



# Ajuntament de Pineda de Mar

Document	Expedient	Data	Segell
193768/2025	11347/2025	24-11-2025	

Cultura, Participació Ciutadana i BarrisC064

Procediment  
B642 Llicències d'ús privatiu de béns municipals



5X3O4C1W6T4I3M4R089W

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS DE LA LLICÈNCIA D'ÚS COMÚ ESPECIAL SENSE TRANSFORMACIÓ O MODIFICACIÓ DEL DOMINI PÚBLIC PER A LA INSTAL·LACIÓ D'ESTRUCTURES DESMUNTABLES DE LES FIRES D'ATRACCIONS DE LA FESTA DEL BARRI DE POBLENOU I LA FESTA MAJOR MUNICIPAL DEL MES D'AGOST

### Article 1 – Ubicació i superfície del domini públic

#### 1. Festa del barri de Poblenou:

- 1.a) Ubicació: Passeig de la Costa Brava (entre el carrer de València i l'avinguda Hispanitat).
- 1.b) Superfície: 2.198,50 m<sup>2</sup>, d'acord amb el plànol de l'Annex I.

#### 2. Festa Major de Pineda de Mar:

- 2.a) Ubicació: Passeig Marítim (entre l'estació de tren i la riera).
- 2.b) Superfície: 6.883 m<sup>2</sup>, d'acord amb el plànol de l'Annex II.

No obstant això, l'Ajuntament de Pineda de Mar es reserva la potestat de canviar-ne la ubicació, si en el marc d'una reordenació de les dues festes es fixa una ubicació diferent dins del terme municipal de l'espai destinat a les atraccions. En aquest cas, l'Ajuntament de Pineda de Mar restaria obligat a comunicar a l'adjudicatari/ària la nova ubicació on es vol dur a terme l'activitat amb una antelació de set (7) dies abans de l'inici del muntatge de les atraccions.

Aquesta modificació en la ubicació pot venir determinada per diversos factors, ja sigui per causes meteorològiques adverses, per amenaça a la salut i seguretat pública o per causes d'optimització i/o eficiència de recursos.



# Ajuntament de Pineda de Mar

## Article 2 – Dates, horaris i condicions de l'ocupació del domini públic

1. Obertura de les atraccions i la fira es determinarà tal i com disposa l'article 3.3 del plec de clàusules administratives particulars, tenint en compte que la fira coincidirà amb la celebració de la Festa del Barri del Poblenou i la Festa Major d'Agost municipal.

2. Obertura de la fira (dies laborables i festius): 17.00 h.

3. Tancament de la fira en dies laborables:

- 00.00h. (amb música)
- 01.00h. (sense música)

4. Tancament de la fira en dies festius:

- 01.00h. (amb música)
- 02.00h. (sense música)

## Article 3 – Condicions tècniques

1. L'Ajuntament facilita els plànols, com a Annexos I i II l'àmbit on s'instal·laran els recintes firals. El/la titular de la llicència haurà de presentar aquests plànols a l'Ajuntament, amb una antelació mínima de 15 dies hàbils abans de l'inici de la fira amb totes les instal·lacions marcades en ell, on es pugui veure clarament:

- 1.a) Els metres lineals i metres quadrats que ocupa cada parada o atracció.
- 1.b) Nom comercial i tipus d'atracció o producte ofert.
- 1.c) Documentació tècnica adjunta al plànol amb proposta de superfícies, densitats, ocupació, dotació de WC i import definitiu de l'assegurança de Responsabilitat Civil

2. Els aparells mòbils de gran altura i dimensions hauran de comprovar, prèviament, que l'arbrat i altres elements propis de la urbanització de la zona, o d'altre tipus, no dificulten el moviment de l'atracció i el seu muntatge. Per aquests tipus d'atracció es prendrà com a base, per a determinar la seva superfície, l'ocupació del sòl o diàmetre de gir.

3. Es prohibeixen expressament les parades d'atraccions que utilitzin o impliquin animals i utilitzar animals com a premi o recompensa, d'acord amb el què estableix la Llei 22/2003, de 4 de juliol, de protecció d'animals.



# Ajuntament de Pineda de Mar

## Article 4 – Activitats d'alimentació

1. Els bars i altres activitats alimentàries a ubicar en el recinte de Fires hauran de complir amb la normativa d'activitats i sanitàries que es descriuen en aquest article.

