

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACION, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA INSTALACION Y EXPLOTACIÓN INSTALACIONES DE PLAYA (CHIRINGUITOS, ELEMENTOS NAUTICOS E INSTALACIONES DE VERANO).

I.- OBJETO DEL CONTRATO.-

Constituye el objeto del Contrato la prestación de los servicios y cesión de los derechos de explotación de las instalaciones de temporada en las playas del litoral del término municipal de Mazarrón, temporadas 2016 a 2022 cuya descripción y elementos se relacionarán en este documento, una vez determinado el número de elementos autorizados en cada playa por la Demarcación de Costas y con arreglo a las condiciones técnicas y anexos unidos al expediente, las cuales se consideran parte del presente Pliego, por cuya causa no se reproducen, que tendrán carácter contractual.

El contrato definido tiene la calificación de “contrato administrativo especial” tal y como establece el artículo 19.1.b 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.

II.- OBLIGACIONES BÁSICAS DEL CONCESIONARIO.

Son obligaciones básicas del concesionario:

A.- La prestación del servicio objeto de la concesión, de forma continuada durante el periodo de cada contrato, poniendo para ello en funcionamiento los medios e instalaciones adecuados.

B.- La prestación del servicio durante el plazo de vigencia de la concesión, a riesgo y ventura, siendo de su cuenta los gastos que se originen por el general funcionamiento del mismo, y con mantenimiento en perfecto estado de todas las instalaciones, limpieza e higiene de las mismas hasta tanto dure la misma, así como los gastos de mantenimiento de los mismos durante el periodo de concesión.

C.- Responder ante terceros de los daños que puedan irrogarse por el funcionamiento del servicio concedido, salvo los que procedieren de actos realizados en cumplimiento de órdenes impuestas por la autoridad competente. A tales efectos, el concesionario deberá haber suscrito una póliza de seguros que cubra los riesgos por accidente y responsabilidad civil por daños a terceros, en la cuantía que corresponda en función del tipo de instalación adjudicada, para la adecuada cobertura de las contingencias antedichas, salvo que los mismos procedan de actos realizados en cumplimiento de órdenes impuestas por el Ayuntamiento o la Demarcación de Costas de Murcia.

D.- El contratista deberá prestar el servicio conforme a lo establecido en la Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas y su Reglamento General, según la autorización que remita anualmente la Demarcación de Costas al Ayuntamiento con estricto cumplimiento de sus Condiciones Generales, en base a los planos de distribución remitidos por la Administración autonómica competente en materia de Ordenación del Litoral, al presente Pliego de Condiciones Económico-Administrativas y Pliegos de Condiciones Técnicas y demás normativa que los diferentes Organismos competentes pudieran dictar, debiendo obtener cuantas autorizaciones o permisos requieran dichos Organismos para poder llevar a cabo la explotación de los elementos adjudicados, así como el estricto cumplimiento de las condiciones generales que establezcan dichas Administraciones en sus autorizaciones.

E.- Se prohíbe el apilamiento o acumulación, en su caso, de los elementos móviles de la concesión en el exterior del quiosco.



F.-Es competencia de los adjudicatarios el mantenimiento de las instalaciones y la limpieza manual del tramo de arena de la playa, más una franja de 10 metros alrededor de las instalaciones donde se hallen ubicados los elementos adjudicados, debiendo la misma quedar completamente limpia al término de la jornada laboral diaria. Para ello instalará un mínimo de 6 papeleras, cuyos modelos deberá ser autorizado por los Servicios Técnicos Municipales. En el supuesto de instalar plataformas o pasarelas, éstas deberán de cumplir con las normas de seguridad exigibles para evitar los daños a usuarios. Los materiales propuestos deberán de ser aprobados por los servicios técnicos municipales.

G.- El adjudicatario no podrá subrogar, ceder o traspasar a terceras personas los derechos y obligaciones que dimanen de la presente concesión, sin que medie autorización expresa y por escrito, del Ayuntamiento de Mazarrón, reservándose la Corporación el derecho de exigir a la persona subrogada las garantías que considere oportunas.

