PLIEGO DE CLÁUSULAS TECNICAS QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO PARA INSTALACIÓN DE SERVICIOS DE TEMPORADA EN EL AMBITO DE LA PLAYA DE GORLIZ

I.- DISPOSICIONES GENERALES:

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato será el uso privativo del terreno suficiente para la instalación de los servicios de temporada en el ámbito de la playa en la forma y con las condiciones que en el presente Pliego y en el Pliego de Condiciones Administrativas se establecen y cuya ubicación será la siguiente (más detalle en el Anexo I):

- **Bar-chiringuito**.

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

*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.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

2.1.- El contrato se ejecutará por el contratista con estricta sujeción a las cláusulas establecidas en el presente Pliego, a lo establecido en la autorización administrativa emitida por la Demarcación de Costas del País Vasco, observando además fielmente lo establecido en el pliego de Condiciones Administrativas.

2.2.- El adjudicatario del presente contrato (caso concreto de la concesión de los bares-chiringuitos) estará obligado a instalar un bar-chiringuito cuyas características sean similares a las establecidas en el anexo 1 del presente Pliego. Será el Área de Urbanismo del Ayuntamiento de Gorliz el órgano técnico competente para determinar el cumplimiento de dicha obligación y en concreto su adecuación a las citadas características.

2.3.- Los toldos, carpas o sombrillas, que deberán ser abatibles y desmontables a diario, considerándose causa grave su incumplimiento.

2.4.- Queda terminantemente prohibida la circulación por Hondartza Ibiltokia y bajada Ondargane en vehículos a motor, cada persona

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

adjudicataria podrá solicitar el acceso de máximo, un vehículo para labores de carga y descarga, no pudiendo permanecer estacionado ni parado más tiempo del necesario para la carga y descarga.

2.5.- Para el bar-chiringuito, las personas interesadas deberán presentar una memoria explicativa de las características técnicas de la instalación (materiales, planos, etc.) ajustada como mínimo a las condiciones técnicas adjuntas como anexo 1 al Pliego de Condiciones Técnicas.

El Ayuntamiento de Gorliz (oficina técnica) procederá al análisis técnico de dicha memoria, levantándose la correspondiente acta de conformidad o rechazo previa a la apertura de los demás sobres.

2.6.- La persona adjudicatario del presente contrato deberá presentar en el Ayuntamiento de Gorliz, previo a la explotación y a la temporada de baño, un Plan de Limpieza y Mantenimiento de las Instalaciones y Equipamientos (pudiendo usarse la propuesta-modelo del Anexo II del presente Pliego) que incluya al menos:

- 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.

2.7.- Durante la explotación de los bares-chiringuito y puesto de helados, las personas adjudicatarias deben asegurarse de que existen rutinas de limpieza debidamente documentadas en las que se definan:

a) Las superficies que se han limpiado.

b) Las fechas y horas de limpieza.

c) El responsable de la limpieza.

d) Los productos de limpieza empleados.

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

Durante la temporada de verano se deben llevar registros de la limpieza realizada que podrán ser examinados por petición del Ayuntamiento de Gorliz.

2.8.- Se deberá disponer de un correcto sistema de recogida selectiva de residuos. Las basuras deben estar en recipientes tapados y con bolsas en su interior para evitar el contacto entre los desperdicios y el recipiente, y son 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.

2.9.- Colocar a la vista de los y las usuarias los precios y el horario de funcionamiento de lo ofrecido a la población.

2.10.- Queda totalmente prohibida la instalación de megafonía de cualquier clase, se permitirá la música ambiente siempre que no cause molestias al resto de las personas y actividades.

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

2.12.- Se deberán colocar cubos de basura de recogida selectiva para las personas usuarias del establecimiento.

2.13.- Recogida de los residuos depositados por personas usuarias, 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.

2.14.- La provisión de los servicios necesarios, tales como la luz y el agua serán de exclusiva cuenta de la persona adjudicataria, quien deberá contratarlos con las correspondientes empresas suministradoras. Los cables de suministro de energía eléctrica o de cualquier otro tipo deberán estar protegidos a fin de evitar caídas.

