biodegradables i que no estiguin etiquetats com a peril·losos.
 - El servei de lavabo serà d'ús públic i no solament pels clients del bar restaurant. El lavabo haurà de romandre obert durant tot el servei i s'han de mantenir nets. S'haurà de mantenir un full degudament senyalitzat a la porta del lavabo on s'indicarà el dia i l'hora de la neteja, els materials subministrats i si és el cas, alguna observació de la neteja. Es realitzarà una neteja mínima cinc vegades el dia en el lavabo.
 - Cap espai del lavabo podrà ser utilitzat com a magatzem. A l'espai del lavabo resta prohibit deixar i/o emmagatzemar estris, begudes en general, líquids i estris de neteja, neveres, dipòsits de cerveses, farmaciola, aparells audiovisuals, i qualsevol altre que limiti, dificulti o impedeixi la seva utilització com a lavabo.
12. La persona física o jurídica concessionària haurà de disposar de zona-WIFI al bar restaurant per compte propi i sense cap càrrec per a l'Administració, oferint permanentment i de manera gratuïta aquest servei a tots els clients del seu servei.
13. El titular de les concessions haurà de mantenir les instal·lacions en funcionament coincidint amb l'horari d'obertura i tancament, sense perjudici de respectar en tot moment la normativa vigent en matèria de sorolls, horaris, activitats molestes o altres. Un cop finalitzat l'horari d'obertura, es concedirà un termini màxim de trenta minuts per acabar de desallotjar i recollir les instal·lacions.



14. L'accés de vehicles per lliurament de mercaderies s'autoritza només de 8 a 11 del matí, pels accessos que designi el personal responsable de la gestió del recinte del parc/jardí.
15. La persona física o jurídica concessionària haurà d'utilitzar electrodomèstics de baix consum i màxima eficiència energètica.

Clàusula 8. Definició tècnica de les instal·lacions

1. El manteniment de les instal·lacions interiors i exteriors d'electricitat, fins quadre elèctric seran a càrrec de l'adjudicatari/a. Sempre seran portades a terme per personal qualificat i segons normativa (Butlletí Oficial d'Instal·lador).
2. Els Butlletins s'hauran de presentar degudament complimentats abans de l'inici de l'activitat, i Concessions i Permisos (email: concessions_pij@bcn.cat) n'haurà de disposar d'una còpia.
3. Actualment el bar restaurant està connectat a la xarxa de subministrament d'aigua i de desguàs segons normativa vigent. També està realitzada la connexió a la xarxa elèctrica existent.
4. Durant la vigència del contracte les altes i baixes dels comptadors dels serveis d'aigua i electricitat seran a càrrec del concessionari. També serà a càrrec del concessionari el manteniment de la xarxa compresa, entre el bar restaurant i els comptadors homologats per les empreses de serveis.
5. A la finalització del contracte, el concessionari no podrà donar-se de baixa dels comptadors dels serveis d'aigua i electricitat sense l'autorització de Parcs i Jardins, que valorarà si es tramita un canvi de nom. El concessionari ha de facilitar totes les dades necessàries i signar els documents necessaris per que es pugui tramitar aquest canvi.
6. S'hauran de col·locar al bar restaurant els extintors que indiqui la normativa vigent. Aquests extintors hauran d'estar sempre disponibles per la seva utilització, essent el seu manteniment a càrrec del concessionari.
7. No es permet la col·locació de rètols exteriors en voladís. Tots els rètols han de ser integrats a les façanes, tipus serigrafia als vidres o als paraments d'acer inoxidable.
8. La ventilació de les cuines i serveis serà forçada amb extractors comunicats a conductes existents amb sortida a tubs de ventilació situats a la part alta del passeig.
9. Cal preveure accessibilitat al conducte per manteniment.

Clàusula 9. Criteris generals de les instal·lacions

1. El titular de les concessions està obligat a contractar el subministrament amb les companyies d'aigua, electricitat, telèfon i altres serveis, assumint el pagament dels diversos



subministraments. Les connexions hauran de ser realitzada per personal qualificat i segons normativa (Butlletí Oficial d'Instal·lador).

