



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA ADJUDICACIÓN DE DOS ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE COMIDAS Y BEBIDAS TIPO CHIRINGUITO A INSTALAR EN LAS PLAYAS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA.

CLÁUSULA 1. OBJETO.

El objeto del presente pliego es la regulación de las condiciones de instalación y funcionamiento de dos establecimientos expendedores de comidas y bebidas al servicio de la playa de naturaleza desmontable (en adelante “Chiringuitos”), de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente.

CLÁUSULA 2. SERVICIO A ADJUDICAR.

El servicio a adjudicar será el de bar con cocina sin música.

CLÁUSULA 3. SUPERFICIE.

Las instalaciones tendrán la ocupación descrita en la siguiente tabla, de acuerdo con la Resolución de 23/04/13, emitida por el Sr. Director General de Prevención, Calidad Ambiental y Cambio Climático, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (Expte. Nº CNC02/12/CA/0007):

CHIRINGUITO	SUPERFICIE
2	139,07 metros cuadrados
6	145,03 metros cuadrados

De la ocupación total descrita, sólo 100 metros como máximo serán cerrados. Adicionalmente cada chiringuito contará con módulo de aseos de 10 m² de superficie máxima, de libre acceso para las personas usuarias de la playa y corriendo su mantenimiento a cargo de la persona adjudicataria. Asimismo, cada chiringuito destinará un área para la separación selectiva y el almacenamiento de los residuos hasta su retirada, de 20 m² de máximo.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	1/9



CLÁUSULA 4. UBICACIÓN.

La ocupación se efectuará en los lugares indicados en el plano adjunto. Dichas ubicaciones se corresponden con la siguiente tabla:

CHIRINGUITO NUMERO	COORDENADA Y (ubicación)	COORDENADA X (ubicación)
Chiringuito Nº 2	X: 199.805	Y: 4.075.939
Chiringuito Nº 6	X: 199.002	Y: 4.075.448

En ningún caso podrán instalarse los módulos en lugar distinto al de su ubicación conforme a lo determinado en el presente pliego.

CLAUSULA 5. CARACTERÍSTICAS DEL CHIRINGUITO.

El diseño del chiringuito se ajustará a las condiciones generales y de ocupaciones máximas expresadas en la cláusula anterior, así como a los condicionantes técnicos y estéticos que más abajo se detallan, debiendo las personas licitadoras presentar planos y memoria de calidades lo suficientemente explícitos que detallen la superficie del módulo a instalar, características de los materiales a emplear en su construcción y demás información que crean oportuna aportar. El chiringuito será prefabricado, de estructura fácilmente desmontable y de estilo y diseño acordes con el entorno donde se ubican.

Las condiciones mínimas a cumplir serán las siguientes:

- Deberá garantizarse la accesibilidad de todas las instalaciones, en cumplimiento del Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía o norma que lo venga a sustituir.
- La composición de las estructuras será a base de madera, con tratamientos garantes de suficiente resistencia ante la intemperie en ambientes marinos, debiendo dichos materiales contar con certificados del tipo FSC, PEFC o similar, que garanticen que la procedencia de la madera responde a una gestión sostenible de los recursos forestales.
- El módulo Bar - Cocina incluirá separación interior con puerta y pasaplatos.
- El módulo de Aseos incluirá al menos servicio de caballeros con urinario, lavabo, inodoro y los aseos de señoras – Personas de Movilidad Reducida (PMR) deberán contar con lavabo e inodoro con accesorios homologados para este uso. Cada aseo deberá contar también con papelera de pedal en perfectas condiciones.
- Estará perfectamente dotado de las instalaciones de fontanería, saneamiento y electricidad suficientes para el uso a que va destinado.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	2/9





Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda

Unidad de Medio Ambiente y Playas

MSH

- El suelo del interior del módulo Bar - Cocina y Terraza abierta será el adecuado para evitar las superficies porosas y la acumulación de restos.
- La tabiquería de la cocina será de material lavable y no poroso con aprobación alimentaria.
- En el módulo de aseos se emplearán materiales que permitan una limpieza rápida y eficaz.
- La cubierta y tarima de la terraza estarán diseñadas de tal forma que facilite las labores de montaje y desmontaje de las mismas. La cubierta será de material que aporte poco peso y evite el calor en la zona de terraza.
- Todas las conducciones de servicio (eléctrica, de suministro y saneamiento de agua) correrán por cuenta de la persona adjudicataria y deberán ser subterráneas.
- Las instalaciones deberán contar con el boletín de autorización de enganche para suministro eléctrico por parte de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía.
- El sistema de saneamiento garantizará una eficaz eliminación de las aguas residuales, así como la ausencia de malos olores. Con este objeto, las instalaciones deberán conectarse a la red de saneamiento general, quedando en todo caso prohibidos los sistemas de drenaje o absorción que puedan afectar a la arena de las playas o a la calidad de las aguas de baño.
- Se valorarán las soluciones técnicas de los licitadores en cuanto a ahorros en consumo de agua, medidas de reutilización y evacuación de las mismas, ahorro energético y soluciones relacionadas con energías limpias, medidas de optimización en la minimización de residuos generados durante el periodo de explotación y correcta gestión de los mismos (clasificación en origen, puesta a disposición de gestor autorizado, destino, etc.).

CLÁUSULA 6. ALTERACIÓN DE LA SUPERFICIE.

El Excmo. Ayuntamiento podrá acordar, en cualquier momento después de la adjudicación, la modificación de la superficie de las parcelas, previo informe de los Servicios Técnicos del Ayuntamiento y siempre que para ello existan causas de interés público o fuerza mayor.

Si a la persona adjudicataria a la que se le hubiese requerido para desmontar todo o parte de la instalación por causa de interés público o fuerza mayor no efectuará el desmantelamiento requerido en el tiempo concedido para ello, se procederá a realizarlo de oficio.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	3/9



CLÁUSULA 7. MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS INSTALACIONES.

Cada Chiringuito deberá estar abierto y prestando servicio obligatoriamente al menos durante la temporada alta de playas, siendo esta si no se especifica otra, desde el 15 de junio al 15 de septiembre de cada año.

Para el montaje de las instalaciones se establece un periodo de 10 días antes de su periodo de explotación, corriendo de parte de la persona concesionaria todos los gastos derivados del mismo.

Una vez transcurrido el periodo de explotación que se determine, la persona concesionaria está obligada a dejar libre y limpia la porción de dominio público utilizada con las instalaciones en un plazo máximo de 10 días, corriendo de su cuenta al igual que en el montaje todos los gastos derivados del desmontaje.

De no llevarse a cabo la retirada en el plazo fijado por el Ayuntamiento, éste procederá a su ejecución subsidiaria, aplicando para ello la garantía establecida al respecto. De ser insuficiente la misma se requerirá el abono de la diferencia en el plazo de 10 días, procediéndose, en otro caso, a su cobro por la vía de apremio.

Se adjuntará en la oferta un Plan de trabajos de montaje y desmontaje de las infraestructuras en el que se especificarán plazos de ejecución de las distintas unidades del Plan, una memoria de gestión de los residuos generados durante estos procesos, y un estudio de Seguridad y Salud durante los trabajos.

Se considerará responsabilidad de la persona adjudicataria la conexión mediante pasarelas que cumplan con la normativa en materia de accesibilidad, entre el establecimiento y los accesos públicos.

CLÁUSULA 8. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.

La persona adjudicataria se responsabilizará del cuidado, conservación y mantenimiento de la estructura y sus elementos, siendo de su cuenta las reparaciones que deban efectuarse tanto como consecuencia de robos, daños a terceros, e incluso cuando éstas tengan su origen en la propia naturaleza.