### 2. Instal·lacions:

- 2.a) Emplaçament: exclusivament en el recinte firal.
- 2.b) Situats, dissenyats, construïts i conservats de forma que es previngui el risc de contaminació i la presència d'insectes i altres animals indesitjables.
- 2.c) Hauran de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre. Els sostres han d'evitar l'acumulació de brutícia i despreniment de partícules.
- 2.d) Les parades i/o casetes estaran situades damunt de tarimes de materials antilliscants i rentables per tal d'evitar el contacte directe de terra, especialment dels aliments emmagatzemats.
- 2.e) Les superfícies que han d'estar en contacte amb els aliments han de ser fàcils de netejar i desinfectar i en bon estat. De materials llisos, rentables i no tòxics.
- 2.f) S'haurà de comptar amb instal·lacions o medis adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris. Tots els equips de fred hauran de tenir capacitat d'emmagatzematge suficient i un termòmetre fàcilment visible per al venedor.

### 3. Condicions específiques:

- Tots els aliments que s'exposin a la venda hauran d'estar correctament envasats. En cas de venda a doll, els aliments hauran d'estar protegits en vitrines o amb pantalles protectores per evitar el risc de contaminació dels productes, presència d'insectes i la manipulació directa per part dels clients. Els productes encetats que conservin tota la funda protectora sencera podran ésser exposats sense vitrina.
- Els productes que necessitin refrigeració (embotits frescos, formatges tendres, etc.) hauran d'estar exposats en expositors o vitrines refrigerats. Aquests, també han de disposar d'un termòmetre fàcilment visible per al venedor.
- Els aliments que no necessiten temperatura regulada s'han d'emmagatzemar en llocs nets, secs, ventilats, protegits de la llum solar i a una alçada suficient, que eviti el contacte directe d'aquests amb el terra.
- Els productes hauran d'estar correctament etiquetats o retolats amb la indicació, com a mínim, de la denominació del producte, l'origen, i si s'escau, la llista d'ingredients. Els rètols no poden estar proveïts de punxes que entrin en contacte amb els aliments.
- Els estris i productes de neteja i desinfecció s'hauran de guardar en un lloc aïllat de les zones de manipulació i emmagatzematge d'aliments. Es recomana disposar d'un armari tancat d'ús exclusiu.



## Ajuntament de Pineda de Mar

- El transport, recepció i emmagatzematge de mercaderies (estiba, temperatura i higiene) ha de ser adequat en tot moment.

4. Els establiments o parades que serveixin menjars, entrepans, acompanyaments, begudes no embotellades de fàbrica i infusions o qualsevol altra parada que faci manipulació, fraccionament o venda a doll d'aliments (bars, xurros, formatges, embotits, fruita tallada, etc.) hauran de:

- Disposar d'un subministrament suficient d'aigua apte pel consum (potable), sigui a través de dipòsit o de la font de subministrament autoritzat per l'Ajuntament.
- Les aigües residuals produïdes per l'activitat hauran de connectar directament a la xarxa de clavegueram existent, d'acord amb les instruccions dels Serveis Tècnics Municipals.
- Les galledes d'escombraries de les parades han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció i estar equipades amb tapa accionada amb pedal.
- Els residus sòlids s'hauran de dipositar en bosses de plàstic tancades en els contenidors distribuïts pel recinte firal. La recollida per part dels Serveis Municipals serà de caràcter diari.
- Els olis emprats en processos de fritura, hauran d'arribar a temperatures de cocció òptimes (no superiors a 180°C), s'hauran de canviar amb la freqüència suficient, i s'hauran de dipositar en contenidors de rebuig adequats, nets i ben mantinguts.
- De disposar de cuina, aquesta tindrà ventilació directa a l'exterior i la sortida de fums serà vertical i 0,5 m. per sobre del sostre. Les parades amb cuina s'ubicaran a la major distància possible dels habitatges.
- Hauran de disposar d'una pica amb aigua potable, dosificador de sabó de mans i paper eixugamans d'un sol ús per permetre una correcta higiene de les mans del personal manipulador, així com per a la neteja i desinfecció de l'equip i estris de treball, amb aigua apte pel consum (potable).
- La il·luminació haurà d'estar protegida en les zones de manipulació o dins de les vitrines i expositors.
- Quan la neteja dels productes alimentaris formi part de l'activitat de les empreses alimentàries, hauran d'adoptar-se les mesures precises perquè aquest procés es realitzi higiènicament.
- Els envasos i estris que entrin en contacte amb els aliments i les begudes han de ser de materials aptes per a ús alimentari i estar col·locats en llocs protegits de la pols i la contaminació. Els envasos recomana que siguin d'un sol ús, en cas contrari s'haurà de disposar d'un rentavaixelles.
- Els plats, gots, canyetes i coberts d'un sol ús han de ser de material reciclable no plàstic (paper, cartró, fusta, bambú...etc.).
- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per evitar contaminacions creuades (per exemple, productes refrigerats crus i cuits).