H.- Todos los empleados de las instalaciones de temporada deberán ofrecer un aspecto aseado y agradable, debiendo estar debidamente uniformados e identificados:

I.- Todo el personal que preste servicio en la concesión de quioscos ha de contar con Carnet de Manipulador de Alimentos, teniendo que existir original o copia compulsada del mismo en las instalaciones, debiendo mostrarse en caso de inspección o auditoria de Calidad (Q de calidad, SICTED, Bandera azul). En el caso de las instalaciones náuticas de temporada se deberán contar con las titulaciones necesarias, a disposición de la administración, cuando se utilicen medios mecánicos como embarcaciones a motor.

J.- El abono del precio o canon que se haya comprometido a satisfacer según el contenido de su propuesta, así como, en su caso la compra de quiosco nuevo de primera mano para la prestación del servicio.

K.- La entrada y salida de vehículos, en caso de ser necesario, para el suministro de materiales y mercancías se realizará entre las 9:00 y las 11:00 horas de la mañana.

L.- Queda prohibida la venta de refrescos o bebidas en envase de cristal.

M.- El desmantelamiento de todas las instalaciones autorizadas incluyendo suministros generales (como luz, agua y red de saneamiento) en la fecha que se le indicare, en su caso, por escrito. El coste del desmantelamiento de las instalaciones correrá por cuenta del adjudicatario. En caso contrario, el Ayuntamiento procederá a su levantamiento con cargo a la cantidad depositada a tal fin.

N.- Prestar el servicio objeto de adjudicación, en forma continuada, día por día con personal capacitado y en los horarios establecidos en la concesión.

Ñ.- No se podrá elaborar comidas en los chiringuitos si no cuentan con servicios de agua potable (caliente y fría) y conexión al alcantarillado u otra forma de depósito de aguas residuales, si bien si se podrán servir alimentos frescos o envasados procedentes de catering, manteniendo todas las normas higiénicas sanitarias establecidas por la legislación vigente.

O.- Los adjudicatarios deberán respetar la localización exacta y la ocupación del Dominio Público establecida en los planos que se les adjunta a cada adjudicación para la explotación de los elementos adjudicados, los cuales quedarán señalizados en sus vértices mediante postes o banderolas con los colores "blanco y azul", que se mantendrán permanentemente durante la temporada, debiendo informar a los usuarios de dicha norma, siendo el adjudicatario responsable del cumplimiento de este precepto. Los quioscos deberán cumplimentar lo exigido en la autorización de la Demarcación de Costas de Murcia.

P.- 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 a la Concejalía de Medio Ambiente del M.I. Ayuntamiento de Mazarrón, con una antelación mínima de quince días, debiendo en todo caso respetar las limitaciones expresadas en La ley 4/2009 , de 14 de Mayo, de Protección ambiental integrada de Murcia, y en el Decreto 48/1.998, de protección del Medio Ambiente de la Región de Murcia.

Q.- Los carteles de precios, en español e inglés, a cobrar a los usuarios de los servicios deberán ser plastificados por el concesionario y se colocarán en sitios visibles o preferentes de la zona de explotación. Así mismo debe estar expuesto en sitio visible el cartel de disponibilidad de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios.

R.- Admitir al uso del servicio a toda persona que los requiera, reservándose el derecho de admisión por motivos justificados, pudiendo en ese caso recurrir el auxilio de la Policía Local.

S.- Sin perjuicio de lo anterior, el empresario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo (carnet de manipulador de alimentos, etc.). El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para esta administración, pues las obligaciones verificadas por el contratista lo serán en su propio nombre, sin que esta administración pueda verse involucrada en las mismas.

T. Queda prohibido realizar algún tipo de publicidad en el espacio de la concesión.

U. El adjudicatario deberá sumarse de forma obligatoria a todos aquellos sistemas de calidad 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.