2. El comptador d'aigua i llum del local, serà accessible pel personal municipal per tal d'obtenir dades de consums i les comprovacions oportunes de les instal·lacions.
3. D'altra banda, l'adjudicatari serà responsable del manteniment de la xarxa compresa entre els punts de subministraments, i el llocs on estiguin ubicats el comptadors pertinents.
4. Un cop instal·lat, el concessionari haurà d'aportar el Butlletí d'instal·lador de cada servei: aigua i llum. També haurà d'aportar còpia de les primeres factures d'aigua i llum, les corresponents a les de mitjan any i les últimes de l'any.
5. Es preveu que la potència a contractar sigui entre 5,75 kW i 15 kW com a màxim, que correspon a una intensitat entre 25A i 63A per a una tensió de 230V, monofàsic o 380V Trifàsic segons necessitats de cada Local. La potencia a contractar dependrà de cada bar restaurant i de les seves condicions d'explotació.

Clàusula 10. Criteris generals per a noves construccions i instal·lacions

Un plec tècnic per a l'estructura d'un local bar restaurant a les platges ha de contemplar tant els aspectes de disseny, com els requeriments tècnics per a la seva remodelació. A continuació es presenta un esquema detallat. Per tant en cas de nova construcció o remodelació del local caldrà presentar el següent:

- **1. Introducció del projecte**
 - **Objectiu del Projecte:** Construcció i adequació d'un bar a la platja.
 - **Ubicació:** Descripció de la ubicació exacta.
 - **Descripció General:** Breu descripció del concepte del bar restaurant, tipus de serveis oferts, capacitat i horari d'obertura.
- **2. Requeriments Legals i Reguladors**
 - **Compliment Normatiu:** Normatives municipals, mediambientals i de seguretat que s'han de complir.
- **3. Projecte Arquitectònic**
 - **Plànols:** Plànols detallats de l'estructura del bar, incloent:
 - **Plànol de Planta:** Distribució d'espais interiors i exteriors (cuina, bar, àrea de clients, magatzem, banys, etc.).
 - **Plànol d'Alçats:** Vistes frontals i laterals de l'estructura.
 - **Plànol de Seccions:** Talls transversals per mostrar l'alçada i la distribució vertical.



- **Materials:** Descripció dels materials de construcció a utilitzar (fusta, acer, vidre, etc.), considerant la resistència a la corrosió per la proximitat al mar.
- **Acabats:** Tipus d'acabats per a parets, sòls, sostres, etc.
- **4. Projecte Estructural**
 - **Cimentació:** Tipus de cimentació adequada per a terrenys de platja.
 - **Estructura:** Disseny i càlcul de l'estructura portant (pilars, bigues, forjats).
 - **Resistència i Durabilitat:** Consideracions per a la resistència a l'aigua salada, vents forts i possibles inclemències meteorològiques.
- **5. Instal·lacions**
 - **Instal·lació Elèctrica:** Disseny del sistema elèctric, incloent punts de llum, endolls, quadres elèctrics, i mesures de seguretat.
 - **Instal·lació de Fontaneria:** Sistema d'aigua potable, desaigües, i gestió de residus.
 - **Instal·lació de Gas:** Si és necessari, disseny de la instal·lació de gas per a cuina i calefacció.
 - **Climatització i Ventilació:** Sistemes de ventilació natural i forçada, aire condicionat, i calefacció si s'escau.
- **6. Seguretat i Accessibilitat**
 - **Sortides d'Emergència:** Disseny de rutes de sortida, senyalització i il·luminació d'emergència.
 - **Accessibilitat:** Compliment amb la normativa d'accessibilitat per a persones amb mobilitat reduïda (rampes, lavabos adaptats, espais accessibles).
 - **Prevenició d'Incendis:** Sistemes de detecció i extinció d'incendis, materials ignífugs, formació del personal.
- **7. Disseny d'Interiors i Exteriors**
 - **Mobiliari:** Selecció de mobiliari resistent a les condicions de la platja (taules, cadires, sofàs, barres, etc.).
 - **Decoració:** Estil decoratiu que reflecteixi el concepte del bar restaurant, utilitzant elements naturals i marítims (si s'escau).
 - **Zones Exteriors:** Disseny terrassa vetllador.
 - **Il·luminació:** Disseny d'il·luminació per crear un ambient atractiu i acollidor tant de dia com de nit.
- **8. Sostenibilitat i Medi Ambient**
 - **Materials Eco-Friendly:** Ús de materials reciclables i sostenibles.