La persona adjudicataria será responsable del mantenimiento en condiciones de limpieza de la superficie de arena afectada por la instalación del chiringuito así como de sus alrededores, entendiendo estos como una franja de 20 metros alrededor de la instalación.

No se permitirá el acopio de ningún tipo de material en el exterior del chiringuito.

El acondicionamiento interior del chiringuito será por cuenta de la persona adjudicataria.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	4/9





Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda

Unidad de Medio Ambiente y Playas

MSH

La persona adjudicataria deberá tramitar, a su costa, las altas en los servicios de luz, agua y alcantarillado, siendo responsable de la correcta evacuación de las aguas residuales, limpieza de arquetas y mantenimiento de bombas.

CLÁUSULA 9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La persona adjudicataria queda obligada a prestar los servicios atendiendo a los siguientes requisitos:

- La explotación del chiringuito se entiende a riesgo y ventura del contratista, sin que tenga derecho a indemnización, bonificación o rebaja del canon como consecuencia de la mala temporada o cualquier otra circunstancia.
- La responsabilidad que pueda derivarse por daños causados a personas o bienes en el desenvolvimiento de la explotación será de exclusiva responsabilidad de la persona adjudicataria, sin que a la Corporación concedente se le pueda hacer responsable ni aún de forma subsidiaria. Para ello la persona adjudicataria estará obligada a suscribir a su cargo una póliza de seguro de responsabilidad civil derivado de la explotación e instalación del chiringuito, que deberá presentar en su oferta.
- La persona adjudicataria será responsable ante la Administración de cualquier falta cometida por sus empleados o personas que trabajen en el establecimiento, quedando obligada al resarcimiento de los daños causados y/o de las sanciones que correspondan.
- Deberá contar con la respectiva licencia municipal de funcionamiento de establecimiento tipo “bar con cocina”, quedando a su cargo todos los gastos y la tramitación pertinente.
- Está prohibida la instalación y/o funcionamiento de equipos reproductores musicales, visuales o de cualquier clase, de acuerdo con la normativa vigente.
- El horario de funcionamiento será el determinado por la correspondiente licencia municipal. En cualquier caso se prohíbe el funcionamiento de los chiringuitos en horario de madrugada.
- El personal al servicio de chiringuito debe tener descritas las pautas de cortesía para atención de los clientes, así como estar debidamente uniformado e identificado.
- Todo el personal de los chiringuitos deberá contar con carnet de manipulador de alimentos o similar (según la normativa vigente) debiendo renovarlo al menos anualmente.
- Las instalaciones y espacios de las cocinas, así como las zonas de preparación y conservación de los alimentos y enseres de contacto con ellos, deberán estar en

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	5/9



perfectas condiciones de higiene y limpieza, cumpliendo con la reglamentación de higiene y seguridad específicas.

- Las cámaras o dispositivos de conservación de alimentos deberán contar con un termómetro exterior, quedando la persona adjudicataria obligada a que se tome registro al menos dos veces al día de dicha temperatura (una por la mañana y otra por la tarde).
- La preparación de los alimentos se deberá realizar con anterioridad al cocinado de los mismos, evitando que en un espacio reducido se estén preparando y cocinando alimentos simultáneamente.
- Las personas que manipulen alimentos deben cumplir las siguientes condiciones higiénicas sanitarias mínimas:
 - o Mantener un alto grado de limpieza corporal.
 - o Llevar el pelo limpio, recogido y cubierto.
 - o Lavarse las manos antes de empezar el trabajo y después de cada cambio de actividad.
 - o No portar anillos, pulseras, relojes de mano, así como otros objetos que puedan ocasionar accidentes y sean puntos de acumulación de restos alimentarios.
 - o Llevar vestimenta de trabajo limpia.
 - o No comer ni fumar en la zona de preparación de alimentos.
- Deberá disponerse además de un manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos que incluya al menos las siguientes instrucciones:
 - o No meter los dedos en las comidas, salsas, etc. para su degustación.
 - o No trabajar con heridas infecciosas o contagiosas en la piel.
 - o Evitar la entrada de animales e insectos en el área de manipulación de alimentos.
 - o Depositar en contenedores los restos de alimentos de platos de las personas usuarias.
 - o Recuperar tan sólo lo excedentes de alimentos elaborados, no servidos (excepto salsas), en los no se haya roto la cadena de frío.
 - o Emplear exclusivamente trapos de un solo uso.
- Los residuos deben estar en recipientes tapados y con bolsas en su interior para evitar el contacto entre estos y el recipiente.
- Las bolsas de residuos deben depositarse en contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a las personas usuarias.
- Deberá existir un Plan de Limpieza, mediante el cual se registre, al menos:
 - o Las superficies que se deben limpiar.
 - o La frecuencia de limpieza.
 - o La persona responsable de la limpieza.
 - o Los productos de limpieza realizada.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	6/9





Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda

Unidad de Medio Ambiente y Playas

MSH

- Deberá realizarse un control microbiológico de las superficies de trabajo y de los productos con una periodicidad mínima de un mes, durante el periodo de funcionamiento.
- Deberá figurar de forma clara tanto los precios de los productos que se ofertan como el horario de funcionamiento del establecimiento.

CLÁUSULA 10. CERTIFICACIÓN EN CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE.

El establecimiento deberá contar con la implantación y certificación de un Sistema de Gestión Integrado en base a cualquiera de las normas en materia de Calidad UNE-EN ISO 9001:2008 o UNE 167001:2006 y en materia de Medio Ambiente UNE-EN ISO 14001:2004 o EMAS. Dicha certificación deberá de ser realizada por cualquier entidad acreditada por ENAC para la validación de dicho Sistema de Gestión Integrado. Se establece un periodo de un año desde la adjudicación para la certificación del establecimiento, debiendo presentar en la adjudicación copia del contrato firmado con entidad asesora para tal fin.

Sin perjuicio de lo anterior, la persona adjudicataria asumirá cuantas obligaciones se deriven del cumplimiento de la normativa y certificaciones implantadas en la playa en que se encuentre.

CLÁUSULA 11. OTRAS OBLIGACIONES DE LA PERSONA ADJUDICATARIA.

Además de las obligaciones generales establecidas tanto en este Pliego y en la legislación concordante, las personas adjudicatarias se comprometen a las siguientes obligaciones específicas que se indican a continuación:

- Todas las instalaciones serán de libre acceso al público, no pudiendo restringirse su uso, salvo por razones de orden o aforo.
- Las instalaciones tendrán sólo el uso para las que han sido adjudicadas (chiringuito). Este uso será correcto y adecuado en todo momento para la actividad en cuestión.
- Cumplir estrictamente lo dispuesto en las leyes vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad e higiene en el trabajo, sin que el Ayuntamiento tenga responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de las obligaciones de la persona adjudicataria en esta materia.
- Cumplir toda la legislación ambiental vigente, en especial la Ley y Reglamento de Costas, la Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, así como el Real Decreto 1367/2007 que desarrolla a la Ley 37/2003 del Ruido así como la normativa contenida en las Ordenanzas Municipales relativas a la prevención del

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	7/9



medio ambiente en materia de ruidos, actualmente vigentes o las que, en su caso, pudieran aprobarse.

e) Cumplir con la gestión de residuos y la limpieza de las zonas asignadas a la concesión, que deberán mantenerse en las debidas condiciones de ornato. Esto incluirá al chiringuito, aseos y zonas de influencia. Además deberá controlar la producción de residuos realizando una separación selectiva de éstos. El chiringuito debe contemplar la instalación de una zona de almacenaje de residuos hasta su recogida, la cual deberá estar tapada al objeto de evitar malos olores y suciedad.

f) Obtener los permisos de apertura de establecimientos públicos y demás documentos que correspondan al tipo de establecimiento de que se trata.

g) Satisfacer dentro del plazo que a tal fin se determine por la Administración municipal, el importe de cuantas exacciones o tasas corresponda abonar por la explotación que haya sido adjudicada.

h) Cumplir con las obligaciones fiscales que correspondieran con el municipio y la Hacienda del Estado.

i) Realizar el depósito - fianza en la administración competente - en concepto de explotación de instalaciones por terceros. Se deberán constituir antes del montaje de las instalaciones los depósitos en las cantidades que fije dicho Organismo y ante la caja que se determine para ello.

j) Satisfacer el importe de los consumos de energía eléctrica, agua y demás gastos inherentes a la explotación de las instalaciones.

k) Respetar el horario de apertura y cierre determinado por la normativa vigente.

l) Mantener las instalaciones y sus aledaños en condiciones de higiene, estética y decoro oportunas.

m) Mostrar, en cualquier momento, al personal municipal que lo requiera, la documentación acreditativa del cumplimiento de las obligaciones que se derivan de la concesión.

n) Toda modificación de la estructura, elementos, adornos, etc. deberá ser autorizada previamente por la Administración municipal.

ñ) Comunicar al Ayuntamiento el nombre comercial del bar antes de su puesta en funcionamiento.

o) Suscribir un Seguro de Responsabilidad Civil derivado de la Explotación e Instalación del Chiringuito, el cual deberá aportar ante la Unidad de Patrimonio de este Ayuntamiento.

CLÁUSULA 12. PROHIBICIONES.

a) No podrán instalarse máquinas recreativas de juegos de ningún tipo.

b) Estará prohibida la publicidad a través de carteles o vallas o por medios acústicos o audiovisuales. No se considerarán como publicidad los rótulos indicadores de los establecimientos, siempre que se coloquen en su fachada y no supongan una reducción del campo visual.

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	8/9





Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda

Unidad de Medio Ambiente y Playas

MSH

- c) Se prohíbe la instalación de equipos reproductores de música en instalaciones tanto fijas como provisionales, así como actuaciones de grupos musicales o similares que puedan perturbar el normal disfrute de los usos comunes acordes con la naturaleza del Dominio Público Marítimo – Terrestre. Dado que las actividades realizadas en un chiringuito, como en el resto de usos dados a las playas, deben ser acordes con la naturaleza del Dominio Público Marítimo – Terrestre, la apertura estará limitada al horario diurno.
- d) No podrán venderse alimentos ni bebidas no autorizados por el organismo sanitario competente, ni productos que no sean los propios de la hostelería. No se servirán bebidas en recipientes de cristal, excepto si se sirven en las mesas y se retiran de las mismas justo después de que el cliente acabe su consumición, evitando así que vayan a parar a la arena.
- e) No se permitirá en las instalaciones la estancia de ningún animal en libertad.
- f) Se prohíbe las acotaciones de paso público.
- g) Se prohíbe en todo caso el desarrollo de cualquier actividad asociada con el chiringuito en horario de madrugada.
- h) Se prohíbe la utilización de mobiliario público (duchas, pasarelas, papeleras, servicios, etc.) para cualquier fin propio de la explotación del chiringuito.

En Sanlúcar de Barrameda.

EL TÉCNICO DE MEDIO AMBIENTE

Fdo.: Manuel Salazar Humanes

VºBº LA DELEGADA DE MEDIO AMBIENTE

Fdo.: Rocío Sumariva Hernández

Código Seguro De Verificación:	ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Fecha	05/04/2016
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Maria Rocio Sumariva Hernandez		
	Manuel Salazar Humanes		
Url De Verificación	http://195.235.56.27:18080/verifirma/code/ufcoZIOzPDpXpop+u0QiQw==	Página	9/9

