



Ajuntament de Caldes d'Estrac

Exp. 349/2026

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA PER A L'ATORGAMENT MUNICIPAL D'AUTORITZACIONS D'EXPLOTACIÓ DEL MÒDUL DE SERVEIS DE BAR NÚMERO 1 DE LA PLAJA LA RIERA DEL TERME MUNICIPAL DE CALDES D'ESTRAC. (MÒDUL1 - TEMPORADA 2026)

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és l'atorgament de l' autorització temporal per a l'ús privatiu i explotació del mòdul de servei-bar número 1 de la platja La Riera de Caldes d'Estrac, i dels serveis de temporada vinculats al referit mòdul (Gandules i Tendals/para-sols).

Aquestes autoritzacions restaran condicionades a l'aprovació del Pla d'Usos i serveis de temporada per part de la Direcció General de Polítiques de Muntanya i del Litoral, i a l'autorització d'ocupació per cada temporada. Per tant, en el supòsit que en resoldre's el procediment d'adjudicació no es disposi de l'autorització d'ocupació corresponent, el lliurament de la llicència d'explotació a qui resulti adjudicatari quedarà condicionat a obtenir aquesta aprovació, d'aquesta manera, qui resulti adjudicatari no tindrà cap dret adquirit ni dret a reclamació o indemnització de cap mena. De la mateixa manera, en cas que la Direcció General de Polítiques de Muntanya i del Litoral de la Generalitat de Catalunya modifiqui les condicions d'explotació dels serveis, en quan a superfícies o altres requeriments, aquests condicionants hauran de ser aplicats per l'ajuntament amb la modificació conseqüent de la llicència d'explotació.

L'article 10 de la Llei 8/2020, del 30 de juliol, de protecció i ordenació del litoral, estableix que els plans d'ús del litoral i de les platges són un instrument de desenvolupament del Pla de protecció i ordenació del litoral que tenen per objecte, en el domini públic marítim terrestre i en els terrenys de titularitat pública situats a la seva zona de servitud de protecció que inclogui el pla, ordenar les ocupacions per als serveis de temporada i les activitats que es planifiqui situar-hi i que només exigeixin, si s'escau, instal·lacions desmuntables o béns mobles. D'aquesta manera, qualsevol canvi introduït al Pla d'usos pel Pla de protecció i ordenació del Litoral, i que afecti als serveis de temporada, haurà de ser aplicat.

El titular de l'autorització gestionarà i explotará les instal·lacions de temporada d'acord amb aquests plecs de clàusules, la legislació de costes vigent, el que es determini al Pla d'usos dels Serveis de Temporada de les platges de les anualitat a els quals s'estengui el contracte, la legislació de contractes del sector públic i la resta de disposicions concordants i complementàries que siguin d'aplicació.

La sola presentació de l'oferta implica la declaració d'acceptació sense reserves per part de l'adjudicatari d'haver reconegut i examinat (a visita s'estableix obligatòria) el concret emplaçament del servei de temporada a que licita, tenir coneixement de totes les seves condicions físiques i d'assumir la viabilitat econòmica i tècnica de practicar l'emplaçament i el servei.

2. Servei objecte del plec

Els serveis objecte del Plec són els corresponents a l'explotació del mòdul de serveis i bar número 1 de la Platja La Riera de Caldes d'Estrac i els serveis associats de gandules (hamaques) i tendals en les àrees autoritzades.

Els servei a autoritzar és el següent:

LOCALITZACIÓ	ACTIVITAT	Observacions
Platja de la Riera	Mòdul de serveis i bar	<ul style="list-style-type: none">La Guingueta disposa d'un mòdul de construcció tancada de 59m2 pel servei de bar, que també inclou el mòdul construït de banys.Una Terrassa tancada de 53m2