- **Eficiència Energètica:** Sistemes per a l'estalvi energètic (il·luminació LED, sistemes de control de consum).
- **Gestió de Residus:** Sistemes per a la separació i reciclatge de residus.
- **Impacte Mediambiental:** Mesures per minimitzar l'impacte ambiental durant la construcció i operació del bar restaurant.
- **9. Cronograma del Projecte**
 - **Fases del Projecte:** Planificació detallada de les diferents fases (disseny, construcció, equipament, proves, inauguració).
 - **Terminis:** Dates límit per a cada fase del projecte.
- **10. Pressupost**
 - **Costos de Construcció:** Detall dels costos associats a materials, mà d'obra, instal·lacions, etc.
 - **Costos Operatius:** Estimació dels costos de funcionament inicials (mobiliari, equips, decoració, etc.).

El tècnic de l'Institut

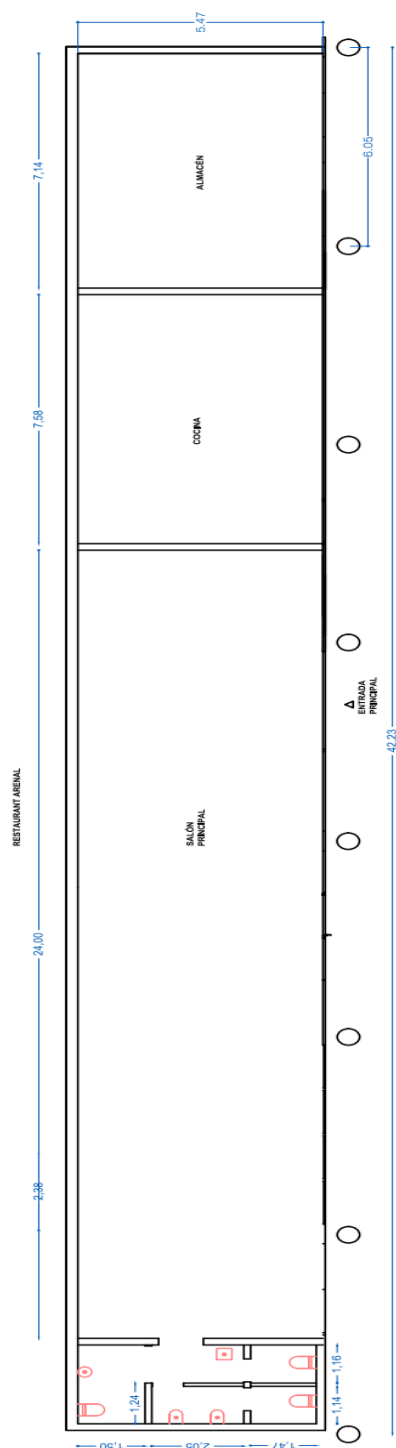


Annex I: Plànols d'ubicació



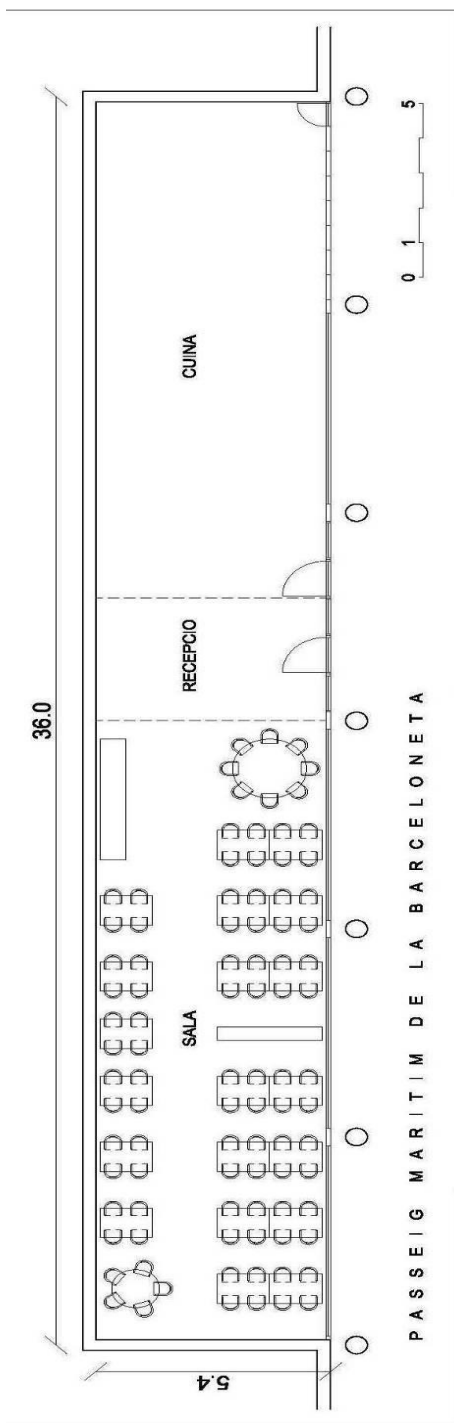
Annex II: Croquis bars restaurant

Local A: Arenal



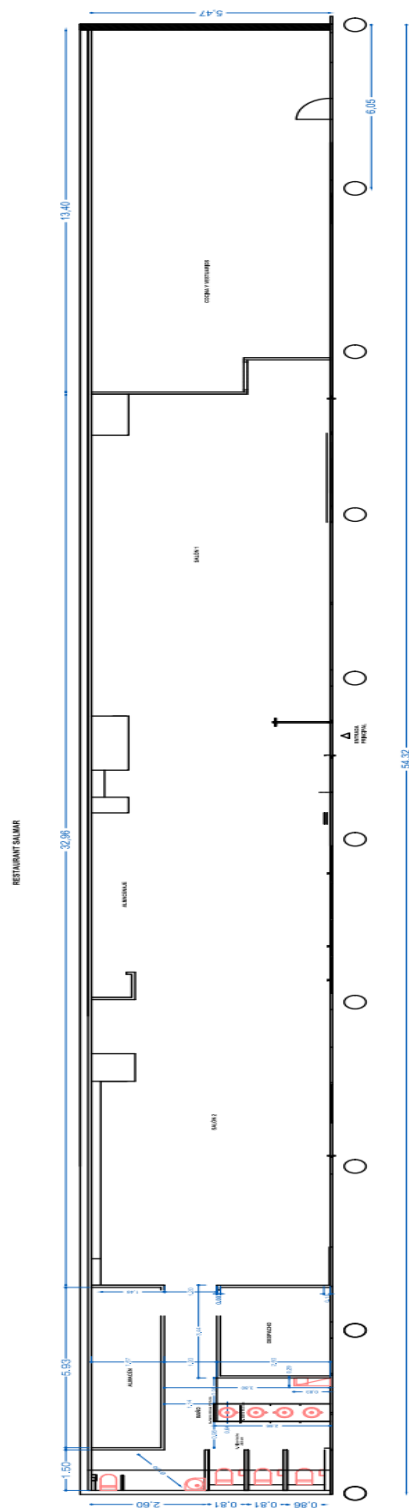


Local B: Ca la Nuri



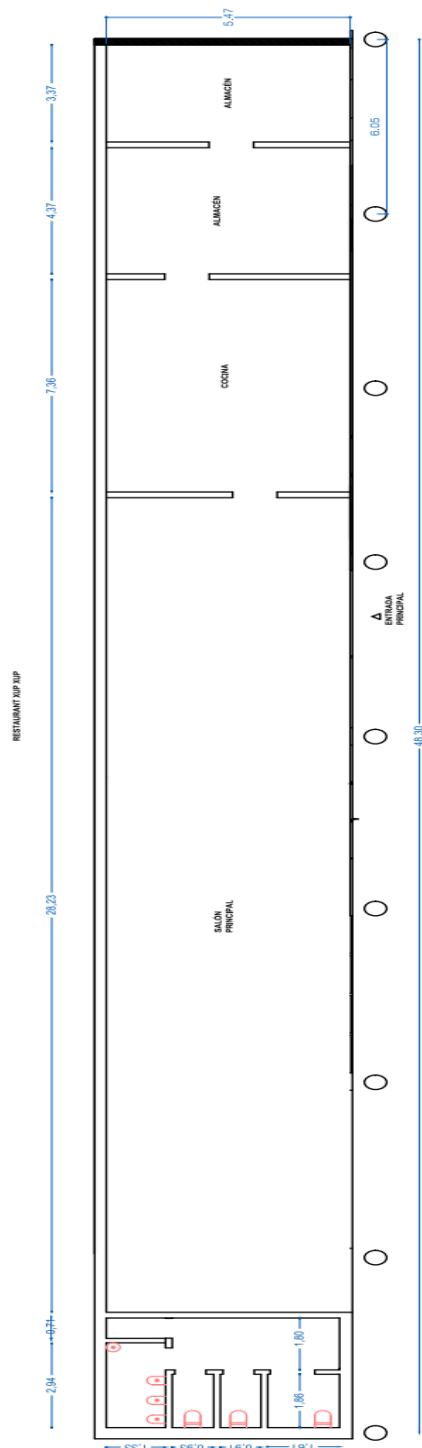
Gerència de Serveis Urbans i Manteniment de l'Espai Públic
Parcs i Jardins de Barcelona, Institut Municipal
Direcció de Serveis Generals

