PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO PARA INSTALACIÓN DESMONTABLE DE SERVICIOS DE TEMPORADA EN EL ÁMBITO DE LA PLAYA DE GORLIZ

1.- OBJETO

El presente Pliego de Condiciones Técnicas tiene por objeto establecer los requisitos y condiciones técnicas que regirán la concesión administrativa para la **utilización privativa del dominio público** mediante la instalación de **servicios desmontables de temporada** en el ámbito de la **playa de Gorliz**.

La concesión permitirá la instalación y explotación de estructuras temporales destinadas a la prestación de servicios de venta de alimentos y bebidas, en las ubicaciones designadas, conforme a los criterios técnicos, normativos y de sostenibilidad establecidos en este Pliego y en el **Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP-CARÁTULA)**.

Las instalaciones deberán ser **totalmente desmontables**, respetar la normativa vigente en materia de **costas, seguridad y accesibilidad**, y minimizar su impacto en el entorno natural, garantizando su correcta explotación y mantenimiento durante el período autorizado.

Los espacios objeto de la concesión estarán ubicados en los siguientes emplazamientos (más detalle en el **Anexo I**)

- **Venta de helado, golosinas, refrescos y bebidas no alcohólicas**

LOTE 1: Puesto de venta de helado en la zona de "Puente Busterri", emplazamiento núm. 1.

*La superficie máxima a ocupar será con un único elemento que no podrá ser superior a 20 m2.

- **Bar-chiringuito**.

LOTE 2: Bar-chiringuito en zona del "Albergue", emplazamiento núm. 2.

*La superficie máxima a ocupar será con un único elemento de hasta 20 m2 para la instalación cerrada y hasta 50 m2 de terraza.

LOTE 3: Bar-chiringuito en zona de "hondartza ibiltoki", emplazamiento núm. 3.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

*La superficie máxima a ocupar será con un único elemento de hasta 20 m2 para la instalación cerrada y hasta 50 m2 de terraza.

2.- Periodo de explotación

Del 1 de abril al 15 de octubre de cada año siempre supeditado al permiso de Costas

3. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

3.1. Generalidades

1. El adjudicatario deberá instalar y explotar los servicios conforme a las características técnicas detalladas en el Anexo I del presente Pliego.

2. No se permitirá la construcción de obras de fábrica u otras estructuras fijas en el dominio público.

3. El adjudicatario, como titular de la concesión, será el único titular de la explotación del servicio, sin posibilidad de subcontratar, arrendar o ceder total o parcialmente el mismo sin autorización expresa del Ayuntamiento de Gorliz.

3.2. Los toldos, carpas o sombrillas deberán ser abatibles y desmontables diariamente; su incumplimiento se considerará una falta grave.

1. La circulación de vehículos a motor por Hondartza Ibiltokia y bajada Ondargane queda prohibida, salvo autorización expresa para carga y descarga de un único vehículo, que no podrá permanecer estacionado.

2. Para la instalación del bar-chiringuito, las personas interesadas deberán presentar una memoria explicativa de las características técnicas de la instalación (materiales, planos, etc.), conforme al Anexo I. En caso de incumplimiento de estas especificaciones, el Ayuntamiento podrá revocar la adjudicación.

3. La explotación deberá realizarse con regularidad y continuidad, dentro del horario autorizado, sin interrupciones injustificadas. No podrá permanecer cerrado más de dos días consecutivos, y estos días no podrán ser en fin de semana.

4. La provisión de los servicios necesarios, tales como la luz y agua será de exclusiva cuenta de la persona adjudicataria, quien deberá gestionarlos con las empresas suministradoras. La conexión de las instalaciones al

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d6c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

abastecimiento de agua y energía eléctrica, así como a la red de saneamiento de aguas, los costes de la instalación, suministros y consumos correrán a cargo de la persona adjudicataria de la explotación, según normativa vigente y requisitos de cada empresa suministradora.

5. Todos los cables y conducciones deberán estar protegidos para evitar riesgos. Las conducciones de saneamiento serán completamente estancas ante pérdidas, malos olores etc., quedando prohibido cualquier sistema que afecte al entorno.

6. El sistema de saneamiento garantizará una eficaz eliminación de las aguas residuales, así como de la ausencia de malos olores.