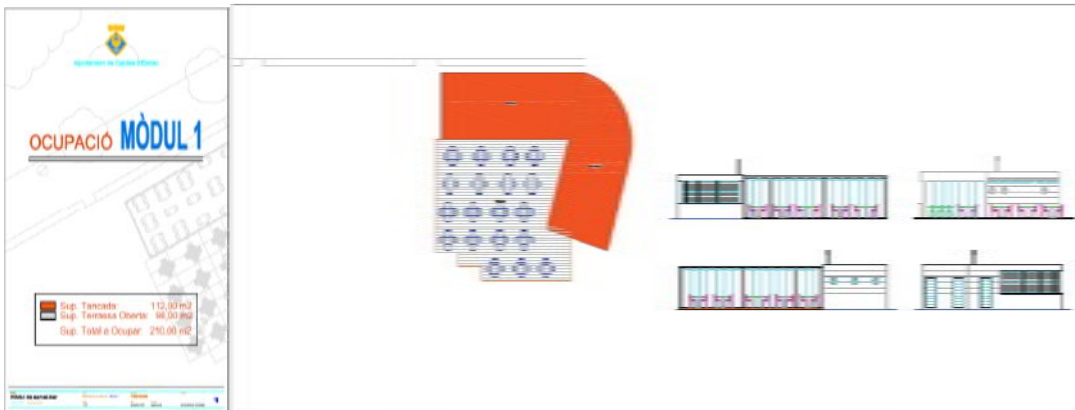


Ajuntament de Caldes d'Estrac

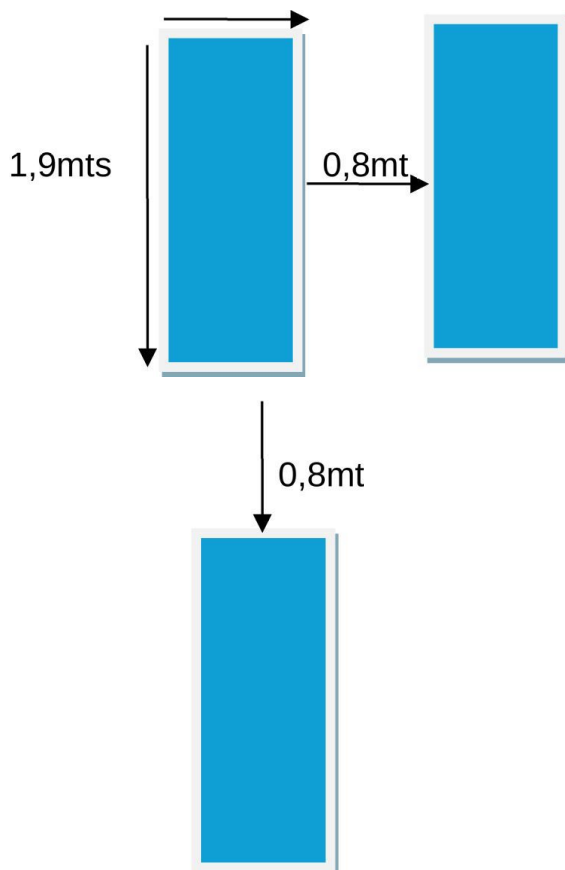
	<ul style="list-style-type: none">• Una Terrassa exterior (oberta) de 98m²• Una àrea d'11,43m² per gandules i un àrea de 15 m² per para-sols
--	--

MÒDUL 1 RESUM SUP. OCUPADES (Estat Actual)

PB	Sup. CONST. TANCADA	59,00 m ²
PB	Sup. TERRASSA TANCADA (Interior)	53,00 m ²
PB	Sup. TERRASSA EXTERIOR (Oberta)	98,00 m ²
	TOTAL SUP. OCUPACIÓ ACTUAL	210,00 m²



Gandules i tendals/para-sols: Segons l'autorització del Departament de Costes de la Generalitat per a la temporada de platges 2026: Superfície d'amidament de la Gandula és d'1,33m² (1,9*0,7mt)





Ajuntament de Caldes d'Estrac

Aquest emplaçament podrà ser modificats o inclús es pot arribar a decretar el cessament de l'activitat per causa justificada com la falta de sorra, la realització d'obres, causes d'interès públic com la protecció de la biodiversitat, abans o durant la temporada, per causa justificada d'interès públic i/o per donar compliment a les especificacions del Pla d'usos vigent, sense dret per part de l'adjudicatari a indemnització per danys emergents, lucre cessant o qualsevol altre concepte. Els costos del trasllat seran també a càrrec de l'adjudicatari.

Zona aliments

Durant el termini de la concessió, el contractista podrà explotar el mòdul de serveis i bar d'acord amb les clàusules de la Generalitat de Catalunya – Departament de Política Territorial i Obres Públiques – Direcció General de Ports, Aeroports i Costes, aquest Plec i la llicència d'instal·lació.

Classificació : Activitat recreativa – Tràmit segons Llei 18/2020

Els mòduls es destinaran a la venda d'entrepans, tapes, menjars i beguda de tota mena, prohibint completament d'us de cuina que pugui provocar molèsties per olors, vibracions i bafs.

La guingueta podrà disposar de fregidora/es i/o planxa/es.

Zona Serveis

El mòdul haurà de disposar, al menys d'un lavabo públic, quin manteniment serà a càrrec de l'adjudicatari i hauran de tenir un tancament per tal de preservar-los de la vista tant pels usuaris de la platja com del passeig.

Cal un manteniment mínim diari dels serveis , i, en època de major afluència d'usuaris 2 vegades al dia com a mínim.

Tendals

Els tendals que puguin posar-se a les terrasses de les guinguetes seran de mides i estètica igual per a tots els mòduls i d'acord amb les indicacions dels serveis tècnics municipals i prèviament autoritzat per l'Ajuntament , a efectes d'una correcta homogeneïtzació que es realitzarà conjuntament amb els concessionaris un cop adjudicades les concessions.

3. Usos autoritzats

Únicament seran autoritzats els usos i aprofitaments descrits en el present Plec i en el Pla d'Usos de temporada 2026, en les zones de platja delimitades i sempre condicionats a les autoritzacions de l'Administració competent en matèria de costes i, si escau, altres administracions sectorials.

Queda expressament prohibit qualsevol ús diferent dels descrits, així com la modificació de superfícies, ubicacions o elements sense autorització prèvia per part de l'Ajuntament de Caldes d'Estrac..

Els serveis oferts inclosos en aquest procediment, són a títol enunciatiu:

- **Mòdul 1:** servei de bar i restauració, amb venda de begudes, gelats i productes alimentaris preparats o manipulats, d'acord amb normativa sanitària.
- **Gandules i Tendals:** Lloguer i gestió de Gandules-hamaques i para-sols/tendals dins les àrees autoritzades i en les condicions establertes per l'Ajuntament i l'autorització de Costes.

L'Ajuntament podrà inspeccionar instal·lacions, dotacions i condicions tècniques i sanitàries. Les ordres municipals són d'obligat compliment i el seu incompliment pot comportar penalitzacions fins a la resolució de l'adjudicació.

Alhora, anirà a càrrec de l'adjudicatari la vigilància de les instal·lacions i del seu entorn, eximint l'Ajuntament de responsabilitat. S'haurà de mantenir la il·luminació exterior de seguretat en horari nocturn.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

4. Durada

La durada prevista de les autoritzacions municipals objecte d'atorgament és la següent:

Un període de 1 temporada, a comptar des de la data que es faci constar en el corresponent document administratiu d'autorització i **fins la data 9 de setembre de 2026**, coincidint amb la vigència de l'autorització temporal atorgada pel Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya a favor de l'Ajuntament de Caldes d'Estrac, sense possibilitat de prorrogar-se anualment a ores d'ara, tot depenent de l'autorització de la Generalitat de Catalunya i la vigència del pla d'usos aprovat

L'ajuntament podrà acordar la pròrroga dels serveis per les temporades 2027, 2028 i 2029 prèvia sol·licitud dels adjudicataris, i sempre i quan la Direcció General de Polítiques de Muntanya i del Litoral aprovi el Pla d'usos corresponent. Les instal·lacions s'hauran de desmuntar un cop finalitzada cadascuna de les temporades incloses en el termini de duració de la llicència.

