



PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO PARA INSTALACIÓN DE DOS (2) PUESTOS DE VENTA DE HELADO, GOLOSINAS, REFRESCOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, UN (1) BAR-CHIRINGUITO Y UN (1) PUESTO DE VENTA AMBULANTE DE BARQUILLOS Y SIMILARES

I.- DISPOSICIONES GENERALES:

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato será el uso privativo del terreno suficiente para la instalación de dos (2) puestos para la venta de helado, golosinas, refrescos y bebidas no alcohólicas, un (1) bar-chiringuito y un (1) puesto de venta ambulante de barquillos y similares en la forma y con las condiciones que en el presente Pliego y en el Pliego de Condiciones Técnicas se establecen y cuya ubicación será la siguiente:

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

- I. Puesto de venta de helado en "Astondo", emplazamiento núm. 1.
- II. Puesto de venta de helado en la zona de "Puente Busterrri", emplazamiento núm. 3.

*La superficie máxima a ocupar por cada puesto no podrá ser superior a 5 m².

- **Bar-chiringuito.**

- I. Bar-chiringuito en zona del "albergue", emplazamiento núm. 2.

*La superficie máxima a ocupar por cada bar-chiringuito no podrá ser superior a 20 m².

- **Venta ambulante de barquillos y similares.**

- I. Venta ambulante de barquillos y similares, en el "Arenal", emplazamiento núm.4.

Mediante el presente contrato se pretende promover la prestación de un servicio de hostelería mediante el cual se cree una zona de encuentro en el que se puedan practicar actividades de mesa, tertulias, etc. que contribuyan a satisfacer las necesidades de los usuarios/habitantes del municipio de Gortiz.

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 el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (resolución de fecha 5 de mayo de 2014), 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-chiringuito) 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 Gorniz el órgano técnico competente para determinar el cumplimiento de dicha obligación y en concreto su adecuación a las citadas características.

2.3.- La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista, sin que el Ayuntamiento de Gorniz participe en su financiación ni avale ningún tipo de empréstito.

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.

El adjudicatario 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 305 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. Si el contrato se ejecutara de forma compartida con más de un profesional, todos responderán solidariamente de las responsabilidades a que se refiere esta cláusula.

2.4.- El adjudicatario 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 empresario.

2.5.- 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.

2.6.- Si además de la superficie señalada en el anexo 1 del presente Pliego, el adjudicatario estuviese interesado en la ocupación de espacios libres colindantes para la instalación de una pequeña terraza-velador, siempre que le sea previamente permitido por la autoridad municipal, lo solicitará obligatoriamente y por escrito al Ayuntamiento de Gorniz, haciendo constar su destino, superficie a ocupar, así como una descripción de los materiales a utilizar y la distribución de aquellos en la terraza, quien resolverá sobre esta petición, señalando en su caso, las condiciones de esta autorización, alcance, duración, causas de revocación y cuantas otras prescripciones considere oportuno señalar. La superficie a ocupar se indicará en un plano, que presentará el adjudicatario, no permitiéndose ocupar un espacio diferente al autorizado e indicado en la citada documentación gráfica.

Todo lo anterior es extensible a los casos de toldos, carpas o sombrillas, que deberán ser abatibles y desmontables a diario, considerándose causa grave su incumplimiento.

2.7.- Para el bar-chiringuito, los interesados 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 Gorniz (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.

2.8.- La Norma UNE 187001:2008 de Q Turística de Playas, por la que está certificada la playa de Gorniz, establece los siguientes requisitos para los establecimientos en la playa:

a) Disponer de un Plan de Limpieza de las Instalaciones y Equipamientos que incluya al menos:

- Recursos humanos y materiales.
- Frecuencia del servicio.
- Horarios de prestación.
- 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.

Deben existir rutinas de limpieza debidamente documentadas en las que se definan:

- a) Las superficies que se deben limpiar.
- b) La frecuencia de limpieza.
- c) El responsable de la limpieza.
- d) Los productos de limpieza necesarios.

Se deben llevar registros de la limpieza realizada.

