Azpeitiko Udala

AZPEITIKO UDALERRIKO OLATZ-KO AMAREN PLAZAN TXURRERIA POSTU BAT MODU PRIBATIBOAN OKUPATZEKO ADMINISTRAZIO EMAKIDA PROZEDURA IREKI SUPER SINPLFIKATU BIDEZ ESLEITZEKO PLEGU TEKNIKOAK

1. HELBURUA.

Kontratuaren xedea jabari publikoko lursail bat okupatzeko, erabiltzeko eta aprobetxamendu pribatiborako TXURRERIA bat jartzeko administrazio-emakida emateko baldintza teknikoak ezartzea da.

Baldintza teknikoen agiri honen xedea da TXURRERIA baterako elikadura-postu bat instalatu eta ustiatzeko jabari publikoko zati bat okupatzeko administrazio-baimenaren esparruan jarduketak arautuko dituzten irizpide teknikoak ezartzea, bai eta horren antolaketa eta kokapena ezartzea ere.

2. EMAKIDAREN KOKAPENAREN EDUKIA EGUNAK ETA ORDUTEGIAK

Instalazioen kokalekua, datak eta edukia honako hauek izango dira:

EDUKIA	KOKAPENA	DATAK
Txurrería	Olatzko Amaren Plaza	San Sebastian jaiak, Gabon jaiak eta Ihauteri jaiak

Urte bakoitzean okupazio gunea muntatu, okupatu eta desmuntatzeko datak behar besteko aurrerapenaz emango dizkie Udalak esleipendunei.

Administrazioak edozein unetan ezeztatu ahal izango du emakida, bere kabuz, kalte-ordainik jasotzeko eskubiderik gabe, baldin eta gerora onartutako araudiarekin bateraezina bada, jabari publikoan kalteak eragiten baditu, interes publiko handiagoko jardueretarako erabiltzea eragozten badu edo erabilera publikoa kaltetzen badu.

- Txurro-dendarako ordutegiak. Merkataritza-ordutegia

Nolanahi ere, ordutegiak Udalak aldez aurretik emakidadunei emango dizkien argibideetara eta osasun-krisiaren ondorioz hartzen diren neurrietara egokituko dira.

3. OKUPAZIOAREN ETA INSTALAZIOEN EZAUGARRIAK.

Lursailen okupazioa, instalazioaren funtzionamendu-aldia eta lursailen lehengoratzea, okupazioa amaitutakoan, administrazio-klausula zehatzen agirian adierazitakoarekin bat etorriko dira.

Txurro-dendari dagokion postuaren kokapena adierazitako eremukoa izango da, eta Udalak zehaztuko du behar besteko aurrerapenaz.

Udalak, aldez aurretik interesdunari jakinarazita eta bi alderdiak ados jarrita, lehen deskribatutako puntuetako edozein aldatu ahal izango du.

Udaleko Zerbitzu Teknikoek behar bezalako eskumena izango dute printzipioz adierazitako eremuetatik kentzeko, arrazoi teknikoak, segurtasunekoak edo ordena publikokoak direla medio, eta zirkunstantzia horrek ez du kalte-ordainik jasotzeko eskubiderik izango. Era berean, zona bakoitzerako aurreikusitako erabilerak aldatu ahal izango dituzte, eta erabaki hori irizpide teknikoen edo segurtasun-irizpideen arabera justifikatuko da.

Instalazio, babes-ekipamendu eta aparatu guztiek eguneratuta egon beharko dute industriako buletinari, funtzionamenduari, langile kualifikatuei, azoka-egileen lizentziari, erantzukizun zibileko eta istripuetako aseguruari, autonomoei, funtzionamendurako teknikari eskudunaren baimenari eta manipulatzaile-txartelari dagokienez, ostalaritzaren kasuan.

Jatetxe-zerbitzua edo elikagaiak saltzeko zerbitzua duten lokal eta etxola ibiltarietarako nahitaez bete beharko dira higiene- eta osasun-baldintzak.