# Ajuntament de Pineda de Mar

- Els bars hauran de limitar la seva activitat als següents menjars preparats: entrepans freds, calents i tapes precuinades amb una elaboració per a consum immediat (patates fregides, congelats fregits, precuinats que es reconstitueixen en microones). En cas de elaborar preparacions amb vegetals per ser consumides crues, hauran de fer servir obligatòriament vegetals de quarta gamma i amb un procés d'higienització previ. No està permesa l'elaboració i venda de menjars preparats amb una elevada manipulació, és a dir elaborats a partir de matèries primeres no pre-elaborades i que suposen manipulacions més complicades o una elevada manipulació (afegit d'altres ingredients, procés manual, productes culinaris cuinats o precuinats conservats en fred, etc.).
- Begudes alcohòliques: No s'autoritza el consum de begudes alcohòliques d'alta graduació i d'acord amb l'art. 14 de la Llei 5/2018, de 3 de maig, queda prohibida qualsevol forma de subministrament, gratuïta o no, de begudes alcohòliques a menors d'edat; queda prohibit el consum per part d'aquests i els responsables de l'activitat tenen l'obligació d'exigir el document acreditatiu de la seva edat.

## 5. Condicions d'exploració:

- Tots els treballadors que manipulin aliments utilitzaran roba exclusiva pel treball, preferentment blanca. No està permès que hi hagi roba de carrer o objectes personals a la parada. Si és necessari caldrà disposar d'armaris o taquilles tancats.
- Els titulars de les parades són responsables de la formació, instrucció i supervisió dels manipuladors d'aliments en qüestions d'higiene alimentària i seguretat alimentària.
- Tots els treballadors que manipulin aliments han de seguir les recomanacions oficials de les bones pràctiques higièniques en la manipulació i venda dels productes. Es recomana llegir i aplicar la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires, disponible a l'adreça:

## 6. Pràctiques prohibides:

- Manipulació d'aliments per part de persones alienes a l'activitat de venda.
- Presència no justificada a la parada de persones alienes a l'activitat de venda.
- Presència d'animals de companyia a la parada.
- Autorització per treballar a persones que pateixen una malaltia de transmissió alimentària.

7. Els establiments que disposin de cuina i per tant de combustible, s'instal·larà almenys un extintor d'incendis.

## 8. Condicions d'utilització:

- Queda prohibida la venda d'aliments, begudes, gelats i en general de qualsevol producte que no vingui etiquetat correctament i que no estigui autoritzat per la Generalitat de



# Ajuntament de Pineda de Mar

Catalunya o pel Ministeri de Sanitat i Consum. Hauran de tenir la documentació que acrediti l'origen dels aliments a la parada.

- Queda prohibida la venda de peix, carn, derivats càrnics frescos i productes culinàries cuinats o precuinats conservats en fred, pel perill que la venda ambulat d'aquests productes pot representar per als consumidors.
- Queda prohibida la venda a doll dels següents productes: llet, mel, cafè (excepte en gra), sucedanis de cafè, condiments, espècies i infusions (excepte el te).
- Queda prohibida l'elaboració de salses o condiments que utilitzin ou cru (maionesa i allioli especialment). En cas d'emprar aquest tipus de productes, s'hauran d'adquirir envasats i en la seva llista d'ingredients s'ha d'assegurar l'absència d'ou.

