

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN L'ATORGAMENT DE L'AUTORITZACIÓ D'ÚS PRIVATIU DEL DOMINI PÚBLIC PER A L'EXPLOTACIÓ CONJUNTA DE LA BARRA DE BAR DE LA ZONA DE PENYES I DE LA BARRA DEL PAVELLÓ DURANT LA FESTA MAJOR 2026

Expedient 1990/2026

1. Objecte

L'objecte d'aquest Plec és establir les condicions tècniques, operatives, higièniques i sanitàries que hauran de complir la instal·lació, gestió i explotació conjunta de la barra de bar de la zona de penyes i de la barra del pavelló durant la Festa Major 2026 de les Borges Blanques.

Ambdues barres formen part d'una única autorització temporal d'ús privatiu del domini públic local i hauran de ser explotades conjuntament per la mateixa persona titular, d'acord amb el Plec de clàusules administratives particulars.

L'activitat queda vinculada exclusivament als actes de la Festa Major 2026 i no podrà prolongar-se més enllà del període autoritzat, sens perjudici dels temps estrictament necessaris per al muntatge i desmuntatge que autoritzi l'Ajuntament.

2. Àmbit físic i ubicació de les barres

L'autorització comprèn els espais municipals següents:

- Barra de bar de la zona de penyes de les Borges Blanques.
- Barra de bar del pavelló municipal durant els actes de la Festa Major 2026.

La ubicació exacta de cada barra dins dels espais indicats serà determinada pels serveis municipals per raons d'organització, seguretat, logística o interès públic.

La persona titular no podrà ocupar espais diferents dels expressament indicats ni alterar-ne la ubicació sense autorització municipal prèvia i expressa.

3. Calendari i horaris

La vigència de l'activitat serà del 4 al 8 de setembre de 2026, ambdós inclosos.

Els horaris de funcionament de cadascuna de les barres seran els que determini l'Ajuntament en funció del programa d'actes, de les autoritzacions sectorials i de les necessitats de seguretat, ordre públic i convivència ciutadana.

L'Ajuntament podrà adaptar, limitar o modificar els horaris per causes justificades relacionades amb la programació, la seguretat, el soroll, l'ordre públic o incidències sobrevingudes, sense que això generi per si mateix dret a indemnització.



4. Característiques de la instal·lació, muntatge i desmuntatge

El muntatge i el desmuntatge de les barres i dels elements auxiliars necessaris seran a càrrec de la persona titular de l'autorització, llevat dels elements que l'Ajuntament indiqui expressament que aporta.

Els elements instal·lats hauran de ser desmuntables i no podran comportar transformació o modificació permanent del domini públic.

La persona titular haurà d'aportar, al seu càrrec, els equips, maquinària, mobiliari, utilitatge i elements necessaris per a la correcta prestació de l'activitat que no siguin facilitats per l'Ajuntament, inclosos, si escau, neveres, congeladors, caixes registradores, terminals de pagament i altres equips auxiliars.

Els punts de subministrament elèctric o altres serveis que, si escau, posi a disposició l'Ajuntament s'utilitzaran de forma racional, segura i exclusivament per a les necessitats de l'activitat autoritzada.

No es podran efectuar obres, instal·lacions fixes ni modificacions dels espais sense autorització municipal prèvia i expressa.

5. Descripció i gestió del servei

5.1. Productes autoritzats

El servei consistirà exclusivament en la dispensació i venda de begudes. No s'autoritza l'elaboració ni la venda de menjars, llevat que l'Ajuntament ho autoritzi expressament mitjançant modificació de les condicions de l'autorització.

En cap cas es podran realitzar ofertes, promocions o pràctiques comercials destinades a incentivar el consum intensiu de begudes alcohòliques, com ara promocions del tipus «2x1», «happy hour» o anàlogues.

La persona titular haurà de respectar la normativa vigent sobre venda i subministrament de begudes alcohòliques i, en particular, la prohibició de subministrament a persones menors d'edat, que haurà d'estar indicada de forma visible.

5.2. Preus i informació al públic

Abans de l'inici de l'activitat, la persona titular haurà de comunicar a l'Ajuntament la relació de productes que oferirà i els seus preus de venda al públic.

Els preus hauran d'estar exposats en un lloc visible i de manera clara durant tot el període de funcionament.

La persona titular haurà de tenir a disposició del públic els fulls oficials de reclamació o el sistema equivalent legalment establert.



5.3. Personal

La persona titular haurà d'adscriure a l'explotació conjunta de les dues barres el personal necessari i suficient per garantir el correcte funcionament simultani d'ambdues ubicacions, d'acord amb el compromís assumit en la seva oferta.

Abans de l'inici de l'activitat, l'Ajuntament podrà requerir una relació del personal adscrit a les barres.

El personal haurà d'anar adequadament identificat o portar algun distintiu que permeti reconèixer la seva funció, quan així ho determini l'Ajuntament.

5.4. Forma de pagament

Les persones usuàries hauran de poder satisfer els imports, com a mínim, en efectiu i mitjançant targeta bancària o sistema electrònic equivalent.

La persona titular podrà habilitar altres sistemes de pagament addicionals, sempre que siguin legals, segurs i no comportin cap cost ni responsabilitat per a l'Ajuntament.

5.5. Subministrament de gel a les penyes

La persona titular de l'autorització haurà de subministrar bosses de gel a les penyes durant tota la Festa Major 2026, d'acord amb les instruccions organitzatives que estableixi l'Ajuntament.