Erabat debekatuta daude bezeroak nabarmen engainatzeko prestatuta dauden joko, zozketa eta trikimailu guztiak.

Emakidadunaren kontura izango dira instalazio- eta lizentzia-kostu guztiak, indarrean dauden xedapenek adierazten dutenaren arabera, postu eta aparatuen funtzionamendurako beharrezkoak direnak. Halaber, esparrua segurtasun-baldintza ezin hobeetan eta higieniko-sanitarioetan mantentzeko behar den guztia izango dute.

Azpeitiko Udalak ez du bere gain hartuko eguraldi txarraren, suteen, manipulazio elektrikoen eta abarren ondorioz sor daitekeen kalte edo galerarik.

4. BAIMENAREN IKUSKAPENA.

Udalak, bere zerbitzu teknikoen bitartez eta Udaltzaingoarekin lankidetzan, baimenaren xede den jabari publikoa kontserbatzen dela zainduko du.

5. INSTALAZIOAREN KOKAPENA ETA PLANOA

Hartu beharreko lurzoruaren neurriak eta instalazioa erreferentziatzat hartuta jarriko dira instalazioa.

Elikadura-establezimenduak izendatuta dituen lekuetan muntatuko ditu instalazioak, betiere Udalak onartutako azken planaren arabera, dagokien lursailean muntatuz eta haren mugak errespetatuz, halako moldez non, instalatzen direnean, ez dituzten besteen espazioak hartuko edo haien arteko pasabideak etengo. Elikadura-establezimenduak ezin izango ditu, inola ere, esleipenean finkatuko diren neurriak gainditu edo aldatu, ezta bere partzela zatitu edo azpierrentan eman ere.

Aparatuen instalazioek ezin dute faroletan, makiletan edo energia elektrikoko lineetan eraginik izan.

6. BETEBEHAR OROKORRAK

6.1.- Zerbitzu orokorrak:

•Txurro-dendak gehienez 8 m^2-ko tamaina izango du.

• Enpresaburu gisa aplikatu beharreko araudia betetzea, bereziki elikagaien ustiapen komertzialetik eratorritakoa.

• Jardueraren ondoriozko gastu guztiak (argia, ura, etab.) esleipendunak ordainduko ditu.

• Esleipendunak jarri nahi dituen kartel edo publizitate guztiek Azpeitiko Udalaren onespena izan beharko dute. Oro har, publikoari ematen zaion dokumentazio guztia euskaraz eta gaztelaniaz idatzita egon beharko da.

• Instalazioak kontserbatzeko beharrezkoak diren konponketa guztiak bere kontura egitea, erabiltzaileek eragindako narriadurak barne, baita beharrezkotzat jotzen dituen berritzeak edo hobekuntzak ere.

• Esleipendunak eguneratuta eduki beharko ditu negozioa ustiatzeari dagozkion zerga- eta lan-betebeharrak, eta bere kargura geratuko dira zerbitzua egiteko kontratatutako langileak.

• Esleipendunak bere eskura jartzen zaizkion instalazioak eta elementuak soilik erabiliko ditu baimendutako helbururako.

• Ezin izango da megafonia-gailurik erabili produktuak sustatzeko edo musika emateko salmentan zehar.

• Jarduerarako behar diren lizentziak izan beharko ditu indarrean.

• Erregaiak elikatzeko eta biltegiratzeko instalazioek sektoreko araudi aplikagarria bete beharko dute.

• Establezimenduak gutxieneko eraginkortasuna duen su-itzalgailu bat izan beharko du 21.- 113B.

Baldintza horiek betetzeko, esleipendunak honako dokumentazio hau aurkeztu beharko du elikadura-postua instalatu aurretik:

1) Nortasun Agiri Nazionala, enpresa lizitatzaileak bere izenean jarduten badu. Beste pertsona edo erakunde baten izenean jarduten bada, Nortasun Agiri Nazionala eta ahalorde askietsia.