En tot cas, el termini resta condicionat als respectius Plans de Serveis de Temporades a cada període estiuenc i també, a l'autorització d'ocupació anual per part del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya. Aquesta duració serà revisable cada any per possibles variacions de l'ecosistema o incompliment de la normativa per part dels adjudicataris.

La no concessió de la pròrroga no donarà cap dret a indemnització a les persones adjudicatàries. Serà requisit imprescindible per poder obtenir la pròrroga que l'adjudicatari es trobi al corrent de pagament amb l'Ajuntament abans del 31 de desembre de l'any previ a la pròrroga; també caldrà acreditar la vigència de la pòlissa de responsabilitat civil requerida per aquest PCAP per l'anualitat de la pròrroga.

5.- Condicions generals d'aquesta contractació

El lliurament de les autoritzacions als qui resultin adjudicataris quedarà condicionat a l'aprovació del Pla d'Usos de Temporada per part de l'organisme oficial competent corresponent. Si no permetessin l'expedició de l'autorització municipal per a algun dels serveis previstos, el que en resulti adjudicatari no tindrà dret a reclamació de cap mena.

En el cas que l'autorització s'hagués aprovat sense comptar amb les preceptives aprovacions dels organismes competents, i aquestes siguin negatives, les primeres esdevindran nul·les automàticament, sense donar dret a cap mena d'indemnització a favor de l'adjudicatari.

Revestiran caràcter contractual, a més del present Plec, les propostes presentades pels licitadors, així com el cànon ofert.

Sense perjudici del que s'ha exposat, l'adjudicatari està obligat a l'acompliment de les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, seguretat social, i prevenció de riscos laborals. L'incompliment d'aquestes obligacions per part de l'adjudicatari no implicarà cap responsabilitat per a aquesta Administració.

L'activitat objecte d'autorització s'executarà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària i, a més, serà al seu càrrec la indemnització de tots els danys que causi a l'Ajuntament o a tercers per l'execució de l'activitat. El finançament de l'explotació del servei proposada (que inclou la instal·lació completa, escomeses, conservació i manteniment d'elements, tot a càrrec de l'adjudicatari) es realitzarà sense cap aportació econòmica municipal.

Recaurà sobre l'adjudicatari la gestió i control de la instal·lació.

Les autoritzacions per a l'explotació s'adjudicaran, prèvia licitació en règim de lliure concurrència, atenent a una pluralitat de criteris, aplicant-se la normativa reguladora de procediment obert i amb tramitació ordinària regulats en la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte, la justificació del procediment, dels criteris d'adjudicació i la resta de requeriments recollits a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic estan acreditats a l'expedient.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

6.-Calendari de temporada i horaris d'obertura

L'inici i finalització de la temporada restarà subjecte a l'autorització anual de la Direcció General d'ordenació del Territori i Urbanisme (així com altres autoritzacions sectorials, si escau).

Al Pla d'usos, l'Ajuntament de Caldes d'Estrac proposarà una durada concreta del període estiuenc d'explotació comercial de les instal·lacions ubicades en el domini marítima-terrestre. A partir d'aquesta proposta la farà definitiva d'inici i finalització de la temporada serà determinada anualment amb l'aprovació definitiva del Pla d'Usos per part de l'organisme competent.

Amb caràcter general, i sense perjudici del que s'aprovi anualment, la prestació del servei s'adaptarà a la demanda de la temporada alta i mitjana. Inicialment, segons:

PERIODE	OBERTURA
01/01 al 31/03	Com a mínim tots els caps de setmana.
01/04 al 23/06	Tots els dies amb un dia de descans setmanal que no sigui festiu ni cap de setmana.
24/06 al 15/09	Tots del dies.
16/09 al 30/10	Tots els dies amb un de descans setmanal que no sigui festiu ni cap de setmana
01/11 al 31/12	Com a mínim tots els caps de setmana.

Horaris

Sempre i quant no contravinguin els horaris establerts per la Generalitat de Catalunya en matèria de comerç, els mòduls romandran oberts :

De dilluns a dijous :

De les 10:00 h. fins les 0:00 h. de la nit, hora límit per deixar de servir i apagar la música ambiental , en cas que n'hi hagi, i, a les 0:30 h. la instal·lació haurà d'estar tancada.

Divendres, dissabtes i les vigílies de festius:

De les 10:00 h. fins les 02:00 h. de la matinada, hora límit per deixar de servir i apagar la música ambiental, en cas que n'hi hagi, i, a les 02:30 h., la instal·lació haurà d'estar tancada.

Revetlla de Sant Joan – FESTA MAJOR

De les 10:00 h. fins les 03:30 h. de la matinada, hora límit per deixar de servir i apagar la música ambiental, en cas que n'hi hagi, i, a les 04:00 h. la instal·lació haurà d'estar tancada.

L'Ajuntament podrà establir franges mínimes d'obertura i tancament per garantir el servei als usuaris. En finalitzar la jornada, es disposarà d'un termini màxim de mitja hora per a recollida i neteja; durant aquest període de temps, no es podran servir productes ni emetre música, i la guingueta haurà d'estar tancada.

En el termini màxim de deu (10) dies a comptar des de l'acabament del termini d'explotació, caldrà deixar lliure i en perfecte estat l'espai ocupat.

7. Condicions tècniques del mòdul de servei – bar numero 1 - Guingueta (GA- 1)

Es permetrà la venda de begudes envasades i de gelats, cafès i altres productes alimentaris elaborats i envasats en origen, entrepans freds i calents, begudes, refrescos, tapes, menjars preparats, amanides o cuina de mercat, sempre sense perjudici d'allò que disposa la normativa sanitària per aquest tipus de servei. Per dur a terme el servei de restauració s'ha de disposar com a mínim de:





Ajuntament de Caldes d'Estrac

- Espai de barra.
- Espai de cuina amb sistema extractor, eficaç i suficient. Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures o termòmetre. Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.
- Magatzem no frigorífic d'aliments: Materials de fàcil neteja i desinfecció i no tòxics. Condicions ambientals correctes. Emmagatzematge dels aliments sense tocar el terra.
- Magatzem de productes tòxics: Els productes tòxics o qualsevol altra substància perillosa, productes de neteja i desinfecció s'han d'emmagatzemar en un lloc aïllat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentaris.
- Es prohibeix la instal·lació de màquines recreatives, d'autoservei o de venda de productes alimentaris.
- Es permetrà disposar d'una cafetera-petit electrodomèstic – i d'un microones.
- Caldrà tenir ampolles d'aigua de 1,5 litres o volum superior per la venda al públic en general.