6. Neteja, residus i conservació dels espais

La persona titular serà responsable de mantenir en perfecte estat de neteja, higiene, salubritat, ordre i conservació els espais ocupats per les dues barres i les zones immediatament vinculades a la seva activitat.

Seràn a càrrec de la persona titular, entre d'altres:

- La neteja de gots, papers, bosses, plàstics, envasos i residus generats per l'activitat.
- La recollida i correcta gestió dels residus, inclosa la recollida selectiva.
- La reposició dels materials consumibles necessaris per al servei.
- La reparació o reposició dels elements deteriorats per ús indegut, negligència o mal ús.

La vaixel·la i els recipients de servei hauran de complir els criteris que estableixi l'Ajuntament. Quan s'exigeixi vaixel·la compostable o reutilitzable, la persona titular haurà d'utilitzar-la durant tot el període autoritzat.

No es lliuraran al públic recipients de vidre ni llaunes quan això pugui generar risc per a la seguretat de les persones, d'acord amb les instruccions municipals i la normativa sectorial aplicable.



7. Condicions tècniques i de seguretat

La persona titular haurà de garantir que totes les instal·lacions, equips i elements utilitzats compleixin les condicions de seguretat exigibles i es mantinguin en bon estat durant tot el període d'activitat.

No es podran ocupar zones de pas, sortides d'emergència, recorreguts d'evacuació ni espais reservats als serveis de seguretat i emergències.

Qualsevol incidència que pugui afectar la seguretat de les persones o dels béns municipals s'haurà de comunicar immediatament al responsable municipal de l'autorització.

8. Condicions sanitàries i higièniques

8.1. Normativa de referència

La persona titular haurà de complir la normativa sanitària i alimentària vigent que resulti aplicable a l'activitat i, en particular, sense caràcter exhaustiu:

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, quan resulti aplicable.

Així mateix, serà aplicable qualsevol altra normativa estatal, autonòmica o local vigent en matèria sanitària, de seguretat alimentària, consum, al·lèrgens, manipulació d'aliments i begudes i protecció de la salut.

8.2. Condicions higièniques de les barres

Les barres, superfícies, equips i zones de treball s'hauran de mantenir en tot moment en correcte estat de neteja i desinfecció.

Els productes i materials s'hauran d'emmagatzemar de manera que quedin protegits de la pols, la contaminació, la humitat i qualsevol altra font de risc.

8.3. Zona de manipulació

Les zones on es manipulin begudes, gel o altres productes de consum hauran de mantenir-se netes, ordenades i protegides de qualsevol font de contaminació.

S'hauran de respectar les temperatures de conservació, la cadena de fred i les condicions d'emmagatzematge que resultin exigibles per a cada producte.



8.4. Equipament i utilitatge

Els estris, recipients, superfícies i envasos destinats a entrar en contacte amb productes de consum hauran de ser aptes per a ús alimentari.

Els productes de neteja i desinfecció es mantindran separats dels productes de consum i emmagatzemats de manera que no puguin produir contaminacions.

8.5. Higiene personal i manipulació

El personal haurà de respectar les normes d'higiene personal, portar roba neta i adequada al lloc de treball i observar totes les pràctiques higièniques exigibles.

Les persones que presentin símptomes o situacions incompatibles amb la manipulació segura de productes alimentaris no podran realitzar tasques que puguin comprometre la seguretat sanitària.

8.6. Formació

El personal haurà de disposar de la formació necessària per a les funcions que desenvolupi i, quan resulti exigible, de la formació específica en higiene i manipulació de productes alimentaris.

La persona titular haurà de garantir l'assistència del personal que determini l'Ajuntament a les sessions o instruccions específiques que s'organitzin en matèria de prevenció de violències sexistes, seguretat, consum responsable o protocols propis de la Festa Major 2026.

9. Assegurança de responsabilitat civil

Abans de l'inici de l'activitat, la persona titular haurà d'acreditar davant l'Ajuntament la vigència d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els riscos derivats de l'explotació de les dues barres.

L'import assegurat mínim serà de 300.000 euros, sens perjudici de les cobertures superiors que exigeixi la normativa sectorial aplicable en funció de les característiques i aforament dels espais.

10. Cànon

El cànon mínim de l'autorització és de 5.000 euros, millorable a l'alça, d'acord amb el Plec de clàusules administratives particulars.

La persona titular haurà d'abonar l'import resultant de l'atorgament en la forma i termini que determini l'Ajuntament i, en tot cas, abans de l'inici de l'activitat quan així s'estableixi en l'acord d'atorgament.



11. Responsable municipal de l'autorització

El responsable municipal de l'autorització serà el Regidor de Cultura de l'Ajuntament de les Borges Blanques, al qual correspondrà supervisar el correcte desenvolupament de l'activitat, dictar les instruccions necessàries, comprovar el compliment dels plecs i comunicar o proposar, si escau, les mesures que corresponguin davant dels incompliments detectats.

12. Coordinació i inspecció municipal

La persona titular haurà de coordinar-se amb l'Ajuntament durant les fases de muntatge, funcionament i desmuntatge i haurà d'atendre les instruccions dels serveis municipals en matèria d'ubicació, seguretat, neteja, residus, mobilitat, horaris, imatge, convivència i desenvolupament dels actes.

L'Ajuntament podrà inspeccionar en qualsevol moment les dues barres, els equips i els espais ocupats, així com requerir la documentació necessària per comprovar el compliment de les condicions tècniques, sanitàries i administratives.

DILIGÈNCIA.-

Aquest Plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per acord de la Junta de Govern Local de data 12 d'agost de 2026

La Secretaria