2) Lizitatzailea pertsona juridikoa denean, eraketa-eskritura edo, hala badagokio, aldaketa-eskritura, Merkataritza Erregistroan behar bezala inskribatua, eta identifikazio fiskaleko zenbakia, inskripzioa aplikagarri zaion merkataritza-legeriaren arabera eska daitekeenean. Hala ez bada, jarduteko gaitasuna eratze-

eskrituraren edo -agiriaren, estatutuen edo sortze-egintzaren bidez egiaztatuko da, jarduera arautzen duten arauak jasota, eta, hala badagokio, dagokion erregistro ofizialean inskribatuta. Europar Batasuneko estatu kideetako enpresaburu ez-espainiarrak direnean, dagokien erregistroan inskribatuta daudela egiaztatu beharko dute, ezarrita dauden estatuko legediaren arabera, edo zinpeko aitorpena edo ziurtagiria aurkeztuta, aplikatzekoak diren Erkidegoko xedapenen arabera.

3) Indarrean dauden xedapenek ezarritako zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekikoak egunean dituela egiaztatzen duten ziurtagiriak.

4) EJZn, kontratuaren xedeari dagokion epigrafean, alta emanda dagoela egiaztatzen duen agiria, indarrean dagoen ekitaldiari dagokionez, edo EJZren azken ordainagiria, gainerako kasuetan. Kasu bietan, zerga horren matrikulan baja eman ez izanaren erantzukizunpeko adierazpena aurkeztu beharko da.

5) Dagokion instalaziorako arau teknikoak eta jarraibideak onartzen dituela adierazten duen zinpeko aitorpena.

6) Instalazioaren erantzukizun zibileko polizaren kopia, gutxienez zenbateko honekin:

- Erantzukizun zibileko aseguru-poliza bat aurkeztu beharko da.

7) Erakunde antolatzaileak Eusko Jaurlaritzaren Ikuskizunen Legea eta Azpeitiko Udalak araudi hori zabaltzea bete beharko ditu, eta ondoren adierazten diren agiriak aurkeztu beharko ditu:

- Lanpostuaren/instalazioaren segurtasunari eta erresistentziari buruzko araudia eta dagozkion egiturak betetzen direla egiaztatzen duen ziurtagiria.

- Osasunari eta higieneari buruzko udal-araudia betetzea (hala eskatzen duten instalazioetan).

- Instalazio elektrikoaren proiektua, baimendutako teknikari batek sinatua.

- Txurro-denda edo elikadura-establezimendua martxan jartzeko lotura elektrikoko buletina.

- Baimendutako instalatzaile batek instalazio elektrikoa duela egiaztatzen duen agiria.

- Zerga-lizentzia eguneratua

8) Osasun-arloko elikagai-establezimenduen erroldan alta emanda egotearen ziurtagiria.

9) Osasun-ikuskaritzaren fotokopia.

10) Elikagaien Manipulatzailearen Karneta.

11) Laneko Arriskuen Prebentziorako Ziurtagiria.

12) Ibilgailua zirkulatzeko baimena, ibilgailua erabiltzen duen pertsonaren gidabaimena eta dagokion KPI eguneratua gainditu izanaren egiaztagiria.

13) Emakidadunak TICKET BAI sistema bere kontabilitate-sisteman integratuta duela adierazten duen erantzukizunpeko adierazpena.

Aurretik aipatutako dokumentazio guztia aurkezten ez bada, kasuaren arabera, jarduera aldi baterako itxiko da. Zentzuzko denbora igaro ondoren, dokumentazioa aurkezten ez bada, itxiera eta instalazioa izapidetuko dira, eta horrek ez du kalte-ordainik jasotzeko eskubiderik emango.

6.2.- Eremu publikoari buruzko betebeharrak

• Salmenta-puntua esleipendunak jarriko du zehaztutako lekuan.

• Lanpostuaren ezaugarrietako bat ingurunera, estetikara eta funtzionaltasunera egokitzea izango da.