Alhora, les instal·lacions en general han de ser accessibles. Els recintes d'ús públic han de tenir les proteccions normatives que corresponguin i els materials a utilitzar han de ser aptes per a la seva utilització pública, han de complir les condicions de seguretat i ús que correspongui, determinades per la normativa tècnica aplicable. En cap cas es poden utilitzar materials d'enderroc, rebuig o que no comptin amb el segell de qualitat i d'homologació exigibles.

Els espais han de comptar amb la senyalització necessària, informativa, de seguretat i de serveis.

En cas de qualsevol actuació de millora, adequació necessàries de compliment de normativa actual, anirà a càrrec de l'adjudicatari les despeses derivades de llicències o permisos d'obligada obtenció per a l'exercici de l'activitat.

No es permetrà cap instal·lació de construccions temporals, tallavents o elements vegetals de separació que impliquin la formació d'espais closos o acotats que vagin en detriment de la lliure circulació i lliure ús de la platja.

7.1 Característiques constructives. Descripció General

La superfície màxima d'ocupació de la guingueta GA-1(mòdul 1 en el plànol) ubicada a la platja de la riera en el terme municipal de Caldes d'Estrac, és de 210 m²

Fonaments i desguassos

La fonamentació està formada per solera de formigó damunt encotxat de grava. Clavegueró de polipropilè 160 mm. de diàmetre sobre solera i segellat. Pericó de registre. Reixes de protecció en els desguassos del terra.

Pel que fa a l'escomesa de la xarxa de clavegueram, en tot moment, caldrà donar compliment i seguir les indicacions que pugui formular l'empresa gestora del servei públic.

Estructura

L'estructura està formada segons la Normativa i els càlculs estructurals.(ambient marí). Respectant la junta constructiva.

Coberta

Coberta plana, amb acabat d'enllosat a la catalana amb peces tipus Vendrell o similar, aïllada i impermeabilitzada segons Normativa. per tal d'evitar que la zona de manipulació d'aliments es pugui arribar a tenir temperatures elevades degut a l'escaldament del sol que incideix directament sobre aquests.

Bar

Paviment ceràmic damunt solera de formigó (i encatxat de grava), en tot l'interior del mòdul. Vorera perimetral al llarg de la barra. Aplacat de rajola de gres. Persianes de tancament de la barra que siguin abatibles, de mesures 1,50 x 1,40 m, i de 1,40 x 1,75 m.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

Fusteria

Tota la fusteria de pi per pintar amb pintura a l'esmalt per exteriors (Blanc o Blau Ral 5017)

Cuina

Equipament d'acer inox. Tot elèctric.

Mòdul Sanitari

Sanitaris i grifaries de la Casa Roca, Wc complet amb sistema WC-Stop, dipòsit baix, amb seient i tapa. Lavabo per encastar, sobre encimera de mabre. Accessoris, porta rotllos, mirall, penja-robes, i accessoris minusvàlids de la casa Nofer o similar (barres d'acer anticorrosiu-nylón). Eixugamans, dispensador de sabó amb palanca. Cada cambra humida disposarà de clau de pas. Grifaria amb polsador temporitzat. Airejadors a les aixetes d'aigua, Aprofitament de l'aigua dels rentamans per omplir les cisternes dels Wàters. Paviment de gres antilliscant. Aplacat de rajola blanca de 20x20.

Fusteria

Tota la fusteria d'alumini/PVC (Blanc o Blau Ral 5017).

Façanes

Acabat arrebossat de les parets amb morter c.p. i calç, enllistonats horitzontals seguint les mateixes línies del disseny actual. Dues mans de pintura plàstica (Color Blanc). Tots antioxidant. (Blanc o Blau Ral 5017).

Qualsevol variació de materials, acabats o solucions constructives respecte requerirà conformitat prèvia municipal i, si escau, autorització de l'administració competent.

Característiques de les terrasses

Les terrasses estan instal·lades de forma adjacent i inseparable de la guingueta, amb destí a la col·locació de taules i cadires amb la disposició i superfície que es detalla en el punt 7.1

La terrassa està situada obligatòriament sobre tarima de fusta que delimita l'espai a ocupar. No es permet la col·locació de taules i cadires fora de l'àmbit delimitat per la tarima. Han de ser tarimes autoportants 2.400x1.200x115 mm; fusta classe d'ús 4.

Cada peça està fabricada amb llistons de 95x45 mm i dogues de 95x22 mm, tot en fusta de pi silvestre, amb impregnació classe d'ús 4, i fabricades amb puntes galvanitzades i anellades per evitar el desclavat. Comptarà amb un sistema de col·locació sobre la sorra que sigui ferm, de fàcil muntatge i desmuntatge i reutilitzable.

Ha de ser un sistema ferm sobre la sorra, fàcil muntatge/desmuntatge i reutilitzable. No es permet el tancament perimetral de les terrasses amb elements fixes.

La pèrgola actualment ocupa tota la superfície de terrassa, en estructura de fusta. El conjunt de la coberta de la terrassa haurà de ser uniforme. No s'admetran cobertes constituïdes per parts o peces diferenciades, amb materials aprofitats i sense un criteri d'homogeneïtat de materials.

La pèrgola, està formada per pilars, bigues principals i corretges de fusta de pi amb impregnació en autoclau classe d'ús 3. La coberta serà de lona ignífuga col·locada fixa sobre l'estructura. Es col·locarà sobre la tarima de fusta amb reforços per a la seva correcta col·locació i ferm suport. La ferramenta serà galvanitzada o d'acer inoxidable. El sistema constructiu facilitarà successius muntatges i desmuntatges per personal no qualificat.

