PLENTZIA'KO URI-UDALA

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE PLENTZIA

BIZKAIA

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DE LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACIÓN DE UN PUESTO EXPENDEDOR DE COMIDAS Y BEBIDAS (GASTROFURGO / FOOD TRUCK)

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto del Contrato y calificación

Constituye el objeto del contrato la concesión administrativa de uso privativo de un bien de dominio público que tenga las siguientes características:

Puesto expendedor de comidas y bebidas en el parque de Puente Pinto (gastrofurgo/ food truck).

Nota.- La superficie a ocupar por cada puesto no podrá ser superior a 20m2 de instalación cerrada y 50 m2 de terraza.

El contrato definido tiene la calificación de contrato privado, tal y como establece el artículo 9 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

CLÁUSULA SEGUNDA. Obligaciones de las personas adjudicatarias

a) El contrato se ejecutará por el contratista con estricta sujeción a las cláusulas establecidas en el presente Pliego y en el PCAP y demás condiciones así establecidas en la correspondiente autorización de la Demarcación de Costas del País Vasco.
b) La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista, sin que el Ayuntamiento de Plentzia participe en su financiación ni avale ningún tipo de empréstito.
c) Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Cuando tales daños y

perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia inmediata y directa de una orden de la Administración será responsable la misma dentro de los límites señalados en las leyes.

d) La persona adjudicataria será responsable igualmente de los daños y perjuicios que se originen durante la ejecución del contrato, tanto para la Administración como para terceros, por defectos o insuficiencias técnicas de su trabajo, o por los errores materiales, omisiones e infracciones de preceptos legales o reglamentarios en los que el trabajo haya incurrido, de acuerdo con lo establecido en el artículo 311 de la LCSP. Si el contrato se ejecutara de forma compartida con más de una persona profesional, todas responderán solidariamente de las responsabilidades a que se refiere esta cláusula.

e) La persona adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de persona empresaria. El Ayuntamiento de Plentzia podrá solicitar los 10-T de las personas contratadas por la empresa adjudicataria.

f) Por ningún motivo, ni aún por demora en el pago, podrá la empresa adjudicataria interrumpir el cumplimiento del contrato, salvo en los casos y con sujeción a los requisitos legalmente previstos.

g) La persona adjudicataria respetará el objeto de la concesión y los límites establecidos en la misma, no pudiendo destinar el servicio a otras actividades distintas de las concedidas ni aún en el supuesto de que aquéllas sean compatibles con ésta.

h) La persona adjudicataria explotará de forma directa el servicio objeto de la concesión, sin que pueda subrogar en ésta a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, las instalaciones, salvo que, por causa justificada, que será apreciada libremente por el Ayuntamiento, se autorice la subrogación en favor de un tercero, el cual asumirá todos los derechos y obligaciones derivados de la concesión.

i) La persona adjudicataria deberá mantener durante todo el período de la concesión, las instalaciones y los bienes de dominio público ocupados, en perfecto estado de limpieza, higiene, seguridad y ornato. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, bien sean realizados a iniciativa del adjudicatario o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta del adjudicatario.

j) La persona adjudicataria deberá efectuar a su costa al término de la concesión,

cualquiera que sea su causa, cuantas correcciones, reparaciones y sustituciones sean necesarias para que el Ayuntamiento reciba las instalaciones y los bienes de dominio público ocupados, en perfectas condiciones de uso.

k) La persona adjudicataria sufragará los gastos necesarios para el desarrollo de la actividad.

l) La persona adjudicataria deberá abstenerse, en todo caso, de colocar publicidad en dominio público marítimo-terrestre.

m) La explotación deberá realizarse debidamente y, en todo caso, con la máxima corrección para las personas usuarias.

n) La persona adjudicataria deberá disponer de un seguro de responsabilidad civil patronal y profesional que cubra de forma suficiente los posibles riesgos imputables a la empresa. Este contrato deberá mantenerse en vigor durante todo el tiempo de prestación de las actividades.

o) El otorgamiento de esta autorización, no exime a su titular de la obtención de otras autorizaciones administrativas igualmente procedentes para la prestación del servicio, así como de la observancia de la normativa vigente sobre seguridad humana en lugares de baño, empleo de embarcaciones deportivas o de recreo.

p) La empresa adjudicataria deberá estar al corriente de pago en la Seguridad Social y Hacienda.

CLÁUSULA TERCERA. Condiciones y características de los puestos

a) El horario permitido para ejercer la actividad será de 10:00 a 23:00 horas.

b) Se permitirá una única instalación cerrada de máximo 20m2 y una terraza de máximo 50 m2.

c) La provisión de los servicios necesarios, tales como la luz y el agua potable serán de exclusiva cuenta de la persona adjudicataria.

d) La persona adjudicataria deberá disponer un aseo, permitiéndose la incorporación de un aseo portátil.

e) Al finalizar la jornada laboral se retirará la “foodtruck” pudiendo la persona adjudicataria proceder al llenado del depósito de agua y abastecimiento de combustible o carga del generador, en su caso. El aseo portátil podrá permanecer cerrado al público en el lugar de la explotación, recordando al personal adjudicatario el deber de mantenimiento del mismo.

f) El puesto cumplirá las condiciones establecidas en las Reglamentaciones Higiénico-Sanitarias de aplicación a los productos que se comercialicen.

g) La instalación deberá reunir entre sus características la adecuación al entorno, estética, calidad y funcionalidad, debiendo cumplir con las normas sanitarias vigentes en cuanto a higiene y con normativa industrial que le sea de aplicación (maquinaria, instalación eléctrica, etc).