7. Queda prohibido el uso del mobiliario urbano del entorno para la explotación de la concesión.

8. Todo el personal que trabaje en puesto de helados y similares o en los bares-chiringuito deberán conocer y seguir las fórmulas de cortesía establecidas por el Ayuntamiento de Gorliz (ver Anexo III) y estar debidamente uniformado e identificado.

9. No se permitirán instalaciones anexas a las autorizadas en la licitación, permitiéndose únicamente un solo elemento de hasta 20m2.

3.3. Medidas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria

1. El adjudicatario deberá presentar un Plan de Limpieza y Mantenimiento de Instalaciones previo al inicio de la temporada de baño, incluyendo:

- Recursos humanos y materiales.
- Superficies, utensilios y productos de limpieza, frecuencia y horario de las limpiezas.
- Rutinas de limpieza (al menos una limpieza diaria preferentemente fuera del horario de prestación del servicio y tantas veces como la situación lo requiera para garantizar su adecuado estado de limpieza).
- Pautas de actuación frente a residuos peligrosos.
- Tipos de sustancias detergentes o productos químicos a utilizar.
- En caso necesario, se dispone de mallas en puertas y ventanas y de aparatos contra los insectos.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23d6c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

2. Durante la explotación, se deberán registrar las rutinas de limpieza debidamente documentadas en las que se definan:

- Las superficies que se han limpiado.
- Las fechas y horas de limpieza.
- La persona responsable de la limpieza.
- Los productos de limpieza empleados.

3. Deberá disponerse de un correcto sistema de recogida selectiva de residuos, incluido colillas, con basuras en recipientes cerrados y con bolsas en su interior para evitar el contacto entre los desperdicios y el recipiente, debiendo ser estas de accionamiento no manual. Se deben depositar las bolsas de basura en contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a las personas usuarias.

4. Se instalarán cubos de recogida selectiva accesibles al público.

5. Los establecimientos deberán contar con un botiquín básico y un extintor con eficacia mínima de 21-A -113B en lugar visible.

6. En caso de servirse alimentos, la zona de elaboración deberá contar con:

- Fregadero/lavamanos con grifo de accionamiento no manual, agua potable fría y caliente, dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso.
- Superficies de trabajo higiénicas, de fácil limpieza y desinfección, quedando excluido el uso de madera.
- Cámaras frigoríficas con termómetro exterior para la adecuada conservación por separado de alimentos crudos y cocinados y bebidas.
- La temperatura se comprobará al menos dos veces al día, debiendo quedar registro de dicho control. La temperatura adecuada para la refrigeración será de 7º (+/-2º) y de congelación será de -18º (+/-2º). Registros que serán examinados por petición del Ayuntamiento de Gorliz en el momento de auditorías (interna/externa) por parte del personal asignado.
- Estará totalmente aislada del espacio destinado a conducción.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23d6c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

7. En caso de servirse bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación de alimentos.

8. Los suelos serán de materiales adecuados para su correcta limpieza y desinfección.

9. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad y se deberá colocar un cartel visible indicando dicha prohibición.

10. Los aceites de frituras se renovarán con la frecuencia necesaria. Los usados deberán ser gestionados por una empresa autorizada y almacenados en recipientes adecuados.

11. En caso de utilizar combustible, se almacenará en un lugar separado, se controlará adecuadamente la extracción de humos. En el caso de que el combustible sea líquido se evitará que el humo y los gases entren en contacto con las masas en fritura.

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

13. Los establecimientos 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.

14. Todo el personal deberá contar con el carnet de manipulador de alimentos y deberán seguir normas de higiene estrictas, incluyendo el uso de ropa de trabajo limpia, cabello recogido y ausencia de objetos personales en manos y muñecas.

15. Los bares chiringuitos que preparen alimentos (congelados, precocinados o pinchos) deberán realizar controles microbiológicos al menos una vez al mes durante la temporada de baño, tanto de productos como de superficies de trabajo. El Ayuntamiento de Gorliz requerirá los resultados de dichos controles.

