PLIEGO DE CLÁUSULAS O CONDICIONES POR EL QUE HA DE REGIRSE LA LICITACIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DE LA AUTORIZACIÓN DE DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACION DE PUESTO EN LA PLAZA DE LA IGLESIA EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD 2021.

I-RÉGIMEN JURÍDICO y OBJETO DE LA LICITACIÓN

OBJETO DEL CONTRATO**:**

El disfrute y aprovechamiento del dominio público para la instalación de puesto de churrería en la plaza de la Iglesia desde el día siguiente del acuerdo de adjudicación hasta el 27 de Febrero de 2021.

REGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO**:**

El presente contrato, de conformidad con lo dispuesto en el art. 9.1 de la Ley de Contratos del Sector Público queda excluido de su ámbito, y consiguientemente, se regirá por lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, así como, por el R.D. 1372/1986, Reglamento de Bienes de las Corporaciones Locales de 13 de junio de 1986, y la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas.

COMUNICACIONES:

Las comunicaciones a los interesados, a todos los efectos (admisiones, exclusiones, adjudicatarios, suplentes, resolución de reclamaciones que se hubieran presentado, etc.) se realizarán mediante consulta en el servicio de atención ciudadana SAC, en el edificio de Ayuntamiento de Gorliz.

El puesto se instalará en la Plaza de la Iglesia localizándose en el emplazamiento marcado en el plano que los Servicios Técnicos del Ayuntamiento han elaborado y que se adjunta al pliego como ANEXO II.

PRIMERA.-FECHAS DE CELEBRACIÓN

Las fechas del contrato serán desde el día siguiente del acuerdo de adjudicación hasta el 27 de Febrero de 2021

SEGUNDA.- MEDIDAS

PLAZA DE LA IGLESIA	
5X3 M (15 m^2)	CHURRERIA

TERCERA.-HORARIOS

El horario de 11:00 h a 23:00

En todo caso a partir de las 22:00 no podrá usarse sonido

Estos horarios podrán verse alterados en función de las restricciones decretadas por el Gobierno Vasco o Administraciones competentes, que se encuentren vigentes durante el periodo de instalación de la churrería.

II-DERECHOS Y OBLIGACIONES

CUARTA.-OBLIGACIONES ECONÓMICAS DE LOS ADJUDICATARIOS

I.-GARANTÍAS

No se exige garantía provisional.

Los adjudicatarios o adjudicatarias deberán depositar garantía definitiva efectuada mediante transferencia bancaria en las cantidades que se relaciona en la siguiente columna,

TIPO DE NEGOCIO	FIANZAS INDIVIDUALES
Churrerías	800,00 €

La garantía definitiva responderá tanto de las correspondientes sanciones que pudieran imponerse por la comisión de los incumplimientos que más adelante se tipifican, como de los posibles deterioros que se pudieran originar en los bienes de dominio público.

La garantía definitiva será devuelta a la conclusión de la celebración de la autorización, una vez comprobado el perfecto cumplimiento de sus obligaciones por parte del Ayuntamiento y la ausencia de daños.

Si se produce renuncia a la autorización o no realicen la actividad autorizada verán igualmente incautada la garantía definitiva ingresada, sin

perjuicio de la sanción que por tal incumplimiento corresponda. En este caso, se le vetará a los concursos que se convoquen las dos próximas temporadas.

II.-OTRAS OBLIGACIONES ECONÓMICAS

Las personas autorizadas, por el sólo hecho de concurrir al procedimiento de otorgamiento de las autorizaciones, asumen la obligación de satisfacer el pago de las:

- TASAS MUNICIPALES POR OCUPACIÓN DEL SUELO

La Tasa está establecida a tal efecto en la Ordenanza Fiscal de Tasas por Utilización Privativa o Aprovechamiento Especial del Dominio Público, Epígrafe C: Puestos, Barracas, Casetas de Venta, Espectáculos o Atracciones, y su pago, será efectuado en el Área de Intervención Ayuntamiento de Gorliz, en el momento de entrega de la correspondiente documentación una vez adjudicado la ocupación de dominio público.

Las tasas se devengan por las medidas establecidas contempladas (M^2 o ML según lo establecido en la Ordenanza), sin que la menor ocupación del lote o parcela adjudicada dé derecho al prorrateo de la tasa establecida.

A tal efecto se personarán en el Ayuntamiento, con el documento acreditativo de la adjudicación en orden a que se le facilite el correspondiente recibo para el pago de la tasa.