## 9. Neteja:

- Obligació de mantenir en condicions de neteja l'entorn de l'establiment, parada o atracció en finalitzar l'activitat diària, amb recollida de la totalitat de deixalles derivades de la seva activitat.
- Cal mantenir la parada ben neta i en bon estat de manteniment.
- Cal fer diàriament una neteja dels diferents elements de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- S'han de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) abans de començar i al finalitzar la jornada, i sempre que sigui necessari durant la jornada laboral.

## Article 5 – Atraccions de fira

### 1. Muntatge i instal·lació de les parades i aparells:

- El titular de l'autorització d'ús es responsabilitzarà que aquelles atraccions que comportin instal·lacions mòbils, que per les seves característiques comportin risc al públic, hauran d'estar en possessió, prèviament a la seva instal·lació el certificat d'idoneïtat expedit per la Delegació d'Indústria del lloc de fabricació de l'aparell, o alternativament el manual d'instruccions.
- Un cop instal·lada l'atracció, i abans de la seva posada en funcionament, s'haurà d'aportar la certificació de correcte muntatge, emès per una Entitat Col·laboradora de l'Administració (ECA), acreditatiu que l'atracció reuneix les condicions d'idoneïtat i tècniques suficients per a garantir correctament la seguretat de les persones, l'ECA haurà de comprovar estar en possessió de la documentació del punt anterior.
- El titular de l'autorització d'ús no ha de permetre la posada en funcionament de cap atracció de les característiques indicades sense que hagi aportat la documentació expressada.



# Ajuntament de Pineda de Mar

- Totes les instal·lacions que hagin de menester subministrament elèctric, hauran de sol·licitar-ho a la companyia subministradora d'energia elèctrica, aportant el corresponent butlletí d'instal·lador i dictamen favorable emès per l'Entitat Col·laboradora de l'Administració (ECA), si s'escau, acreditant que la instal·lació elèctrica s'ajusta a la vigent reglamentació de baixa tensió, instruccions complementàries i que aconsegueix amb les normes específiques de la companyia subministradora.
- D'acord amb el criteri de la companyia subministradora, caldrà alimentar les atraccions des d'armaris de distribució que s'hauran d'instal·lar dins el recinte firal, o bé amb línia independent des del centre de transformació que s'indiqui. En qualsevol cas la despesa generada per aquest concepte anirà a càrrec dels adjudicataris.
- Les parcel·les que no disposin d'infraestructura d'energia elèctrica, els titulars de l'autorització d'ús hauran de disposar dels elements de connexió i de protecció necessaris per al seu transport del centre de transformació a l'activitat, o, en el seu cas, mitjançant el corresponent grup autogenerador.

## 2. Documentació a presentar/disposar per cadascuna de les parades o atraccions a l'adjudicatari (que podrà ser reclamada en qualsevol moment per part dels inspectors municipals):

- a) Identificació del titular de la parada o atracció.
- b) Identificació de l'atracció (descripció).
- c) Plànol amb la ubicació inequívoca de cadascuna de les atraccions/parades (presentar a l'Ajuntament).
- d) Manual d'instruccions (no cal presentar-lo, però sí ha d'estar a la parada obligatòriament).
- e) Certificat tècnic anual.
- f) Certificat de muntatge in situ (emès en el lloc d'emplaçament, presentar a l'Ajuntament).
- g) Justificant de l'assegurança de responsabilitat civil (presentar a l'Ajuntament)
- h) Certificat d'instal·lació elèctrica de BT (anual i en el lloc d'emplaçament, segons punt 2.1.4, presentar a l'Ajuntament)
- i) Revisió d'instal·lacions contra incendis (extintors, si s'escau).
- j) En el cas d'establiments amb venda de productes alimentaris, s'haurà de presentar a l'Ajuntament de Pineda de Mar, documentació relacionada amb la capacitat de garantir la higiene alimentària dels productes que manipulen. Així doncs, hauran de disposar de:
  - Pla de neteja i desinfecció de la instal·lació durant l'esdeveniment. Freqüència de neteja, zones de neteja i productes emprats en la neteja i desinfecció.
  - Registre de formació actualitzat: certificats de formació vigents dels treballadors en matèria de manipulació i higiene dels aliments.
  - Registre d'al·lèrgens actualitzat de tots els productes destinats a la venda. Tal com disposa el reglament 1169/2011, tots els productes destinats al consum han de disposar de la informació relativa als 14 al·lèrgens de declaració obligatòria.
  - Declaració responsable en relació a la manipulació i venda d'aliments.
  - Retorn de la Memòria d'elaboració de menjar. Aquest document serà facilitat per l'Ajuntament de Pineda de Mar.