2.15.- Cada persona concesionaria gestionará la conexión de las instalaciones al abastecimiento de agua y energía eléctrica, así como a la red de saneamiento de aguas, los costes de la instalación, suministro y consumos correrán a cargo de la empresa/persona adjudicataria de la explotación, según normativa vigente y requisitos de cada empresa suministradora.

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

2.16.- Queda totalmente prohibida la construcción de obras de fábrica u otras obras fijas.

2.17.- 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.

2.18.- 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.

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

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

2.21.- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único y biodegradables.

2.22.- Los establecimientos dispondrán de un extintor, con una eficacia mínima de 21-A -113B en perfecto estado de uso, y en lugar visible.

2.23.- Se dispondrá también de un botiquín básico.

2.24.- Los aceites de frituras se renovarán con la frecuencia necesaria. Los utilizados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. La recogida y gestión de estos residuos debe realizarse mediante empresa autorizada.

2.25.- En caso de utilizar combustible, se almacenará en un lugar separado, se controlará adecuadamente la extracción de humos. En el caso

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

de que el combustible sea líquido se evitará que el humo y los gases entren en contacto con las masas en fritura.

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

2.27.- 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.

2.28.- Todas las conducciones deberán ser subterráneas y mantenerse en perfecto estado.

2.29.- Las conducciones de saneamiento serán completamente estancas ante pérdidas, malos olores etc., quedando prohibido cualquier sistema que afecte al entorno.

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

2.31.- Queda terminantemente prohibido el derrame o vertido de cualquier líquido sobre el terreno que pueda afectar negativamente al entorno.

2.32.- Previo al inicio de la instalación y para cada temporada el adjudicatario presentará copia del certificado de la instalación eléctrica registrada en Industria. Al final de la temporada dará de baja el suministro eléctrico de cada acometida que tenga instalada.

2.33.- 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.

2.34.- Todo el personal de los establecimientos expendedores de alimentos y bebidas de la playa debe disponer de carnet de manipulador y deberán cumplir al menos las siguientes condiciones higiénicas sanitarias: mantener un alto grado de limpieza corporal, llevar el pelo limpio, recogido y cubierto, lavarse las manos antes de empezar el trabajo y después de cada cambio de actividad, no portar anillos, pulseras, relojes de mano, así como otros objetos que puedan ocasionar accidentes y sean puntos de

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

acumulación de restos alimentarios, llevar vestimenta de trabajo limpia y no comer ni fumar en la zona de preparación de alimentos.

2.35.- Las instalaciones y espacios de las cocinas (en caso de que existan), y de las zonas de preparación y conservación de alimentos y de enseres en contacto con ellos deben estar en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza, cumpliendo con la reglamentación de higiene y seguridad específicas.

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

2.37.- Los establecimientos que dispongan de cámaras de conservación deberán estar dotadas de termómetro exterior y se compruebe su temperatura 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 podrán ser examinados por petición del Ayuntamiento de Gorliz.

2.38.- Los bares-chiringuitos que preparen alimentos (congelados, precocinados o pintxos) 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 podrá requerir los resultados de dichos controles.

2.39.- Se realizarán los correspondientes tratamientos de DDD por entidad homologada y se dispondrá registro de los mismos, debiendo realizar al menos un tratamiento previo al inicio de la explotación. Registros que podrán ser examinados por petición del Ayuntamiento de Gorliz.

2.40.- La elaboración y cocinado de los alimentos se realiza en espacio físicos o temporalmente diferentes, en este último caso se desinfecta la superficie adecuadamente.

2.41.- En caso necesario, se dispone de mallas en puertas y ventanas y de aparatos insectocutores.

2.42.- Los establecimientos donde se sirvan bebidas alcohólicas deberán colocar un cartel a la vista de las personas en el que se indique que está prohibida la venta de alcohol a las personas menores de edad.

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

2.43.- Los establecimientos deberán colocar un cartel a la vista de las personas en el que se indique la información sobre alérgenos.

2.44.- Todos los carteles e indicación a la vista de las personas usuarias deberán estar en los dos idiomas oficiales de la CAPV, es decir en euskera y castellano.