h) El Ayuntamiento no permitirá ninguna instalación cuyas dimensiones declaradas en el momento de la adjudicación resultaran inexactas.

i) No podrán instalarse otros puestos distintos a los solicitados, ni ejercer actividad diferente a la autorizada, quedando prohibida la ubicación e instalación de cualquier elemento que no haya sido autorizado previamente.

j) No se utilizará ningún tipo de anclaje sobre el pavimento, protegiéndolo debidamente.

k) Deberá colocarse en lugar visible, la autorización municipal, las listas de precios legibles, sin que sea necesario solicitarlas. Así mismo, y siempre en lugar visible, se informará a los consumidores de la dirección donde se atenderán, en su caso, sus reclamaciones. Dicha dirección figurará, de todos modos, en la factura o en el comprobante de la venta.

l) Deberá colocarse en lugar visible el cartel de prohibición de venta de bebidas alcohólicas a personas menores de edad.

m) Toda la cartelería visible deberá estar al menos en euskera y castellano.

n) Queda totalmente prohibida la instalación de megafonía de cualquier clase y está permitida la música ambiente siempre que no produzca molestias al resto de las personas, vecindad, etc.

o) A la finalización de la actividad comercial del día, deberá dejarse el lugar ocupado por el puesto y sus proximidades en un buen estado de limpieza.

p) En caso de utilizar toldos o sombrillas deberán ser abatibles y quedar desmontados y recogidos cada día al cierre de la actividad.

q) Poseer autorización sanitaria de funcionamiento de Sanidad como "vehículo acondicionado para la venta ambulante".

r) Presentar una memoria descriptiva que incluya, al menos la siguiente información: Descripción y fotografías del vehículo, dimensiones del vehículo (superficie total ocupada en m2) y si se prevé terraza o no, horario y calendario de funcionamiento previsto, pautas de mantenimiento y conservación, pautas de limpieza y desinfección, entre otros.

s) La instalación deberá integrarse arquitectónicamente en el entorno, huyendo de construcciones desarrolladas con técnicas constructivas de carácter permanente potenciando su condición medioambientalmente tolerante.

t) Queda totalmente prohibida la construcción de obras de fábrica u otras obras fijas.

CLÁUSULA CUARTA. Condiciones Higiénico-Sanitarias de los puestos

a) Los vehículos tendrán capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad. La zona de manipulación-elaboración de alimentos estará convenientemente separada del resto de la actividad.
b) Los vehículos serán autónomos en cuanto a suministro energético y agua potable.
c) Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
d) La zona de elaboración de alimentos dispondrá al menos de:
    - Fregadero/lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado de agua potable fría y caliente, así como de dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso.
    - Superficies de trabajo (manipulación) de fácil limpieza y desinfección quedando excluido el uso de madera.
    - Aparatos frigoríficos con termómetro de lectura exterior y capacidad suficiente para la conservación por separado de alimentos crudos, cocinados y bebidas.
    - Estará totalmente aislada del espacio destinado a conducción.
e) Los suelos serán de materiales adecuados para su correcta limpieza y desinfección.
f) Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único y biodegradables.
g) Recogida de los residuos depositados, incluido colillas, en el espacio ocupado por las instalaciones y su entorno inmediato (con un mínimo de 10 metros). La zona de influencia deberá permanecer limpia a lo largo de toda la jornada, debiendo extremar esta limpieza al finalizar la misma. Esta zona de influencia queda claramente definida por la procedencia de los restos depositados.
h) Queda prohibido exponer o almacenar género fuera del recinto.
i) Se realizarán los correspondientes tratamientos de DDD previo al inicio de la actividad y según periodicidad obligatoria por entidad homologada y se dispondrá registro de los mismos.

Requisitos generales

Además de los requisitos específicos deberán cumplir las siguientes normas generales:

j) Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.

k) Los vehículos estarán cubiertos, protegidos de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar alejados de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.

l) El personal que manipule alimentos sin envasar deberá acreditar que ha recibido formación en manipulación de alimentos. Se usará vestimenta limpia y exclusiva para el trabajo.

m) El sistema de evacuación de aguas residuales deberá evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias.

n) Todos los productos que lo requieran deben permanecer en expositores o vitrinas refrigeradas, a la temperatura adecuada.

o) La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes.

p) Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan.

q) Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben estar elaboradas con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección. No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.

r) Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.

s) Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, sino separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos.

t) Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados. Asimismo, se ha de realizar diariamente una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos.

u) Los productos de limpieza y desinfección deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.

v) Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).

w) Deben tener cubos de basura con tapa, en número suficiente y preferentemente de accionamiento no manual y que facilite la recogida selectiva de los residuos.

x) Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias mediante una indicación clara en un cartel visible.

y) Se deberán cumplir todos los requisitos de Salud Pública según lo establecido en el Reglamento (CE} Nº 852/2004 del Parlamento Europeo del Consejo de 29 de abril del 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Anexo 11 y en la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco. (BOPV 25 de abril de 2002).

En lo que se refiere a la protección del consumidor:

z) Se expondrán de forma visible los precios de venta al público y la existencia de Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

El Ayuntamiento y cualquier otra entidad competente, podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de las condiciones recogidas en estas Bases y otras obligaciones mediante la correspondiente inspección.

CLÁUSULA QUINTA. Condiciones de Seguridad de los puestos

a) El vehículo dispondrá de un extintor y un botiquín básico.

En Plentzia, a 19 de abril de 2022

PLENTZIA'KO URI-UDALA