Mobiliari

Tots els serveis de taules i cadires seran del mateix model.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

En tot cas, qualsevol mobiliari que es vulgui col·locar haurà d'obtenir la conformitat prèvia de l'Ajuntament de Caldes d'Estrac. En cap cas s'admetrà mobiliari que contingui cap marca comercial publicitària.

7.2 Residus i criteris de sostenibilitat

S'hauran de dipositar els residus a l'àrea de contenidors de selectiva d'ús exclusiu per al concessionari. L'adjudicatari resta obligat a disposar les seves deixalles de forma selectiva. Qualsevol residu que no es pugui dipositar correctament als contenidors de recollida selectiva, s'haurà de portar a la deixalleria municipal o bé contractar a una empresa gestora de residus, si s'escau.

En cap cas l'adjudicatari podrà fer ús de les papereres de la zona (aquestes només són per ús dels usuaris de les platges).

Queda absolutament prohibit llençar escombraries, residus o qualsevol tipus de deixalles al mar, a la zona de platja i/o via pública.

L'Ajuntament posa a disposició del concessionari els contenidors amb les corresponents fraccions (orgànica, paper i cartró, envasos, vidre i rebuig), amb capacitat suficient per acceptar els residus produïts en cada establiment.

En el cas de paper i cartró és podrà dipositar fora del bujol (però sempre dins l'àrea tancada) sempre que es dipositi plegat, lligat i degudament amuntegat per facilitar la seva recollida. Queda absolutament prohibit utilitzar els contenidors de recollida de residus domiciliària situats a la via pública.

7.3 Excessos d'ocupació o usos no autoritzats

No es permet ocupar l'espai públic, excedint a superfície autoritzada i/o fora de l'establiment. No es permet ultrapassar els límits de la tarima de la terrassa amb rètols, elements mòbils de lloguer (si no estan autoritzats), mobiliari, ombrel·les, neveres, màquines expendedores o elements similars no autoritzats.

Les caixes de productes i begudes, bidons, envasos reutilitzables, embalatges buits i qualsevol altre element inherent al servei, seran guardats en el magatzem. Queda prohibida la seva acumulació i el seu emmagatzematge a l'exterior de la terrassa o guingueta amb ocupació de l'espai públic i a la vista dels usuaris de la platja.

És obligació de l'adjudicatari mantenir neta la sorra al voltant de la guingueta, així com l'espai de la tarima i l'entorn de la terrassa i qualsevol indret inaccessible pels operaris del servei municipal de neteja o per la màquina netejadora.

L'adjudicatari respondrà dels excessos i de les sancions que se'n derivin segons les determinades al Plec de Clàusules Administratives d'aquest procediment.

7.4 Publicitat

Resta prohibida la instal·lació de publicitat de cap mena fora de l'àrea autoritzada per l'activitat. Només s'admet el rètol anunciant propi de l'establiment i en el model autoritzat. No s'admet publicitat sobre parasols, cadires, taules o elements de l'espai (ni pròpia ni de subministradors).

7.5 Neteja i decòrum

L'adjudicatari haurà de participar en el manteniment dels serveis de temporada d'ús públic col·laborant amb els serveis municipals per a millorar la qualitat dels serveis públics.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

L'adjudicatari haurà de mantenir la zona neta, especialment l'espai de terrassa i l'entorn immediat (mínim 20 metres al voltant de la instal·lació).

L'adjudicatari també resta obligat a netejar la sorra de l'espai de la tarima i de l'entorn de tot el perímetre de la terrassa i dels mòduls sanitaris, així com de qualsevol indret inaccessible per els operaris dels serveis de neteja municipals o per la màquina netejadora.

Es obligació de l'adjudicatari mantenir i conservar, en tot moment, en bones condicions i de seguretat tots els elements emprats en la prestació del servei, substituint, si així escau, tots es elements que no ofereixin seguretat o bona presència, així com aquells que determinin per aquetes raons, o d'altres, els Serveis Tècnics Municipals.

El serveis de lavabos, serà d'ús públic i gratuït per tots els usuaris de les platges (no només per els usuaris de les guinguetes) Els sanitaris es netejaran com a mínim un (1) cop al dia i es portarà el registre visible – penjat al mateix lavabo- d'aquesta neteja. No es podran tenir caixes, ni envasos plens o buits, ni estris de neteja ni cap altre elements o andròmina dins dels lavabos ni a la vista dels usuaris.

7.6 Altres obligacions

No es podran utilitzar elements de decoració o delimitació que signifiquin la utilització de combustibles o altres substàncies que puguin produir vessaments a la sorra . En aquesta línia, es prohibeix expressament les torxes i elements similars.

No es permet l'ús de tanques ni acordonaments de cap mena que impedeixi el lliure accés a les instal·lacions quan aquestes no estiguin en funcionament.

La informació de les tarifes corresponents, a la utilització dels diferents serveis, s'hauran de col·locar en un lloc visible a la pròpia instal·lació a l'espai, especialment dissenyat per aquest fi.

7.7 Limitacions acústiques i lumíniques

Limitacions acústiques

Totes les instal·lacions de la guingueta i de la terrassa han de ser homologades, disposar de les proteccions necessàries i comptar amb les autoritzacions i permisos pertinents.

Es podrà fer ús de música ambient de tipus melòdic sense estridències. En qualsevol cas, els aparells funcionaran seguint la normativa actual i que no impliquin, en tot cas, cap molèstia pels usuaris dels serveis, de la platja o veïns de les proximitats.

El nivell sonor màxim en qualsevol punt de la instal·lació serà de 55 dB. A partir de les 23.00 hores el nivell sonor màxim serà de 45 dB, d'acord amb l'Ordenança reguladora municipal.

Els equips de música s'ajustaran als usos de les guinguetes, admetent-se només música ambiental. Es permet disposar de música de fons ambiental consistent en la propagació o difusió de música mitjançant elements electrònics de petit format, de baixa intensitat i potència, sempre que es compleixin els valors límits d'immissió.

En qualsevol cas, els aparells de música funcionarà a nivell sonors que no impliquin molèsties per als veïns de les proximitats de les instal·lacions i com a mesura preventiva tots els altaveus s'orientaran cap a mar.