2.45.- En relación al Lote 2 y al Lote 3, 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 podrá 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 eso horario, las personas adjudicatarias interesadas podrán 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 secamanos, gel hidroalcohólico, entre otros). De lo contrario, la entidad adjudicataria deberá colocar un aseo portátil que deberá ir conectado a la red de saneamiento y deberá ser accesible.

2.46.-Los bares-chiringuitos 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 II 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).

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

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

b) No trabajar con heridas infecciosas o contagiosas en la piel.

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

c) Evitar la entrada de animales e insectos en el área de manipulación de alimentos.

d) Depositar en contenedores los restos de alimentos de platos de los usuarios.

e) Recuperar tan sólo los excedentes de alimentos elaborados, no servidos (excepto salsas), en los que no se haya roto la cadena de frío.

f) Emplear únicamente trapos de un sólo uso.

g) Llevar el cabello recogido y vestir la ropa de trabajo limpia.

h) No comer ni fumar en la zona de preparación, elaboración y/o expedición.

i) No llevar anillos, pulseras, relojes de mano, etc.

2.48.- Por ningún motivo, ni aún por demora en el pago, podrá el adjudicatario interrumpir el cumplimiento del contrato, salvo en los casos y con sujeción a los requisitos legalmente previstos.

El Ayuntamiento de Gorliz podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, que serán giradas por los servicios técnicos, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto funcionamiento de la explotación.

Cualquier oposición o entorpecimiento a las inspecciones municipales o servicios de salud de Gobierno Vasco por el adjudicatario o por el personal a su servicio, se considerará falta muy grave.

3.- CUMPLIMIENTO DE LOS PLAZOS.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato, además de a los plazos de pagos del canon en los términos previstos en el presente pliego. La constitución en mora del contratista no requerirá intimación previa por parte de la Administración.

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

4.- CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO.

4.1.- En el caso de que el adjudicatario realizará defectuosamente el objeto del contrato, o incumpliera el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del mismo los medios personales o materiales suficientes para ello, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato con incautación de la garantía constituida, o bien imponer una penalización económica proporcional a la gravedad del incumplimiento, en una cuantía que podrá alcanzar el 10 por 100 del presupuesto del contrato.

4.2.- Cuando el adjudicatario, por causas imputables al mismo, hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, el órgano de contratación podrá optar, indistintamente, por su resolución.

5.- CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

5.1.- El presente contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando éste haya realizado la totalidad de su objeto, de conformidad con lo establecido en este pliego y en el de prescripciones técnicas y a satisfacción de la Administración, cuya conformidad se hará constar de forma expresa dentro del plazo de un mes de haberse producido la entrega o realización final del objeto del contrato.

5.2.- Si los servicios no se hallan en condiciones de ser recibidos, se dejará constancia expresa de tal circunstancia y se darán las instrucciones precisas al contratista para que subsane los defectos observados, o proceda a una nueva ejecución de conformidad con lo pactado. Si pese a ello, los trabajos efectuados no se adecuan a la prestación contratada, como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, la Administración podrá rechazarla, quedando exenta de la obligación de pago, y teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho hasta entonces.

5.3.- Se considerará falta toda acción u omisión por parte del adjudicatario que suponga la vulneración de las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones y Pliego de Prescripciones Técnicas, y demás normas de general aplicación.

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

5.3.1.- Las faltas se clasifican en leves, graves o muy graves, atendiendo a las circunstancias concurrentes y al mayor o menor perjuicio que se cause al funcionamiento de la explotación.

5.3.2.- Transcurrido el plazo fijado para el ingreso de la sanción económica sin que ésta se haya hecho efectiva por el adjudicatario, el Ayuntamiento de Gorliz procederá a su cobro en vía de apremio con el recargo correspondiente.

5.3.3.- Todas las sanciones, se impondrán previo expediente, en el que antes de dictarse resolución, se dará audiencia al interesado, por término de diez días, con vista de las actuaciones.

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

ANEXO 1

FICHA TÉCNICA Y UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Bar-chiringuito.

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

*La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m2 para la instalación cerrada y hasta 70 m2 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.

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

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

ANEXO III

FÓRMULAS DE CORTESÍA

Las personas contratadas para atender a los y las 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 planteados 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

- 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