Se expone cuadro descriptivo de las tasas a satisfacer

CHURRERIAS:
Plaza de la Iglesia:.....342,60 € mes o fracción

QUINTA. OTRAS OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA AUTORIZACIÓN

1. EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD ADJUDICADA Y RESPETO DE LOS LÍMITES MARCADOS.

Las autorizaciones que se adjudican obligan a la persona autorizada a desarrollar la actividad ofertada en la parcela adjudicada, sin que pueda variarse la actividad de Feria adjudicada ni ocuparse mayor espacio o

superficie que el de la parcela correspondiente, incluyendo taquillas y otros elementos accesorios y respetando las ubicaciones establecidas en el Plano.

2. PROHIBICIÓN DE CESIÓN, SUBARRIENDO O VENTA DEL ESPACIO ADJUDICADO.

Las autorizaciones y los correspondientes espacios no pueden ser objeto de subarriendo, división o cesión por cualquier título a otras personas.

3. RESPETO Y ACATAMIENTO DE ÓRDENES

En todo momento se deberá acatar y respetar aquellas indicaciones que realice el personal Técnico Municipal, Policía Local y personal contratado por el Ayuntamiento. Se deberá facilitar toda la documentación que sea requerida por el personal municipal.

4. RESPONSABILIDAD DE DAÑOS

Las personas adjudicatarias de los puestos serán responsables de los accidentes, daños y perjuicios que puedan causarse o derivarse de la explotación de los mismos, tanto en los bienes públicos, privados o en las personas.

5 .INFRAESTRUCTURAS EN EL RECINTO FERIAL

Todas las infraestructuras (agua, electricidad, vallados y otras) necesarias, serán por cuenta exclusiva de las personas adjudicatarias mediante medios autónomos o acuerdos privados con agencias suministradoras.

6. OBLIGACIÓN DE PERMANECER DURANTE TODA LA AUTORIZACIÓN.

La persona adjudicataria deberá permanecer con la actividad con la que se le ha autorizado durante el tiempo que le ha sido concedido Quienes no lo cumplan serán sancionados de acuerdo con lo establecido en el Pliego.

Este incumplimiento comportará en todo caso la denegación de la autorización para la instalación en las Ferias que se celebren en los dos próximos años.

7. OBLIGACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Las personas adjudicatarias estarán al corriente de sus obligaciones fiscales y sociales y carecerán de deudas exigibles por este Ayuntamiento, ni pertenecerá a grupo de clase pasiva alguna.

En cuanto al personal que contraten los titulares de las atracciones, será por su cuenta y estarán obligados a cumplir todo lo legislado en materia Laboral, Igualdad, Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales. Este personal no tendrá relación de dependencia alguna con el Ayuntamiento.

Así mismo, se deberá cumplir durante el montaje y desmontaje con todas las medidas de Seguridad y Salud Laboral que marque la normativa (colocación de cascos, arneses, etc.), las cuales serán comprobadas mediante la correspondiente labor de inspección municipal.

III-PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

SEXTA.-PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE LAS AUTORIZACIONES

Las autorizaciones se otorgarán en régimen de concurrencia pública, por el sistema de concurso, a la oferta que se considere más ventajosa.

Se deberá presentar una propuesta en sobre cerrado.

Se valorarán los siguientes conceptos, para lo que se aportará la correspondiente documentación independiente:

-Proyecto de explotación: hasta 35 puntos

Propuesta general de gestión del puesto datos tales como:

- La lista de precios y la relación de productos y sus calidades en los supuestos de venta de alimentos……..25 PUNTOS
- Mayor cobertura de los seguros, garantías de funcionamiento, sistemas de control, sistemas de calidad y otros datos que juzguen oportunos para mejor descripción de la explotación……10 PUNTOS

- Propuesta técnica: hasta 45 puntos.

En este apartado se valorarán las características técnicas de cada atracción o instalación COMO:

- Estética y atractivo (sin dibujos sexistas, racistas, etc.)…….. 15 PUNTOS
- Medidas de seguridad con que cuenta la instalación, sistema de acceso, la autonomía para solucionar las averías y demás características técnicas ……..……30 PUNTOS

- Propuesta de medidas para minimizar el impacto medioambiental: hasta 20 puntos.

En este apartado se valorará:

- El consumo energético, las medidas para la eficiencia energética, tipo de lámparas, número de lámparas,……...10 PUNTOS
-Decibelios previstos según horarios,……..8 PUNTOS
-Otras medidas para minimizar impacto medioambiental: 2 PUNTOS

SÉPTIMA.-CONDICIONES DE LA PARTE LICITADORA

1) Condiciones Generales

- Personas físicas o jurídicas con plena capacidad jurídica y de obrar y que no se encuentren incursas en ninguna de las causas de prohibición establecidas por la legislación vigente.
- Declaración responsable de la no concurrencia de alguna de las prohibiciones de contratar del artículo 71 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.
- Estar de alta en el impuesto de actividades económicas.
- Estar al corriente de las obligaciones tributarias, de seguridad social, de seguridad y salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes. No tener calificación personal de clase pasiva.
- No tener deudas con el Ayuntamiento de Gorliz, por cualquier concepto
- No se podrá tomar parte si se obtuvo anteriormente sanción complementaria de suspensión o no participación en ediciones posteriores.