- b) 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. Se deben depositar las bolsas de basura en contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a los usuarios.
- c) Colocar a la vista de los y las usuarias los precios y el horario de funcionamiento de lo ofrecido a la población.
- d) Seguir las fórmulas de cortesía establecidas por el Ayuntamiento de Gorniz (ver ANEXO 1) y estar debidamente uniformado e identificado.
- e) Todo el personal de los establecimientos expendedores de alimentos y bebidas de la playa debe disponer de carnet de manipulador.
- f) 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.
- g) Los establecimientos de alimentos y bebidas en los que se preparen alimentos, deben disponer de cámaras de conservación para almacenarlos. Éstas cámaras deben estar dotadas de termómetro exterior y se compruebe su temperatura al menos dos veces al día (una vez por la mañana y una vez por la tarde), quedando registro de dicho control.
- h) Los establecimientos de alimentos y bebidas deben realizar controles microbiológicos al menos una vez al mes durante la temporada de baño, tanto de productos como de superficies de trabajo.
- i) Las personas que manipulen alimentos necesitan 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 acumulación



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

- j) Los manipuladores de alimentos deben 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.
 - 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.
- k) Atender a los y las usuarias 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 usuarios y/o ciudadanos, 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 los usuarios y/o ciudadanos.
 - Ser discreto, no realizando comentarios ofensivos a los usuarios y/o ciudadanos, ni contando problemas personales.
 - Actuar con debida cortesía, ante usuarios abusivos o problemáticos, tratando de calmar los ánimos y mostrando interés por el problema propuesto.
 - Mostrar - en todo momento - respeto ante quejas, y/o reclamaciones planteados por usuarios y/o ciudadanos.
 - No se deberá sentir influenciado por la edad, la apariencia de los usuarios y/o ciudadanos, o por la presentación de quejas y/o reclamaciones, ofreciendo un trato cortés en todo momento, y sin prejuizgarlos.
 - No se deberá ignorar a usuarios y/o ciudadanos, ni tratarlos con desprecio o antipatía.
 - No se deberá gritar para llamar a un compañero, o a usuarios y/o ciudadanos.
 - No se deberá abandonar a usuarios y/o ciudadanos, 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 un usuario no olvidar dar los "Buenos días, tardes o noches" (Egun on, arratsalde on o gabon).

2.9.- 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 Gorniz 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 por el adjudicatario o por el personal a su servicio, se considerará falta muy grave.

2.10.- Serán derechos del adjudicatario:

a) Ejercer la actividad en los términos de la respectiva concesión con sujeción a las prescripciones establecidas en los Pliegos de Condiciones y demás preceptos legales aplicables.

b) Percibir los precios de los artículos a la venta.

c) En el supuesto de que el Ayuntamiento haga uso de la facultad de dejar sin efecto la concesión por motivos de interés público, el adjudicatario tendrá derecho a indemnización equivalente al coste de los bienes no amortizados.

2.11.- El puesto deberá ser adquirido e instalado por el adjudicatario, quien igualmente sufragará los gastos de instalación, retirada temporal y definitiva, así como los de mantenimiento.

El puesto de helados contendrá las siguientes características:

- No podrá ser de dimensiones superiores a 5 m².
- Para su instalación no podrá realizarse ninguna obra de albañilería, debiendo ser autoportante y autónomo, así como desmontable en atención a que pudiera convenir su traslado. Asimismo deberá disponer de la documentación técnica que garantice la estabilidad y seguridad de la instalación.

*En todo caso, deberá cumplir con la autorización administrativa emitida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (resolución de fecha 5 de mayo de 2014).

El bar-chiringuito deberá ajustarse al modelo señalado por el Ayuntamiento (véase el anexo 1) y contendrá las siguientes características:

- No podrá ser de dimensiones superiores a 20 m².

* En todo caso, deberá cumplir con la autorización administrativa emitida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (resolución de fecha 5 de mayo de 2014).

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.

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

4.1.- En el caso de que el adjudicatario realizara defectuosamente el objeto del contrato, o incumpliera el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del mismo los medio 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.

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 Gorniz 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.



ANEXO 1

FICHA TÉCNICA DE LA INSTALACIÓN TIPO DEL BAR-CHIRINGUITO

La ocupación máxima en planta baja del chiringuito no podrá sobrepasar los 20 m² y es la indicada en el plazo anexo al presente pliego.

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

El presente Pliego fue aprobado por la Junta de Gobierno Local en sesión celebrada el 9 de mayo de 2014.