# Ajuntament de Pineda de Mar

En cas de disposar d'una foodtruck, a part dels documents ja esmentats, haurà de facilitar a l'Ajuntament la següent informació

- Identificació del titular de la foodtruck i declaració responsable de l'activitat.
  - Justificant d'inscripció al RMEA (Registre Municipal d'Establiments Alimentaris)
  - Estar donat d'alta en el règim corresponent de la Seguretat Social i últim rebut d'Autònom, si correspon.
  - Fitxa tècnica del vehicle.
  - Certificat de gas butà (si s'escau).
- k) L'adjudicatari encarregarà i contractarà els serveis d'una ECA acreditada per tal que, un cop tot instal·lat en el lloc d'emplaçament, verifiqui les condicions de seguretat exteriors i global de les instal·lacions. Aquesta ECA haurà d'emetre una acta amb resultat favorable, la qual haurà de ser lliurada a l'Ajuntament abans de la posada en funcionament de la fira. En el cas que alguna instal·lació no compleixi els requisits tècnics, aquesta no podrà entrar en funcionament fins que els compleixi, o s'haurà de desmuntar si no els pot solucionar (Aportar a l'Ajuntament).
- l) Documentació tècnica que indiqui clarament la velocitat del vent a partir de la qual s'ha de suspendre les activitats de la fira.

## Article 6 – Serveis Sanitaris

1. El titular de l'autorització complementarà el recinte amb els serveis sanitaris necessaris d'acord amb l'article 47 del decret 112/2010:

- 1.a) L'adjudicatari es farà càrrec de la dotació de serveis sanitaris, que es calcularà d'acord amb l'article 47.3 del decret 112/2010, a raó de 1 cabina de vàter cada 150 persones d'ocupació.
- 1.b) La dotació es proposarà amb la documentació tècnica i el plànol definitiu indicats a l'article 4. S'admetran els criteris aplicats fins l'actualitat en l'estimació de superfícies i densitats a partir del DB SI del CTE.
- 1.c) Mentre sigui viable jurídica i funcionalment, s'admetrà el criteri actual d'incloure els serveis dels locals de bar/restauració permanents de la zona, que estiguin efectivament oberts durant l'horari de funcionament de la fira.
- 1.d) Els serveis s'han d'instal·lar diferenciats entre homes i dones.

2. En tot cas, han de respectar els requeriments de la normativa sobre accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques.

3. La dotació de cabines adaptades a PMR regulada per l'art 12.6 del DB-SUA9 serà coberta íntegrament per l'adjudicatari en tots els casos (1 cabina adaptada per cada 10 del total o fracció).



# Ajuntament de Pineda de Mar

- 3.a) Com a mínim, s'instal·laran 4 unitats de cabines, repartides en 2 grups de 2, de forma equidistant en la part central del recinte. Aquestes 4 cabines seran adaptades a minusvàlids.
- 3.b) Els serveis sanitaris hauran d'estar proveïts d'inodors i rentamans equipats amb aigua potable, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- 3.c) Les aigües residuals produïdes per l'activitat hauran de connectar directament a la xarxa de clavegueram existent, d'acord amb les instruccions dels Serveis Tècnics Municipals.

## Article 7 – Pla d'autoprotecció

1. L'adjudicatari, si així ho estableix el catàleg d'activitats i centres obligats a adoptar mesures d'autoprotecció o mesura que el substitueixi, haurà de disposar d'un pla d'autoprotecció:

- 1.a) El titular haurà de fer-se càrrec de la redacció, tramitació i implantació, i haurà de lliurar la informació i documentació necessària per coordinar-se amb el servei municipal de protecció civil.
- 1.b) En cas de produir-se una emergència en l'àmbit de la protecció civil, les tasques d'autoprotecció interior, evacuació i seguretat, d'acord amb les previsions del pla d'autoprotecció, han de ser assumides per la persona titular en aplicació de l'article 46 del decret 112/2010.