Local C: Sal Mar





Local D: Xup Xup





Annex III: Memòria tècnica

1. BAR RESTAURANT LOCAL

- Fondària: 5,4m
- Façana principal:
 - o Local A (Arenal): 42,2m
 - o Local B (Ca La Nuri): 36,0m
 - o Local C (SalMar): 54,3m
 - o Local D (XupXup): 48,3m
- Alçada lliure: aprox. 2,7m
- Fontaneria: si, coure,
- Electricitat: Si
- Gas ciutat: Si
- Calefacció/aire condicionat: Si, bomba de calor sistema inverter. La ventilació dels serveis dels local és forçada amb extractors comunicats a conductes Ø 250 mm. amb sortida a tubs de ventilació situats a la part alta del passeig.
- Cuina a equipar: sortida de fums, càmeres frigorífiques, sortida escombraries, etc.
- Altres: No es permet la col·locació de rètols exteriors en voladís. Tots els rètols han de ser integrats a les façanes, tipus serigrafia als vidres o als paraments d'acer inoxidable, seguint els criteris dels tècnics municipals.

2. EQUIPAMENTS

1. Estructura: Llosa sobre jàsseres i pilars de formigó armat.
2. Coberta: Paviment petri (Passeig Marítim).
3. Tancaments: Mur de bloc de formigó arrebossat i pintat, trasdoçat de pladur interiorment.
4. Fusteria exterior / envidrament: Secció sobre perfilaria d'alumini.
5. Tancaments exteriors a base de fusteria d'alumini, d'acer inoxidable i/o similar de seguretat amb correderes-acordió i vidres laminats transparents o translúcids, igual locals existents.
6. Instal·lacions de seguretat: Si
7. Instal·lacions antiincendis: Si



3. LAVABOS PÚBLICS

1. Els restaurants bar dels locals A, B, C i D estan equipats com a mínim amb un lavabo adaptat, un lavabo per a Homes i un lavabo per a Dones.
2. Els serveis tindran ni ventilació ni il·luminació ni accés directe des de l'exterior.
3. Els serveis grans necessiten un extractor tipus SP CKB 1200 o similar, potencia 300W i cabal 870m³/h. col·locat horitzontal i amb carcassa metàl·lica de defensa de mides 42x37x18.
4. Els serveis petits necessiten un extractor tipus SP CK50 o similar, de 90 W, cabal 150 m³/h mides 31x31x13 col·locat horitzontal amb carcassa metàl·lica.

4. ZONES DE TERRASSA

1. Les taules i cadires de la terrassa hauran de disposar d'elements de protecció (tacs de goma als peus i punts de contacte) per tal de minimitzar el soroll.
2. Totes les taules i cadires s'han de retirar diàriament de l'espai d'ús públic a partir de l'hora de tancament de l'establiment (excepte autorització expressa de l'Administració).
3. Els para-sols han de ser fàcilment desmuntables. S'han de retirar diàriament de l'espai d'ús públic a partir de l'hora de tancament de l'activitat de la terrassa.
4. Els para-sols han de deixar una alçada lliure mínim de 2,20m. I no poden sobrepassar els 3,50m d'alçada màxima (incloent tots els seus elements).
5. La projecció en planta del para-sol no pot superar els límits de delimitació de la terrassa (incloent les distàncies assenyalades per protegir l'arbrat).
6. Només es poden autoritzar els paravents laterals en temporada d'hivern, en un màxim de dos costats.
7. Els paravents han de ser enrotllables, solidaris als para-sols, sense cap estructura addicional i de material no rígid i transparent.
8. Els paravents no poden superar els límits de delimitació de la terrassa.
9. En cas d'existir estufes, el material tèxtil ha de ser no propagador de la flama.
10. No s'admeten a les terrasses:
 - a. La instal·lació de qualsevol mena d'element acústic extern o de megafonia.
 - b. La instal·lació de neveres, mobiliari accessori i elements de cocció.
 - c. La il·luminació amb efectes de color o intermitències.
 - d. Les actuacions en viu.
 - e. Els aparells i sistemes d'emissió i reproducció audiovisuals.



- f. Els elements de la terrassa no es poden recolzar, lligar o ancorar a l'arbrat o als altres elements urbans.

5. MOBILIARI

1. Tot el mobiliari que sobrepassi el permès en aquest plec tècnic, serà motiu d'incautament per part dels tècnics municipals.
2. No s'autoritza mobiliari auxiliar.