El Ayuntamiento de Gorliz podrá recabar información de las diferentes Administraciones que por cualquier motivo resultaran competentes por razón de actividad autorizada, especialmente en materia fiscal, social o laboral.

2) Condiciones específicas

Las personas extranjeras no comunitarias deberán hallarse en posesión de los correspondientes permisos de residencia y trabajo, cumpliendo los requisitos exigidos por la legislación vigente.

OCTAVA.-PUBLICIDAD DE LA CONVOCATORIA Y PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

El anuncio de la convocatoria será objeto de publicación en la Plataforma de contratación de Euskadi y en la página web municipal (www.gorliz.eus)

Los Pliegos de Condiciones podrán ser examinados en el Servicio de Atención Ciudadana, en el plazo de quince días desde la publicación de la convocatoria (excepto sábados y festivos) en horario de 8:00 a 14:00 horas, así como en la propia WEB municipal.

Las ofertas en el procedimiento de adjudicación serán presentadas, en sobre cerrado, en: Servicio de Atención Ciudadana del Ayuntamiento de Gorliz (Plaza de la Iglesia, s/nº) dentro de las fechas citadas y en horario de 8:00 a 14:00 horas, indicando: nombre y dos apellidos o razón social, número del DNI, CIF o documento que legalmente lo sustituya, un teléfono de contacto y el título "Concurso para la instalación de puesto en la plaza de la iglesia durante las fiestas de Navidad".

Este sobre contendrá dos sobres:

- **Un sobre nº A,** en cuyo exterior pondrá Sobre A y el nombre o razón de la persona ofertante, número del DNI, CIF o documento que legalmente lo sustituya, un teléfono de contacto y el título "Concurso para la instalación de puesto en la plaza de la iglesia durante las fiestas de Navidad de 2021 ", y en el que se incluirá:

- Oferta de participación según modelo que figura como ANEXO 1, del presente Pliego que incluye una declaración responsable de que se reúnen los requisitos para participar exigidos en la Condición 7ª "Condiciones de la parte

licitadora".

Las ofertas irán debidamente firmadas y rubricadas. La falta de cumplimentación de la firma, determinará la exclusión de la oferta, procediéndose, en su caso, a la devolución de la garantía provisional que pudiera haberse depositado.

- Dirección de correo electrónico en la que efectuar las notificaciones.

- **Un sobre B**, en cuyo exterior pondrá Sobre B y el nombre o razón de la persona ofertante, número del DNI, CIF o documento que legalmente lo sustituya, un teléfono de contacto y el título "Concurso para la instalación de puesto en la plaza de la iglesia durante las fiestas de Navidad de 2021" y que contendrá la siguiente documentación desglosada, a fin de acreditar los criterios de adjudicación que se contemplan en la condición novena.

-**Proyecto de explotación**: Propuesta general de gestión de la atracción con datos tales como: precio al público, relación de productos y sus calidades en los supuestos de venta de alimentos, así como la lista de precios de los mismos, cuantía de los seguros, garantías de funcionamiento, sistemas de control, sistemas de calidad y otros datos que juzguen oportunos para mejor descripción de la explotación.

Propuesta técnica: Incluirá: fotos de los negocios en funcionamiento tanto por la parte delantera como la trasera y fechadas, planos acotados y características técnicas y de funcionamiento como su conocimiento y acreditación del municipio, su estética y atractivo (ausencia de dibujos sexistas, racistas, etc), medidas de seguridad con que cuenta la instalación, sistema de acceso, la autonomía para solucionar las averías y todo el resto de características técnicas.

Propuesta medioambiental: Consumo energético, las medidas para la eficiencia energética, tipo de lámparas, número de lámparas, decibelios previstos según horarios, otras medidas tendentes a minimizar el impacto medioambiental. La falta de indicación o la poca claridad en la referencia del consumo eléctrico deparará la minusvaloración de la oferta. La falta de coincidencia del consumo declarado con el consumo contratado se considerará en todo caso como infracción grave, dada la importancia por sus consecuencias en materia de seguridad y buen funcionamiento.

NOVENA.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y PUBLICACIÓN DE LAS MISMAS

La apertura pública de los sobres se llevará a cabo en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Gorliz en la fecha que a tal efecto se establezca.