En el supòsit que s'incomplissin els valors límit d'immissió vigents d'acord amb la normativa actual, l'Ajuntament podrà requerir limitar la reproducció musical de forma immediata.

Serà obligatòria la instal·lació d'un limitador-enregistrador acústic. Les característiques de l'aparell seran, entre d'altres, les següents:





Ajuntament de Caldes d'Estrac

1. Permetre programar els límits d'emissió a l'interior de l'activitat, i la immissió a l'habitatge més exposat o a l'exterior de l'activitat per al diferents períodes i horaris.
2. Disposar d'un micròfon extern que reculli el nivell sonor dins del local. Aquest dispositiu, estarà degudament calibrat amb l'equip electrònic per detectar possibles manipulacions i se n'ha de poder verificar el seu funcionament correcte amb un sistema de calibració.
3. Permetre programar horaris d'emissió musical diferents per a cada dia de la setmana (hora d'inici i hora d'acabament), i introduir horaris extraordinaris.
4. Guardar per part de l'equip, un historial on aparegui el dia i l'hora quan es van realitzar les últimes programacions en format: any:mes:dia:hora.
5. Emmagatzemar mitjançant suport físic estable, els nivell sonors (nivell de pressió sonora continu equivalent amb ponderació freqüencial A) i de les possibles manipulacions esdevingudes amb una periodicitat programable entre 5 i 15 minuts. L'equip limitador ha de permetre emmagatzemar aquesta informació durant un temps, de com a mínim, un mes.
6. Disposar d'un sistema de verificació que permeti detectar possibles manipulacions tant de l'equip musical com de l'equip de limitació, i si aquestes es realitzessin quedarien emmagatzemades en una memòria interna de l'equip.
7. Poder detectar altres fonts que puguin funcionar de manera paral·lela a/als equip/s limitat/s.
8. Disposar de sistema de precintat de les connexions i del micròfon.
9. Disposar d'un sistema que impedeixi la reproducció musical en el cas que el limitador es desconnecti de la xarxa elèctrica i/o sensor.
10. Sistema d'accés a l'emmagatzematge dels registres en format informàtic per part dels serveis tècnics municipals i/o policia local o d'empreses degudament acreditades.
11. Disposar d'un sistema telemàtic per a la visualització de les dades en temps real.

Les actuacions extraordinàries de música en viu o similar, en el cas d'estar interessats, caldrà que es sol·licitin expressament amb previsió a l'Ajuntament de Caldes d'Estrac.

Limitacions lumíniques

El nivell d'il·luminació mitjà de les zones públiques ha de ser com a mínim de 50 lux, i adequada al nivell de protecció lumínica de la costa, garantint en tot moment unes condicions adequades de visibilitat i seguretat per a les persones usuàries, sense perjudici de les condicions derivades de l'entorn exterior.

Com a mínim a l'interior de la guingueta i també en cadascun dels seus espais tancats (cuina, sanitaris, magatzem, etc.) hi haurà d'haver un punt de lluminària d'emergència.

Tota la il·luminació haurà de ser de baix consum, preferiblement LED. Queden expressament prohibits els llums de descàrrega, els flaixos, els efectes estroboscòpics i qualsevol il·luminació que produeixi enlluernaments a l'entorn.

En cas que el recinte disposi de llums o focus exteriors, aquests no podran enfocar cap al passeig, i el feix lluminós ha de ser en sentit descendent, per no provocar ni incrementar la contaminació lumínica de l'entorn,

Totes les instal·lacions hauran de disposar, com a mínim, d'un extintor homologat, de 6 kg ABC (a la cuina n'hi ha d'haver un d'addicional), i una farmaciola.

En tot cas, queden prohibits focus, estroboscòpis, llums de descàrrega i qualsevol element que provoqui enlluernament. L'Ajuntament podrà exigir reducció o cessament de música per molèsties.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

7.8 Control i inspecció

L'Ajuntament podrà inspeccionar instal·lacions, dotacions i condicions tècniques i sanitàries. Les ordres municipals són d'obligat compliment i el seu incompliment pot comportar penalitzacions fins a la resolució de l'adjudicació.

Els titulars de les autoritzacions garantirán la posada en funcionament dels següents plans d'autocontrol els quals estaran a disposició dels inspectors municipals si aquests els requereixen:

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de control de plagues i animals / insectes indesitjables
- Pla de formació i capacitació del personal manipulador
- Control de temperatures. Registre de temperatures dels elements de fred com a mínim dues vegades al dia, on una d'elles ha de ser en el moment de més calor.

Alhora, anirà a càrrec de l'adjudicatari la vigilància de les instal·lacions i del seu entorn, eximint l'Ajuntament de responsabilitat. S'haurà de mantenir la il·luminació exterior de seguretat en horari nocturn.

7.9 Alimentària

L'activitat haurà de complir el Reglament (CE) 852/2004, RD 1021/2022 i normativa autonòmica aplicable. Serà obligatori disposar de sistema APPCC, registre de temperatures, pla de neteja i formació del personal manipulador.

Tots els menjars que es serveixin han de ser de consum immediat, o en tot cas cal:

- a) garantir la seguretat alimentària
- b) controlar temperatures
- c) evitar riscos microbiològics

Totes les persones que tingui contacte amb l'alimentació, hauran de tenir formació reglada, coneixements i aplicar les bones practiques de la manipulació d'aliments.

Cal garantir la rotació de productes.