16. Los bares-chiringuitos que preparen alimentos (congelados, precocinados o pinchos) deberán disponer de un manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos que incluya al menos las siguientes instrucciones:

- No meter los dedos en las comidas, salsas, etc., para su degustación.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

- No trabajar con heridas infecciosas o contagiosas en la piel.
- Evitar la entrada de animales e insectos en el área de manipulación de alimentos.
- Depositar en contenedores los restos de alimentos de platos de los usuarios.
- Recuperar tan sólo los excedentes de alimentos elaborados, no servidos (excepto salsas), en los que no se haya roto la cadena de frío.
- Emplear únicamente trapos de un sólo uso.
- Llevar el cabello recogido y vestir la ropa de trabajo limpia.
- No comer ni fumar en la zona de preparación, elaboración y/o expedición.
- No llevar anillos, pulseras, relojes de mano, etc.

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

18. Se deberá poseer autorización sanitaria de funcionamiento. En su caso, documento de homologación del establecimiento debiendo comunicar al Departamento de Salud de Gobierno Vasco el inicio de la actividad.

3.4. Gestión ambiental y residuos

1. Queda prohibido el vertido de cualquier líquido o residuo sobre el terreno que pueda afectar negativamente al entorno.

2. Se realizarán tratamientos de Desinfección, Desinsectación y Desratización (DDD) antes del inicio de la actividad y según normativa vigente. Registros que serán examinados por petición del Ayuntamiento de Gorliz.

3. Se fomentará el uso de materiales biodegradables en el caso de ser materiales de uso único en vasos, platos y cubiertos.

4. Como norma general se prohíbe la realización de actividades musicales en cualquiera de sus formas (música en directo, emisión electrónica, etc.). Aquellos que excepcionalmente deseen realizar algún tipo de actuación puntual deberán de solicitar autorización expresa al Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Gorliz y a la Demarcación de Costas. Se permitirá la música ambiente siempre que no cause molestias al resto de las personas y actividades.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

3.8. Otras disposiciones

1. En los bares-chiringuitos se deberá cumplir con el Reglamento (CE) Nº 852/2004 sobre higiene de productos alimenticios. No se permitirá la elaboración de comidas fuera de las instalaciones del chiringuito ni el uso de barbacoas o asados en el exterior.

2. En los bares-chiringuitos, a fin de dar cumplimiento a lo establecido 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, las entidades adjudicatarias de los chiringuitos deberán hacer uso de los aseos ubicados en el paseo de la playa, para ello deberán presentar solicitud en el Ayuntamiento de Gorliz previo al inicio de la explotación. Dichos servicios permanecerán abiertos y gestionados por el Ayuntamiento desde el día 1 de junio hasta el día 30 de septiembre en horario de 10:00 a 21:00, fuera de esas fechas y esos horarios, las personas adjudicatarias deberán hacer uso de las mismas, corriendo por su cuenta y riesgo la limpieza de las instalaciones y abastecimiento del material necesario (papel higiénico, jabón, papel seca manos, gel hidroalcohólico, entre otros). Siendo de uso libre para las personas.

De lo contrario, la entidad adjudicataria deberá colocar un aseo portátil que deberá ir conectado a la red de saneamiento y deberá ser accesible para dar servicio durante todo el periodo y horario completo en el que opere la entidad adjudicataria, manteniéndolo en buenas condiciones de limpieza y abasteciendo del material necesario. El uso de este aseo será libre para cualquier persona que lo necesite.

El adjudicatario deberá sumarse de forma obligatoria a todos aquellos sistemas de calidad, medio ambiente y sostenibilidad, que se implanten en la playa en la que presten su servicio, siempre que se considere que cumplen con los requisitos necesarios para el mismo y rellenar formatos como por ejemplo el "modelo del plan de limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipamientos" Anexo II.