La Mesa de Contratación comprobará que en la oferta se ha incluido la declaración responsable de que se reúnen los requisitos para participar en el proceso tras lo que se elaborará un listado de admitidos y admitidas.

a.- Si no se observaren defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada, la apertura del sobre "B" se realizaría en el mismo acto.

b.- No obstante, si en la apertura del sobre "A" se observase defectos u omisiones subsanables, con carácter previo a la apertura del sobre "B" se requerirá su subsanación y, a tal fin, se le notificará en la dirección de correo electrónico facilitada por el licitador/a sin perjuicio de la utilización de otros medios que se estimen pertinentes a tal efecto (comunicación verbal a los/as interesados/as, entre otros). Para la subsanación de dicha documentación se concederá un plazo de tres (3) días hábiles.

Una vez calificada la documentación y subsanados, en su caso, los defectos u omisiones de la documentación presentada se procederá a la apertura del sobre "B".

Una vez abiertos los Sobres "B", si así lo estimara oportuno la Mesa de Contratación, se acordará su remisión a informes técnicos, para el estudio de las proposiciones en relación con los criterios de adjudicación en aras a determinar la oferta más ventajosa.

Una vez recibidos los informes solicitados, se constituirá un nuevo acto público, y se comunicará el resultado de las ponderaciones dadas a los documentos contenidos en los Sobre "B".

Si se produjera un empate en la puntuación de dos o más licitaciones la determinación de adjudicatario o adjudicataria se realizará mediante sorteo.

Asimismo, se elaborará una lista con suplentes, según la puntuación obtenida en el procedimiento, de mayor a menor, para el caso de renuncia o no presentación en plazo del adjudicatario provisional de los documentos exigidos en el punto siguiente.

Los llamamientos a la lista de suplentes en este caso se realizarán mediante comparecencia en el Ayuntamiento de Gorliz en el plazo de 2 días hábiles desde la terminación del plazo establecido para la presentación de documentación. La falta de comparecencia de dichos suplentes en el plazo señalado indicará su renuncia a participar.

En el caso de que la lista de suplentes se agotara sin haberse producido una adjudicación definitiva quedará vacante.

DÉCIMA.- ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO: DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS ADJUDICATARIOS

Los adjudicatarios o adjudicatarias deberán presentar en el plazo de 5 días hábiles desde la publicación del listado de adjudicatarios y adjudicatarias los documentos que se relacionan:

- DNI, CIF o documento equivalente.
- Documento acreditativo de la representación cuando la oferta se hubiera formulado mediante representante.
- Acreditación de estar dado o dada de alta en el Impuesto de Actividades Económicas.
- Certificación acreditativa del titular y del resto de empleados o empleadas a su cargo de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social.
- Seguro de Responsabilidad Civil por valor de 60.100€ mínimo para casetas con indicación del número de póliza y copia del recibo vigente.
- Certificados de Seguridad y Montaje.
- Certificado de Revisión Anual, expedido por personal técnico competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente en el que se certifique la idoneidad de los aparatos o atracciones y la dirección del montaje de los mismos.
- Certificado de Revisión de Extintores.
- Certificado de Revisión Eléctrica.
- Contrato individual de suministro de energía eléctrica firmado con la empresa suministradora (Iberdrola) en el que se señale la potencia contratada y que deberá coincidir con la declarada en la oferta o acreditación de aportar medios de suministro eléctrico autónomos.
- En el caso de churrerías o similares, contrato con la empresa encargada de la recogida de los aceites usados.
- Constitución de la garantía definitiva.

Para el caso de que existiera algún error en la documentación presentada o ésta fuera incompleta, se concederá un plazo de subsanación, a partir de la finalización de la fecha de presentación de la documentación, de tres días hábiles.

En el caso de que no se proceda a la subsanación se perderá el derecho al puesto y será ofrecido al suplente y así sucesivamente.

A la vista de la documentación presentada la lista provisional de adjudicaciones se elevará a definitiva.

La lista definitiva de adjudicaciones se notificará a las personas candidatas o licitadoras.

IV. CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

DÉCIMOPRIMERA.-CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL FUNCIONAMIENTO.

Son condiciones específicas de funcionamiento las que a continuación se señalan:

SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA Y NORMATIVA ELÉCTRICA

Todas las instalaciones cumplirán las normas establecidas en Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión B.O.E., nº 242, de 9 de octubre de 1973, siendo las personas titulares de cada instalación las responsables de los daños y perjuicios que les pueda causar el incumplimiento.