En concret, per la a zona de manipulació d'aliments (cuina), caldrà tenir en compte com a mínim:

- Les superfícies de treball han de ser suficients i de materials llisos, rentables i no tòxics, de fàcil neteja i desinfecció. Els terres, sostres, parets, portes i prestatges han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
- Finestres, portes i obertures han de disposar de pantalles mosquiteres de fàcil neteja i desmuntables.
- Han de disposar d'una sortida de fums eficaç i suficient, amb extractor.
- Els llums han d'estar protegits.
- Cal que compti amb pica rentamans amb aigua calenta i freda, aixeta d'accionament no manual, dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús.
- Si la vaixella no és d'un sol ús, cal un sistema d'higienització mecànica de la vaixella i els estris de treball.
- Si s'exposen aliments a la barra aquests hauran d'estar protegits en vitrines exposidores que mantinguin els aliments a temperatura adient (<4°C per aliments freds, i >65°C per aliments calents). La ubicació de les vitrines exposidores ha de impedir que el sol incideixi directament sobre els aliments exposats en elles.
- En cas de disposar de congeladors per gelats, aquests hauran d'estar a una temperatura <-18°C i la seva ubicació ha de impedir que el sol incideixi directament sobre ells.
- S'ha de disposar d'un emmagatzematge diferenciat d'aliments, productes de neteja i indumentària.
- Hi ha d'haver un lloc per desar la vaixella, contenidors d'aliments,...
- Els contenidors d'escombraries cal que siguin amb tapa i pedal i de fàcil neteja.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

- Les neveres i congeladors s'han d'ubicar dins l'establiment i han de comptar amb capacitat suficient i disposar de termòmetre.
- L'emmagatzematge d'aliments no peribles també ha de realitzar-se dins l'establiment i en prestatges de fàcil neteja i desinfecció.

Caldrà també disposar d'un control sanitari, que complirà com a mínim de les següents obligacions:

- Cal que abans del inici de l'activitat s'elaborin i/o contractin i apliquin els plans de requisits indicats basats en l'anàlisi de perills i punts de control crítics, els quals estaran adequats a la realitat de les instal·lacions, i inclouran programació d'actuacions, registres,...
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de control de temperatures (neveres, congeladors,...). El registre haurà de ser diari. Recomanable fer 2 mesures al dia i com a mínim una de les mesures s'ha de fer a l'hora de màxima calor (14h).
- Pla de formació i capacitació en higiene i seguretat alimentària, de tot el personal manipulador d'aliments.
- Pla de control de proveïdors
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.
- Pla de control de l'aigua de consum (desinfecció).

El mòdul de servei de bar haurà de disposar dels equips i instal·lacions necessaris per garantir la correcta prestació del servei, d'acord amb la normativa sanitària vigent i els usos autoritzats.

Les persones adjudicatàries hauran de presentar la corresponent declaració responsable d'inici d'activitat com a establiment de restauració menor, que habilitarà l'inici de l'activitat.

Amb caràcter previ a l'obertura al públic de les instal·lacions autoritzades, aquestes hauran de ser objecte d'una inspecció tècnica de comprovació de l'adequació al plec de condicions, així com d'una inspecció sanitària favorable.

El titular de l'activitat haurà de garantir, en tot moment, el compliment efectiu dels sistemes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària, d'acord amb la normativa vigent.

En particular, haurà de disposar i mantenir actualitzats els següents elements:

- Sistema de traçabilitat dels aliments, que permeti identificar l'origen de totes les matèries primeres i productes utilitzats, així com el seu recorregut dins l'establiment, mitjançant registres documentals (albarans, factures o sistemes equivalents).
- Gestió i control d'al·lèrgens, amb identificació clara dels al·lèrgens presents en els aliments oferts, d'acord amb la normativa aplicable, i amb disponibilitat d'aquesta informació per a les persones consumidores.
- Registres del sistema APPCC, que hauran de ser reals, actualitzats i verificables, incloent com a mínim:
 - a) control de temperatures (conservació, cocció i manteniment),
 - b) registres de neteja i desinfecció,
 - c) control de plagues (si escau),
 - d) verificació dels punts de control crític.

Aquests registres hauran d'estar disponibles en tot moment per a la seva inspecció per part dels serveis municipals o autoritats sanitàries competents.

L'incompliment d'aquestes obligacions podrà donar lloc a l'adopció de mesures correctores, sancionadores o, si escau, a la suspensió de l'activitat.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

7.10 Seguretat i control

Es que el mòdul de serveis i bar disposi d'un extintor de pols ABC de 6 kg per a focs generals i, si hi ha quadres elèctrics o maquinària de cuina, es recomana un extintor de CO2 a prop.

Instal·lació: Els extintors han de ser instal·lats per una empresa autoritzada, situats en llocs visibles, accessibles i degudament senyalitzats.

Manteniment: És obligatori realitzar revisions periòdiques (trimestrals, anuals i el retimbrat cada 5 anys) per assegurar el seu funcionament.

Les instal·lacions hauran de ser accessibles per inspecció municipal, en qualsevol moment.

Cal tenir una assegurança de responsabilitat civil contractada, amb una cobertura mínima de 600.000 euros per sinistre, amb un sublímit per víctima de 150.000 euros per fer front a danys que pugui patir terceres persones alienes a l'activitat. Aquesta assegurança caldrà que es mantingui vigent durant tota la temporada i fins la completa retirada de les instal·lacions o cessament de l'activitat. El titular haurà de mostrar a requeriment de qualsevol inspector i de manera immediata la documentació acreditativa del compliment d'aquesta condició.

Aquesta assegurança no eximeix de contractar aquelles altres més específiques que es requereixin segons el servi i l'activitat desenvolupada o béns que s'empren.

A principi de temporada cal presentar aquesta documentació conforme s'està al corrent del pagament, còpia de la pòlissa on consti expressament i de forma inequívoca que es refereix al servei autoritzat i per la platja corresponent.

L'import de l'assegurança cal que correspongui a l'aforament autoritzat en cada cas.

7.11 Condicions de funcionament i sanitari

L'adjudicatari haurà de complir íntegrament la normativa higienicosanitària aplicable. El mòdul de servei de bar s'ha de dissenyar i mantenir per evitar contaminació biològica i química; totes les superfícies de treball seran llises, no poroses, impermeables i de fàcil neteja.

S'hauran de garantir bones pràctiques de manipulació; disposar d'emmagatzematge diferenciat d'aliments, productes de neteja i indumentària; i contenidors d'escombraries tancats i de fàcil neteja.

Abans de l'inici de l'activitat s'hauran d'elaborar i aplicar els plans d'autocontrol (APPCC) i registres: pla de neteja i desinfecció, pla de control de plagues, pla de control de temperatures (neveres/congeladors), pla de formació de manipuladors, pla de control de proveïdors i pla de manteniment d'instal·lacions.