4.-.FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario, en el plazo de 10 días naturales desde la finalización de la temporada, está obligado a retirar completamente de la playa todo el

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d6c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

material utilizado para la explotación del servicio y a dejar en perfectas condiciones de limpieza, decoro y utilización pública la zona de explotación.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23c8c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

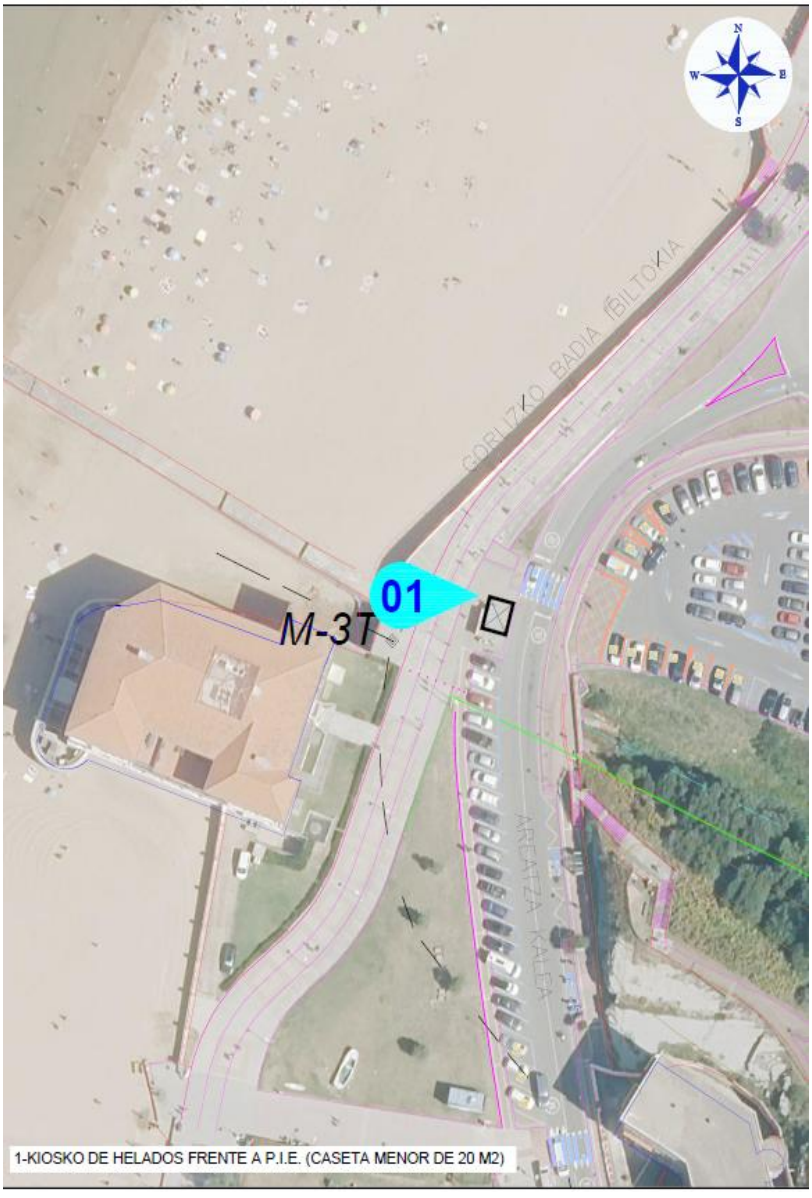
ANEXO 1

FICHA TÉCNICA Y UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Venta de helado, golosinas, refrescos y bebidas no alcohólicas.

LOTE 1: Puesto de venta de helado en la zona de "Puente Busterri", emplazamiento núm. 1.

*La superficie máxima a ocupar no podrá ser superior a 20 m2 contados todos los elementos.



Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41a1-9725-23c8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

- Bar-chiringuito.

LOTE 2: Bar-chiringuito en zona del "Albergue", emplazamiento núm. 2.



LOTE 3: Bar-chiringuito en zona de "Hondartza ibiltoki", emplazamiento núm. 3.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.



*Para el Lote 2 y Lote 3:

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23c8c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m2 para la instalación cerrada y hasta 50 m2 de terraza. 70m2 de instalación total incluida la terraza y cualquier otro elemento.

El chiringuito deberá integrarse arquitectónicamente en el entorno, huyendo de construcciones desarrolladas con técnicas constructivas de carácter permanente potenciando su condición medioambientalmente tolerante.

La tipología de las instalaciones deberá armonizar con el entorno, ser de materiales adecuados y de buena calidad, aspecto estético y buen estado de conservación

La tipología correspondiente responderá a la construcción típica de instalaciones provisionales, pensadas para ser utilizadas en época estival y almacenadas durante el resto del año.