Cuando no se optara por un suministro de energía eléctrica autónomo (generador), la derivación individual, por cuenta del adjudicatario o adjudicataria, desde el punto de toma hasta el cuadro de contadores o de distribución de la churrería, deberá ser aérea o subterránea, no permitiéndose en ningún caso cables por el suelo sin protección, y en todos los casos con el Vº Bº de personal técnico competente en la materia.

Todos los aparatos deberán tener un motor o batería auxiliar de emergencia propio.

La empresa instaladora será la única autorizada para manipular los cuadros eléctricos. La manipulación de estos cuadros por cualquier adjudicatario o adjudicataria se considerará falta muy grave conllevando el

precintado tanto del cuadro eléctrico como de su negocio.

PUBLICIDAD, PRECIOS, MÚSICA Y HOJAS DE RECLAMACIONES

Expondrán la lista de precios, en euskera y castellano, con los artículos a la venta de sus negocios, bien visibles al público, la identidad de persona titular de la autorización así como la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de usuarios y usuarias.

La música deberá ser esencialmente popular y bilingüe (euskera y castellano).

CONDICIONES DE SEGURIDAD

Deberán tener durante todo el periodo de instalación los extintores reglamentarios, además de revisados y en regla, situados en lugares visibles y de fácil accesibilidad, para casos de emergencia.

LABORES DE CARGA Y DESCARGA EN EL RECINTO

Para la carga y descarga no se permitirá acceder a ningún vehículo en la Plaza de la Iglesia que no se utilice para dicha función. El horario será de 10:00 a 15:00 horas siendo realizada esta función individualmente de la manera más corta y ordenada posible. Se circulará con los cuatro intermitentes encendidos y sin superar la velocidad de 20km/h.

La Policía Local será la encargada de sancionar y retirar mediante las correspondientes grúas todos aquellos vehículos que no estén autorizados expresamente y que se encuentren fuera de las horas de carga y descarga o que estén en zonas no asfaltadas.

NIVELES DE RUIDO Y DECIBELIOS

El nivel sonoro producido por los altavoces e instalaciones musicales no superará en ningún momento los 73 dBA durante el día y los 63 dBA durante la noche, medidos a 2 metros de distancia.

La música será ambiental, debiendo garantizarse música esencialmente popular y bilingüe (euskera-castellano) en un 50%.

Queda terminantemente prohibido el uso estridente de altavoces, sirenas, etc.

VENTA ARTÍCULOS ALIMENTICIOS

En todas las instalaciones destinadas a la venta de artículos alimenticios, habrán de cumplirse las disposiciones técnico-sanitarias vigentes, las cuales se pondrán a disposición de adjudicatarios y adjudicatarias según su tipo de negocio. Previamente al inicio de la actividad deberán rellenar una memoria sanitaria para que el Servicio de Inspección Alimentaria determine las condiciones particulares de ejercicio de dicha actividad.

Toda actividad de tipo alimentario (churrerías, y frutos secos, encurtidos, helados,...) exige para su ejercicio, inexcusablemente, que personal empleado que trabaje en ella esté en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos.

PROHIBICIÓN DE VENTA DE TABACO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Se prohíbe expresamente la venta, expedición, regalo o premio de tabaco y alcohol.

En caso de incumplimiento por adjudicatarios o adjudicatarias de lo recogido en este Pliego, y sin perjuicio de la retención de la fianza, se procederá por la Policía Local al levantamiento de un Acta, decretándose inmediatamente el cierre de la instalación. Este incumplimiento comportará en todo caso la denegación de la autorización para la instalación en las Ferias que se celebren en los dos próximos años.

DECIMOSEGUNDA.- REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS PREPARADAS Y SIMILARES.

Estos son los requisitos de obligado cumplimiento recogidos en la guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi del Gobierno Vasco

- **Requisitos generales**

- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA o en el REACAV, o en los Registros de Producción Primaria, y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.

- Todas las actividades relacionadas con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en instalaciones debidamente techadas, protegidas 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 situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.

- El personal que manipule alimentos sin envasar deberá acreditar que ha recibido formación en manipulación de alimentos. Se usará vestimenta limpia y exclusiva para el trabajo.

- En relación a la dotación de agua, todas las actividades dispondrán de suficiente agua potable.

- El sistema de evacuación de aguas residuales debe evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una manguera con conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.

- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en cámaras, expositores o vitrinas refrigeradas, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la feria o mercado.

- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan.

- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben de estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos). No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.

- Los suelos deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.

- Se deben mantener los alimentos sobre mesas o mostradores alejados del suelo. Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, si no separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación o preparación culinaria.

- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.

- Se debe disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios. Estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.

- Diariamente se ha de realizar una limpieza del puesto y una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios cortantes, etc., se deben desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.

- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores *(insectos, roedores u otro tipo de animales)*.

- Deben tener cubos de basura suficientes, preferentemente con tapa de accionamiento no manual.

- El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.

- La vestimenta del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de los alimentos será adecuada, de uso exclusivo a tales fines y preferentemente de color blanco o claro. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en utensilios propios de la actividad.

- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en vehículos adecuados para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isotermos) y evitando contaminaciones cruzadas.

- En todas las instalaciones se expondrán de forma visible los precios de venta al público y la existencia de Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias mediante una indicación clara en un cartel visible.

- La venta o el suministro de bebidas alcohólicas a personas menores de edad está prohibida.

En todos los puestos de venta de bebidas alcohólicas se deberán colocar de forma visible carteles que adviertan de la prohibición de venta de bebidas alcohólicas a personas menores de edad.

● Requisitos específicos para churrerías t

Además de las normas generales deberán cumplir las siguientes NORMAS ESPECÍFICAS:

- Se distinguirán, al menos, tres zonas de trabajo; de elaboración-manipulación de alimentos, de almacenamiento y de servicio.

- Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.

- Los suelos serán lisos, continuos e impermeables de forma que se puedan barrer y fregar con facilidad.

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

- Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos.

- Es obligatorio el uso de pinzas o paletas para servir, pesar o envasar con destino al público este tipo de productos.

- Se deben envasar los alimentos en envases, envolturas y bolsas de uso alimentario.

- Está prohibida la utilización de grasas animales o vegetales o mezclarlas con los aceites vegetales autorizados, así como refreír los productos elaborados.

- Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria. Los utilizados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. Se debe asegurar que la recogida y gestión de esos residuos está autorizada.

- Las patatas se deben freír en una freidora exclusiva.

- El 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.

- El público consumidor estará debidamente informado del nombre y dirección del elaborador, así como de las características y precios de los productos.

V -RÉGIMEN DISCIPLINARIO

DECIMOTERCERA.-TIPIFICACIÓN O SEÑALAMIENTO DE LAS INFRACCIONES O INCUMPLIMIENTOS

Cualquier incumplimiento de las condiciones en las que se otorga el presente permiso será valorado por el Ayuntamiento y a efecto de asignar la calificación de leve, grave o muy grave a la infracción se determinan las siguientes clases de infracciones:

Leves:

1. La ocupación de mayor superficie de la autorizada, cuando el incremento no supere el 15% de aquélla.
2. El incumplimiento de los horarios autorizados, cuando el mismo no exceda de media hora.
3. La falta de colocación del cartel o carteles que deban estar expuestos en cada uno de los negocios, cuando así se hubiera exigido en la autorización.
4. La emisión de niveles sonoros por encima de los autorizados, cuando el incremento no supere el 10% del autorizado.
5. No mantener el espacio público utilizado en las debidas condiciones de limpieza durante el desarrollo de la actividad y al término de la misma.
6. La generación de daños para el espacio o los bienes públicos, con ocasión de la utilización especial o privativa, esté o no autorizada, cuando los mismos no superen los 3.000 €.
7. No presentar la documentación requerida por la autoridad competente o sus agentes o personal funcionario en el cumplimiento de sus funciones, de forma completa y correcta, así como el suministro de información inexacta.

8. En general, todo incumplimiento de las condiciones en que se otorga el permiso de la actividad.

Graves:

1. La generación de daños para el espacio o los bienes públicos, con ocasión de la utilización especial o privativa, esté o no autorizada, cuando los mismos superen los 3.000 € y no excedan de 6.000 €.
2. La generación de daños para los bienes privados, con ocasión de la utilización especial o privativa.
3. La negativa o resistencia a suministrar datos o facilitar la información requerida por las autoridades competentes o sus agentes o personal funcionario en el cumplimiento de sus funciones, así como el suministro de información inexacta, cuando dicho incumplimiento sea reiteración de otro anterior.
4. Incumplimiento del horario señalado para el ejercicio de la actividad cuando éste supere la media hora.
5. La falta de atención, a título de simple negligencia, de cualquier medida de seguridad impuesta en el permiso.
6. Abandono de residuos líquidos o sólidos producto de la actividad autorizada así como la irregular utilización de los servicios públicos para deshacerse de los mismos.
7. La realización de usos o actividades diferentes de los autorizados.
8. Ceder, por cualquier título, el espacio autorizado.
9. No realizar la actividad autorizada.
10. La desatención del primer requerimiento realizado por el Ayuntamiento o por la Policía Local en orden a corregir el desarrollo de las utilizaciones autorizadas.
11. La ocupación de mayor superficie de la autorizada, cuando el incremento supere el 15% de aquélla.
12. La emisión de niveles sonoros por encima de los autorizados, cuando el incremento supere el 10% del autorizado, o la emisión de sonidos con incumplimiento de las prescripciones establecidas en el pliego al respecto.
13. La utilización de los contenedores para fines distintos de los de simple almacenaje de material.
14. La contratación de una potencia eléctrica diferente de la declarada en la formulación de la oferta.