• Esleipendunak kontserbazio- eta garbiketa-egoera onean eduki behar du erabilitako jabari publikoaren zatia, instalazioez gain, eta kutxa, bilgarri, paper eta

abarren hondarrik ez utzi behar du. Esleipendunak sortzen den zabor guztia utzi beharko du edukiontzietan, baita ingurukoa ere. Eguna amaitzean, okupatutako espazioa egoera onean egon beharko da.

• Produktuak saltzeko instalazioen kokapenak oinezkoen joan-etorria ahalbidetu beharko du, Irisgarritasunari buruzko Legean eta lege hori garatzen duten arauetan oinezkoen ibilbideei buruz ezarritako arauen arabera. Era berean, gurpil-aulkiak dituen pertsona bat hurbildu beharko da aurretik.

• Baimenaren xede den jarduerak eremu publikoan eragindako kalte eta galera guztien erantzule izango da.

• Zoladuran ez da ainguratzerik erabiliko, eta behar bezala babestu beharko da.

• Emakidadunak, emakidaren epea amaitu ondoren, administrazioaren esku jarri behar ditu erabili beharreko ondasunak, libre eta hutsik. Emakidadunak onartu egin behar du utzarazpena erabaki eta betearazteko ahalmena.

• Debekatuta dago salmenta-establezimenduen kanpoaldean material sukoia pilatzea.

• Elikadura-postua jartzen den lekuan, kontuan hartuko da inguruko lurzoruan ezin dela ur-putzurik sortu.

6.3.- Baldintza higieniko-sanitarioak

• Ontziratu gabeko elikagaiak egiten edo merkaturatzen dituzten langileek elikagaien higieneari buruzko prestakuntza-ziurtagiria egiaztatu beharko dute.

• Langileen arropak egokiak eta erabilera esklusibokoak izango dira. Norberaren eta jantzien garbitasuna mantenduko da, bai eta jardueraren berezko tresnena ere.

• Biltegiratzeko, manipulatzeko eta saltzeko jarduera guztia behar bezala estalitako etxola edo instalazioetan egin behar da, eguraldi txarretik babestuta eta jendea elikagaiak biltegiratzeko edo manipulatzeko eremuetara sartzea eragozten duten sistemekin. Zikinkeria, kutsadura eta osasungaiztasuneko edozein arrazoirengandik behar den distantziara egon beharko dute.

egin beharreko lanaren bolumenaren araberakoak izango dira.

• Manipulazio-eremuetan ur korronteko zerbitzu bat eduki beharko dute harrasketara eta/edo konketa pertsonaletara konektatuta, ekipoak garbitzeko eta estolderia-sarera husteko. Garbiketa-tresnak (xaboi likidoa eta paperezko eskuoihalak) garbiketa orokorrerako garbigarriak eta beharrezkoak izango dira.

• Kasu guztietan, edateko ura erabiliko da.

• Lurzoruek garbitu ahal izango dituzte, eta hondakin solido eta likidoak pilatzea saihestu. Lauak, iragazgaitzak, jarraituak eta garbigarriak izango dira.

• Elikagaiak manipulatzen diren edo kontaktuan jar daitezkeen gainazalek material leuna, geldoa, xurgatzailea ez dena, garbitzeko eta desinfektatzeko erraza izango dute, eta ez da egurrik erabiliko.

• Lan-tresnak material egokikoak izango dira eta garbi mantenduko dira.

• Hozteko kontserbazioa behar duten elikagaiak biltegiratzen badira, hozkailuak eduki beharko dituzte, hala eskatzen duten elikagaiak mantentzeko adinako edukiera eta kantitatea dutenak. Gailu horien tenperatura kontrolatu egingo da, eta, horretarako, termometroa izango dute. Erreferentziako tenperaturak 0 ° C eta 8 ° C artekoak izango dira elikagai hoztuen kasuan, eta -18 ° C-tik beherakoak izoztuen kasuan. Edari hotzen zerbitzua eginez gero, edari horietarako hozkailuak ez dira konektatuta egongo elikagaiak kontserbatzeko hozkailuekin.