Se trata de una construcción prefabricada, transportable y preparada en su tratamiento protector para soportar ambientes agresivos con el menor deterioro, compuesto por un módulo prefabricado, de 20,00 m2, diseñado para colocar en la arena de playa. El módulo, tanto por sus características físicas como por su peso, facilitan las labores de transporte, montaje y desmontaje en playa, consiguiendo de esta forma una inmejorable conservación a lo largo de los años.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

ANEXO II

MODELO DEL PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

LOGO DEL ADJUDICATARIO

PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS
PLAYA DE GORLIZ

□ Puesto de Helados Busterri.
□ Bar-Chiringuito Albergue.
□ Bar-Chiringuito Hondartza Ibiltokia.

TEMPORADA DE BAÑO 20__							
UBICACIÓN	DETALLE ZONA	PERIODICIDAD	HORARIO	MÉTODO / RUTINA	RESPONSABLE	EQUIPOS / MEDIOS	OBSERVACIONES
INTERIOR	Superficies de trabajo	- 2 veces al día					
	Electrodomésticos (cámaras frigoríficas, cafeteras, microondas, etc.)	- 1 vez al mes - Diariamente comprobación de temperaturas en cámaras					
	Suelos	- Diario					
	Papeleras	- Semanal					
	Paredes	- Semanal					
EXTERIOR	Mesas y sillas terraza (si la hubiera)	- Semanal					
	Toldos y fachada exterior	- 1 vez al mes					
	Paredes						

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {4f0274dd-c0df-41af-9725-23c8c5ef1e34} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

ANEXO III

FÓRMULAS DE CORTESÍA

Las personas contratadas para atender a las personas usuarias en el puesto de helados y bares-chiringuito, lo harán teniendo en cuenta las siguientes fórmulas de cortesía:

- Ser amable, atento, y respetuoso durante el servicio prestado.
- Emplear un tono de voz en su trato tranquilo y amable, ni muy alto, ni muy bajo, hablando pausadamente y sin prisas.
- Mantener posturas y actitudes correctas y respetuosas, no masticando chicle, comiendo, bebiendo o fumando en presencia de personas usuarias, ni manteniendo una actitud de dejadez, ni poniendo malas caras.
- Evitar un exceso de confianza o soberbia, mostrando el respeto suficiente para proteger la intimidad de las personas usuarias.
- Ser discreto, no realizando comentarios ofensivos a las personas usuarias, ni contando problemas personales.
- Actuar con debida cortesía, ante personas usuarias abusivas o problemáticas, tratando de calmar los ánimos y mostrando interés por el problema propuesto.
- Mostrar - en todo momento - respeto ante quejas, y/o reclamaciones planteadas por las personas usuarias.
- No se deberá sentir influenciado por la edad, la apariencia de las personas usuarias, o por la presentación de quejas y/o reclamaciones, ofreciendo un trato cortés en todo momento, y sin prejuzgarlos.
- No se deberá ignorar a las personas usuarias, ni tratarlas con desprecio o antipatía.
- No se deberá gritar para llamar al personal interno o a las personas usuarias.

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

- El personal no deberá mantener discusiones delante de los clientes
- No se deberá abandonar a las personas usuarias, para atender a otras personas, sin pedir disculpas.
- Las dos fórmulas más utilizadas y que siempre se deberán tener en la boca son: por favor, y gracias, (mesedez, eskerrik asko) muy utilizadas serán también las palabras: perdón y disculpe (parkatu).
- Al atender a las personas usuarias no olvidar dar los "Buenos días, tardes o noches" (Egun on, arratsalde on o gabon).

Gorlizko Udala – Eliza Enparantza, z/g – 48630 Gorliz (Bizkaia) – Tel. 94 677 01 93 – Fax 94 677 02 67 – udala@gorliz.eus – www.gorliz.eus

Sinatzaile / Firmante: GORLIZKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE GORLIZ Data: 2026-01-13 12:23:37(UTC) Fecha: 13/01/2026 12:23:37 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: NEREA GOIRI TELLETXEA Data: 2026-01-13 18:57:08(UTC) Fecha: 13/01/2026 18:57:08 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación (4f0274dd-c0df-41af-9725-23d8c5ef1e34) Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.