Muy graves:

1. Manipulación o acceso a instalaciones o servicios de suministro eléctrico municipales, en la forma no prevista en el Pliego.
2. La generación de daños para el espacio o los bienes públicos, con ocasión de la utilización especial o privativa, cuando los mismos superen los 6.000 €.
3. La falta de respeto, coacción o amenaza a personas y la resistencia, falta de respeto, coacción o amenaza a la autoridad municipal, sus agentes o funcionarios en el cumplimiento de sus funciones.
4. La resistencia, obstrucción o dilación a las actuaciones de la inspección.
5. La negativa o resistencia a suministrar datos o facilitar la información requerida por las autoridades competentes o sus agentes o funcionarios/as en el cumplimiento de sus funciones, así como el suministro de información inexacta, cuando dichas conductas constituyan una segunda reiteración de otra anterior.
6. El suministro de documentación manipulada o falsa.
7. Todas las graves que presenten reiteración en la conducta de la persona infractora.

Se entenderá como resistencia, obstrucción, excusa o negativa a la actuación inspectora, la conducta del infractor que tienda a dilatar, entorpecer o impedir las actuaciones del personal inspector (o la utilización de medios fraudulentos).

DECIMOCUARTA.-TIPIFICACIÓN O SEÑALAMIENTO DE LAS SANCIONES

Las infracciones de carácter leve serán sancionadas con multa de entre 200€ y 750€.

Las infracciones de carácter grave serán sancionadas con multa de entre 751€ y 1500€.

Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa de entre 1.501 € y 3.000€.

La comisión de una infracción muy grave podrá dar lugar a la inmediata expulsión del Recinto así como a la imposibilidad de participar en futuros recintos feriales, hasta un máximo de cuatro ediciones. La expulsión inmediata del Recinto se adoptará mediante Resolución de urgencia que será notificada

al infractor o infractora y se realizará con todos los medios municipales al efecto dispuestos.

Las sanciones se impondrán previa comunicación de las infracciones y otorgamiento de un plazo de dos días para presentar las alegaciones que se estimen oportunas.

La simple extensión de un acta o denuncia imputando un incumplimiento de obligaciones podrá motivar la clausura o cierre cautelar de la atracción o puesto hasta que se resuelva al respecto.

DECIMOQUINTA.-RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EN BIENES PÚBLICOS

Las sanciones antes referidas no eximen de la obligación de las personas sancionadas de sufragar el importe de los daños que se deriven de la comisión de las infracciones, importe que en todo caso será objeto de la correspondiente valoración técnica municipal, bien directamente o bien a través de las empresas contratistas del Ayuntamiento.

ANEXO-1

MODELO DE PROPOSICIÓN

D./Dª ..... con domicilio en ..... teléfono ....., Documento Nacional de Identidad (o documento oficial que lo sustituya en caso de extranjeros) nº ....., actuando en :

☐ NOMBRE PROPIO
☐ REPRESENTACIÓN DE....., con CIF Nº.....manifiesta libre y voluntariamente lo siguiente:

Que conoce el pliego de cláusulas o condiciones por el que ha de regirse la licitación para el otorgamiento de las autorizaciones de dominio público para la instalación de puesto en la plaza de la Iglesia en las fiestas de Navidad de 2021.

Que declara bajo su responsabilidad que reúne todos los requisitos exigidos para participar en el procedimiento de licitación y, en su caso, resultar adjudicatario de la autorización, en particular que está dado de alta en el impuesto de Actividades Económicas, está al corriente sus obligaciones fiscales, sociales y de seguridad, no está incurso en las causas de incapacidad o incompatibilidad para contratar con la Administración y carece de deudas exigibles por este Ayuntamiento, y faculta, para la verificación municipal de esta declaración, al Excmo. Ayuntamiento Gorliz para la realización de las oportunas gestiones de comprobación ante las Administraciones y órganos administrativos y tributarios competentes.

Que manifiesta su interés en la autorización señalada bajo Churrería.