• Zaborretarako eta hondakinetarako poltsa duten ontziak eduki beharko ditu. Poltsa horietan hustuko dira itxi ondoren.

• Biltegiratzeko, manipulatzeko edo prestatzeko edozein prozesutan elikagaiak edo ontziak ezin izango dira lurrarekin kontaktuan egon.

• Jendearentzako elikagaiak behar bezala isolatuta egongo dira, beira-arasa, ontzi edo enbalajeen bidez. Behar izanez gero, hozkailua jarriko da.

• Hornitutako lehengaiak behar bezala identifikatuta egon beharko dira ontziratuen etiketen, fakturen edo soltean erosteko bestelako merkataritza-agirien bidez.

• Egun bakoitzaren ondoren, esparrua eta erabilitako tresna guztiak garbitu eta desinfektatuko dira, eta elikagaiak behar bezala babestuta geratuko dira.

• Elikagaiak biltegiratzeko eta manipulatzeko eremuak behar bezala isolatuta egongo dira higiene-zerbitzuetatik, eta ezin izango dira logela gisa erabili, ez eta beren funtzio espezifikoetatik kanpoko beste jarduera batzuetarako ere.

• Establezimenduan ahalik eta argien bereizi beharko da biltegiratze-guneko zerbitzu publikoko eta aisialdiko eremua, eta elikagaiak ekoiztea, elikagaiekin lan egiten duten langileentzat gordeta.

• Frijigailua kokatzeak eta sabaiak jartzeak kondentsazioa saihestuko dute.

• Debekatuta dago animalia- edo landare-koipeak erabiltzea edo baimendutako landare-olioekin nahastea, bai eta prestatutako produktuak errefritatzea ere.

• Erabilitako olio eta produktuen ordez, beste batzuk jarriko dira, osasun- eta kontsumo-arauetan ezarritako denbora egokian.

• Baimendutako pertsonak erretako eta baztertutako olioak birziklatzeko ontzi egokia izan beharko du, edo horretarako ezarritako enpresarekin edo enpresekin kontratatu edo adostu beharko du.

• Guztiz debekatuta eta gogor zigortuta dago olioak isurtzea inguruko saneamendu-sarera (hustubideak edo estoldak).

6.4.- Kontsumitzailearen babesa

• Jendearentzako salmenta-prezioak eta erreklamazio-orriak erakutsiko dira, hala eskatzen duten bezeroen eskura.

• Jarduerak irauten duen bitartean erreklamazioak jasotzeko zuzendaritza. Helbide hori beti agertuko da ordainagirian edo salmenta-frogagirian.

6.5.- Emakidadunaren eskubideak:

Emakidadunaren eskubideak dira:

- Emakidan lagatako ondasuna askatasunez erabili ahal izatea baimendutako erabilera eta jarduerarako, kanpoko oztoporik gabe, emakidak irauten duen bitartean.

- Interes orokorreko arrazoiengatik emakidaren epea amaitu baino lehen eten behar bada, kalte-ordainerako eskubiderik gabe.

6.6.- Emakidadunaren erantzukizuna

Emakidaduna izango da emakidaren ohiko edo ezohiko funtzionamenduaren ondorioz ustiapenak eragindako kalte-galeren erantzule zuzena. Horretarako, erantzukizun zibileko polizaren kopia baimendua eta ordainketa-egiaztagiriak aurkeztu beharko ditu Idazkaritza Sailean, eta falta larritzat hartuko da epemugan ordainagiriak ez ordaintzea.

Azpeitiko Udala

Esleipendunak aseguru-polizaren ale bat aurkeztu beharko du, esleipena jakinarazi eta hurrengo 15 egun baliodunetan.

Azpeitia, 2022ko azaroaren 03an.

Pilar Arrieta

Kultura Saileko arduraduna.

Azpeitiko Udala
UDALA