8 Condicions tècniques de les Gandules i para-sols

El servei de gandules (hamaques) i Tendals es prestarà exclusivament dins les àrees autoritzades a l'efecte i d'acord amb el Pla d'Usos aprovat, seguint en tot cas les indicacions dels serveis tècnics municipals, doncs la seva col·locació haurà d'estar prèviament autoritzada per l'Ajuntament, de manera que l'adjudicatari haurà de presentar la corresponent proposta de gandules i Tendals.

La quantitat màxima d'elements i la seva disposició efectiva restaran subjectes a l'autorització anual del Pla d'Usos i a les instruccions municipals. En cap cas es podrà superar la capacitat autoritzada ni ocupar itineraris de pas, accessos, passeres o zones reservades a altres usos.

Caldrà especificar el nombre i descripció de les característiques i materials, tot aportant documentació gràfica, mitjançant catàlegs, fitxes tècniques, fotos o dibuixos, etc.

Caldrà delimitar la zona autoritzada d'acord amb les dimensions previstes, assenyalant-ne correctament els extrems. Els espais ocupats per aquesta activitat seran assenyalats i delimitats mitjançant uns tutors o senyals adients que col·locaran els adjudicataris seguin les instruccions dels tècnics municipals.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

L'estructura i la forma dels para-sol hauran d'estar harmonitzades amb l'entorn.

El color de l'estructura de la gandula, així com dels elements accessoris i mobiliari auxiliar com matalassos, fundes, coixins, safates de begudes, etc., hauran de ser de materials i colors que es trobin en consonància amb l'estètica de l'entorn i de la resta d'elements.

Totes les unitats seran iguals i sempre hauran d'estar en perfecte estat de conservació, neteja i decòrum i reunir les condicions higièniques adequades.

Fora de l'horari d'explotació comercial, les gandules i els para-sols s'hauran de recollir, apilar i col·locar en el lloc previst per aquest efecte.

La disposició de les gandules serà en rengleres, deixant una zona de pas lliure entre elles de 1 o 1,5 m, sense cap instal·lació. No es podrà col·locar cap element en l'espai de 6 metres mesurats des de la vora del mar.

No es col·locaran formant una barrera a la vora del mar i hauran de romandre apilades quan no estiguin ocupades per els usuaris, exceptuant un 25% d'elles que poden quedar col·locades en el lloc autoritzat.

La zona d'hamaques s'ha de separar 2 metres en paral·lel de la passarel·la d'accés a la platja més propera.

En tot cas, tots els elements s'han de col·locar dins l'espai autoritzat. No es permet la presència d'elements fora d'aquest espai.

La zona de gandules i para-sols haurà de garantir una zona de servitud de trànsit de 6 m com a mínim, mesurats des de la zona de sorra humida. La pèrdua de sorra o la pujada del nivell de mar no justifica l'incompliment d'aquesta condició.

9. Condicions tècniques dels serveis higiènics (wc)

Els serveis higiènics seran d'ús públic i gratuït, sense que es pugui condicionar el seu ús al consum en altres serveis de temporada.

El titular de l'autorització serà responsable del manteniment, neteja i desinfecció diària dels lavabos, havent de garantir-ne el correcte estat de funcionament durant tot l'horari d'obertura del servei. S'haurà de portar un registre de neteja visible per als usuaris.

S'haurà de mantenir el correcte funcionament de les instal·lacions connectades, a la xarxa pública de sanejament per tal de garantir la correcta gestió de les aigües residuals, sense produir vessaments ni males olors.

No es permetrà l'emmagatzematge de caixes, envasos, materials o estris aliens al servei dins dels lavabos ni a la vista dels usuaris.

10 Normativa aplicable

Aquest Plec s'interpretarà i executarà d'acord amb la normativa vigent que resulti d'aplicació, i en particular, amb caràcter enunciatiu i no limitatiu:

- Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes, modificada per la Llei 2/2013, de 29 de maig.
- Reial Decret 876/2014, de 10 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de Costes.
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.
- Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de Patrimoni dels Ens Locals.
- Llei 33/2003, de 3 de novembre, de Patrimoni de les Administracions Públiques.
- Normativa sanitària i d'higiene alimentària, en particular el Reglament (CE) 852/2004 i la normativa estatal i autonòmica que resulti d'aplicació.
- Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

- Reial Decret 487/2022, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi, quan sigui aplicable.
- Reglament electrotècnic per a baixa tensió (REBT) i normativa complementària.
- Ordenances municipals vigents.

Així mateix, serà aplicable la normativa específica següent:

L'article 57.2 del Decret 336/1988 estableix que l'ús privatiu del domini públic que no comporti la seva transformació o modificació resta subjecte a l'atorgament d'una llicència d'ocupació temporal, la qual té naturalesa precària i és essencialment revocable per raons d'interès públic, amb dret a indemnització si escau. L'apartat tercer del mateix article disposa que, en cas de concurrència de sol·licituds, s'han de garantir els principis d'objectivitat, publicitat i concurrència.

L'article 53 de la Llei 22/1988 de Costes estableix que les autoritzacions relatives a serveis de temporada a les platges, quan només requereixin instal·lacions desmuntables, poden ser atorgades als ajuntaments que ho sol·licitin, d'acord amb el procediment reglamentàriament establert i les condicions corresponents. En cas que l'explotació es dugui a terme a través de tercers, s'haurà de garantir el respecte als principis de publicitat, objectivitat, imparcialitat, transparència i concurrència competitiva.

L'article 73 de la mateixa Llei habilita les administracions competents per aprovar plecs de condicions generals per a l'atorgament de concessions i autoritzacions. Així mateix, l'article 115.c preveu que les competències municipals poden incloure l'explotació de serveis de temporada a les platges, en qualsevol de les formes de gestió directa o indirecta previstes a la legislació de règim local.

En cas de contradicció entre normativa, prevaldrà l'autorització de l'administració competent en matèria de costes i, subsidiàriament, les instruccions municipals aplicables.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT