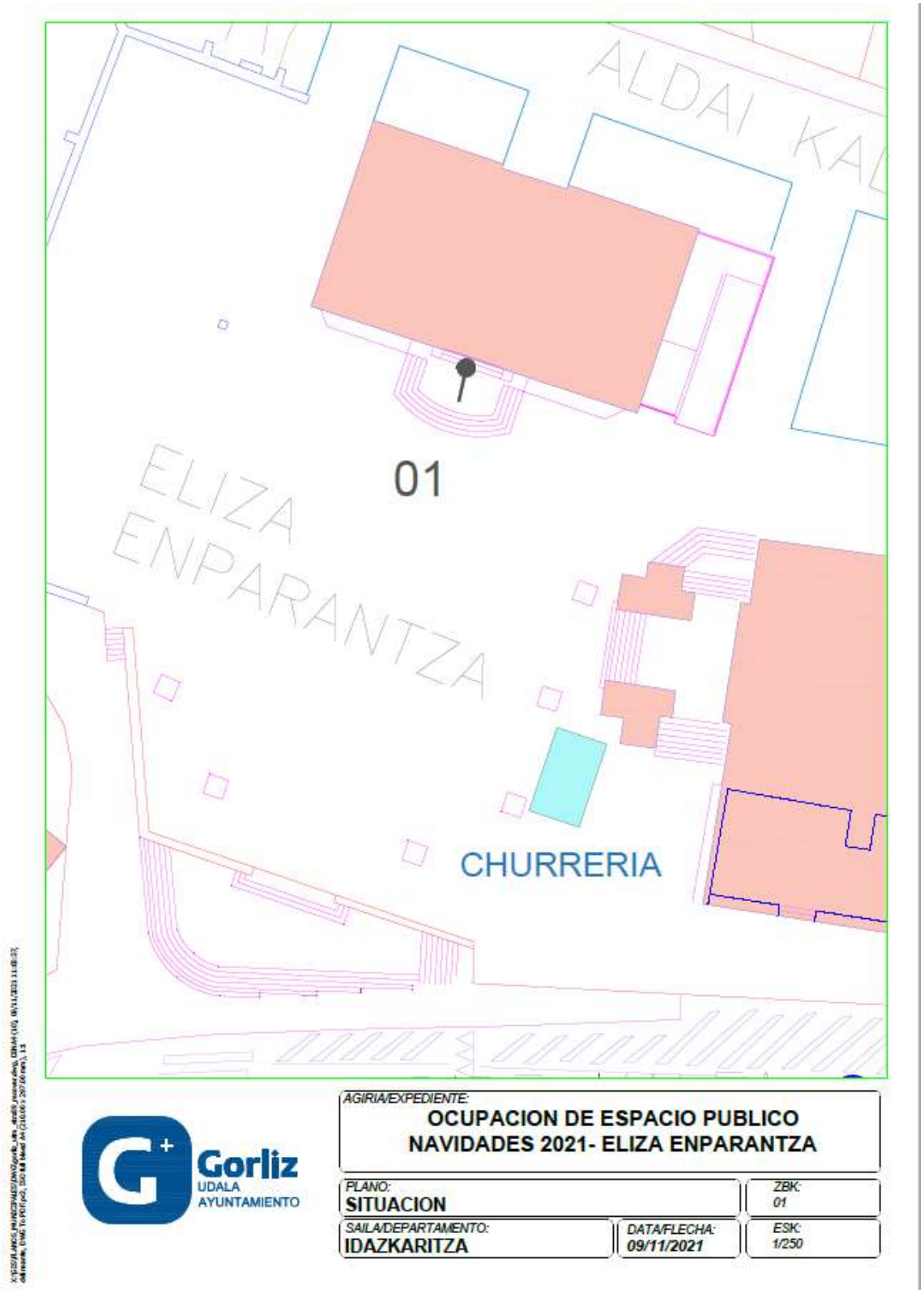
Que aporta, dentro del sobre nº 2, la documentación referida en la condición NOVENA, que ha de considerarse para la resolución del concurso y el consiguiente otorgamiento de las autorizaciones, en particular el "PROYECTO DE EXPLOTACIÓN" -35 puntos-, la "PROPUESTA TÉCNICA"-45 puntos-y la "PROPUESTA PARA MINIMIZAR EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL"-20 puntos-.

Gorliz, a .....

Firma,
EL LICITADOR o LA LICITADORA

ANEXO 2

Plano de localización de la caseta


ALDAI KA
01
ELIZA
ENPARANTZA
CHURRERIA
Gorliz
UDALA
AYUNTAMIENTO
AGIRIA/EXPEDIENTE:
OCUPACION DE ESPACIO PUBLICO
NAVIDADES 2021- ELIZA ENPARANTZA
PLANO:
SITUACION
ZBK:
01
SAILA/DEPARTAMENTO:
IDAZKARITZA
DATA/FLECHA:
09/11/2021
ESK:
1/250