V. Cualesquiera otras que se deriven del presente pliego y del contrato que se formalice.

W. Participar en el proyecto SICTED, Q de calidad ó aquellos otros en los que participe el municipio.

Y. Todos los trabajadores de las instalaciones deberán estar dados de alta en el correspondiente régimen de la seguridad social, así como se debe proceder al cumplimiento de toda la normativa a riesgos laborales.

III.- REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES.

Los requisitos para las instalaciones de temporada dependen de las características propias de cada instalación, teniendo carácter general las que a continuación se detallan:

1ª.- A presentar al inicio de temporada un documento firmado con la homologación de todos los elementos que componen la concesión.

2ª.- Los elementos para la prestación de los servicios no podrán instalarse sin previo control de los Servicios Técnicos Municipales. A tal efecto deberán, los elementos indicados, estar a disposición de los Servicios Técnicos antes de su instalación.

3ª.- La distancia mínima a la orilla del mar será de 10 metros.

4ª.- Los elementos náuticos que se instalen en los lugares donde se ha otorgado la concesión del dominio público serán **desmontables** y deberán adaptarse a los dispuesto por el Reglamento para el desarrollo y Ejecución de la Ley 22/1988, de 28 de julio, de costas, según el cual "las instalaciones desmontables tendrán una ocupación máxima de 20 metros cuadrados"

5ª.- en caso de necesitar conexión a la red de aguas potable, residual o conexiones eléctricas el licitador debe presentar junto a la documentación la propuesta de conexión de todos

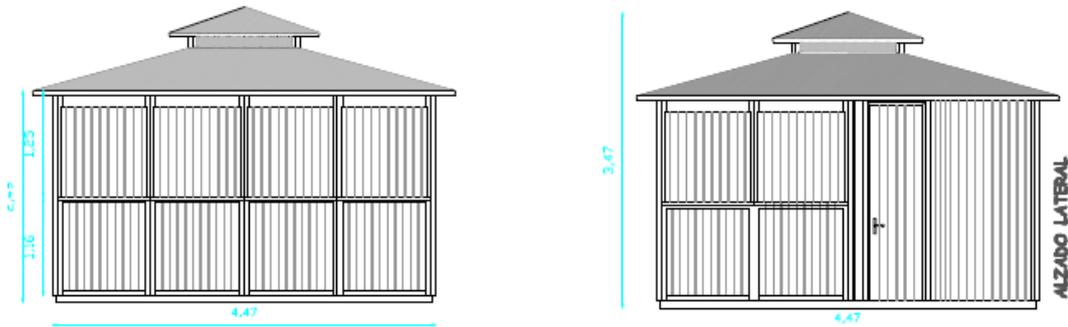


estos servicios, para su posterior valoración y en su caso tramitación ante la Demarcación de Costas de la región de Murcia por la Concejalía competente.

Respecto a las características específicas y propias de cada instalación:

CHIRINGUITOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS QUIOSCOS A SUMINISTRAR POR PARTE DE LOS PROVEEDORES.

- Estructura de quiosco hecha de madera laminada tratada en autoclave o pintada
- Tarima exterior tratada en autoclave o pintada
- Paredes interiores OSB pintadas en color blanco
- Barra fabricada de tablero contrachapeado resistente
- Remates de las ventanas reforzados con chapa
- El quiosco compuesto de 4 tipos de paneles:
 - Panel ciega para pared trasera.
 - Panel con puerta (entrada en quiosco)
 - Panel de barra de frente (compuesto de parte ciega de abajo, la barra y la parte de arriba que se abre, que se fija en la posición vertical)
 - Panel delantera (la misma que de frente solo con diferencia de junta)
- Aislamiento (en el caso de necesidad)
- Todos paneles se unen con tornillos y tuercas para que la estructura sea rígida y fácil montar y desmontar.
- El tejado es de 4 aguas y compuesta de 4 elementos iguales con una salida de ventilación en forma de chimenea.
- La pared interior compuesta de estructura sistema entramado ligero con OSB de cada lado.
- El suelo compuesto de varios paneles de tarima de alerce siberiano tratado en autoclave de grosor 35 mm, cubre la superficie mínimo 1 m más anchura que la superficie de quisco.
- Todos los paneles se completan con herrajes necesarios para fijar bien y seguro los elementos de quisco.
- Instalación eléctrica y de agua totalmente empotradas para evitar actos vandálicos cumpliendo con la normativa vigente.
- Preparado para la retirada y posterior instalación sin necesidad de montaje y desmontaje.
- La valoración mínima de la instalación se establece en 18.000 € (IVA no incluido)



ELEMENTOS NÁUTICOS:

- Todas las instalaciones y equipamientos, patines, kayak, embarcaciones, tablas, chalecos salva vidas, etc. han de estar debidamente homologados y estar a disposición del Ayuntamiento todos los documentos de homologación.
- Las zonas de sombraje han de estar debidamente delimitadas y señalizadas, respecto a las características técnicas de las mismas han de ser lo menos invasivas posible.
- En caso de necesitar instalación de caseta para la prestación del servicio debe presentarse una memoria de las características técnicas de las mismas para la valoración por parte de los servicios técnicos del Ayuntamiento y en su caso tramitación de la autorización ante la Demarcación de Costas de la Región de Murcia.

HAMACAS Y SOMBRILLAS

- Homologación de las mismas.

IV.- REQUISITOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.- Las instalaciones estarán en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza, cumpliendo con las normativas de higiene y seguridad específicas, así como con los criterios de Q de calidad e ICTE que desde la administración se le trasladen.

Entre ellas y de carácter obligatorio:

- la instalación en el establecimiento de lavamanos portable y seca manos; en el caso de disponer de cocina el mismo será de accionamiento NO manual.
- Los depósitos de recogida de basura deberán tener tapa que se abrirá mediante pedal y disponer de cierre hermético con bolsa.

2.- El personal que preste su servicio en estos establecimientos cumplirán al menos las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

3.- Mantener un alto grado de limpieza corporal.

4.- Estar uniformado e identificado de acuerdo al modelo de uniforme que establecido por el Ayuntamiento de Mazarrón.

5.- Las bolsas de basura se depositarán en el horario establecido en los contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a los usuarios. Las basuras serán separadas y depositadas en los contenedores de recogida selectiva ubicados en



el entorno de la playa, debiendo contar el establecimiento con cubos de reciclaje diferenciados de forma paulatina (vidrio, plástico, cartón). Está prohibida terminantemente la acumulación de bolsas de basura en el entorno del establecimiento o su deposición sobre la arena.

6.- Todo el personal de los establecimientos de las instalaciones de temporada de la playa dispondrán de carnet de manipulador de alimentos o de carnet de patrón o licencia de utilización de embarcaciones, siempre a disposición del Ayuntamiento en el centro de trabajo.

7.- Se prohíbe expresamente el almacenamiento (acopio) de productos o equipos fuera de las instalaciones del establecimiento.

8.- Los establecimientos de alimentos y bebidas realizarán **controles microbiológicos de superficies de trabajo una vez al mes como mínimo** durante la temporada de baño. Los resultados análisis serán comunicados en la primera semana del mes siguiente a la Concejalía de Turismo, Sanidad y Medioambiente.

9.- El personal que preste su servicio en estos establecimientos cumplirán al menos las siguientes condiciones higiénico-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.
- Ir debidamente uniformados e identificados.
- Los manipuladores de alimentos seguirán el **Manual Básico de Manipuladores de Alimentos editado por el Servicio de Higiene y Alimentos de la Dirección General de Salud de la Consejería de Salud de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.**
- Los trabajadores de los elementos náuticos o sombrillas han de estar perfectamente identificados.
- No se permitirá la elaboración de comidas, en su caso, fuera de las instalaciones del chiringuito, incluyendo barbacoas o asados en el exterior del local.

10.- Se aplicará lo establecido en la legislación:

- Real Decreto 138/2000, sobre formación de manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 3484/2000 del 29 de diciembre de normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas.

Mazarrón, a 29 de febrero de 2016
La Responsable de la Concejalía de Servicios del Litoral,