Azpeitiko Udala

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUPER SIMPLIFICADO PARA USO PRIVATIVO DE DOMINIO PÚBLICO, DE UN PUESTO DE CHURRERIA PARA EN EL MUNICIPIO DE AZPEITIA EN OLATZ-KO AMAREN PLAZA.

1.OBJETO.

Constituye el objeto el otorgamiento de la concesión administrativa sobre un terreno de dominio público ubicación individual para su ocupación, uso y aprovechamiento privativo, mediante la instalación de un CHURRERIA en el siguiente emplazamiento en el municipio de Azpeitia.

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas es establecer los criterios de carácter técnico que deben regir las actuaciones en el marco de la autorización administrativa de la ocupación de una porción de dominio público para la instalación y explotación de un puesto de alimentación destinado a CHURRERIA., así como la organización y emplazamiento de la misma.

2. CONTENIDO EMPLAZAMIENTO FECHAS Y HORARIOS DE LA CONCESIÓN

El emplazamiento, fechas y contenido de las instalaciones será el que se indica continuación:

CONTENIDO	EMPLAZAMIENTO	FECHAS
Churrería	Olatzko Amaren Plaza	Fiestas de San Sebastián, Fiestas de Navidad y Fiestas de Carnavales

Las fechas de montaje, ocupación y desmontaje de la zona de ocupación concreta en cada anualidad serán suministradas a las personas adjudicatarias con antelación suficiente por parte del Ayuntamiento.

La concesión podrá ser revocada unilateralmente por la Administración en cualquier momento, sin derecho a indemnización, cuando resulte incompatible con la normativa aprobada con posterioridad, produzcan daños en el dominio público, impidan su utilización para actividades de mayor interés público o menoscaben el uso público.

-Horarios para Churrería. Horario comercial.

En todo caso, los horarios se adaptarán a las indicaciones del Ayuntamiento que con antelación proporcionará a las personas concesionarias y a las medidas que en su caso se adopten a razón de la crisis sanitaria.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA OCUPACIÓN Y DE LAS INSTALACIONES.

La ocupación de los terrenos, el período de funcionamiento de la instalación y la reversión de los terrenos una vez finalizada la ocupación será de conformidad con el indicado al pliego de cláusulas administrativas particulares.

La ubicación del puesto correspondiente a la churrería será el de la zona indicada y se concretará por parte del Ayuntamiento con antelación suficiente.

El Ayuntamiento previa notificación a la interesada y de mutuo acuerdo con las partes, podrá modificar cualquiera de los puntos anteriormente descritos.

Los Servicios Técnicos Municipales gozarán de la discrecionalidad debida para suprimir zonas de las señaladas en principio, por razones técnicas, de seguridad o de orden público, justificándose esta circunstancia debidamente sin que dicha circunstancia tenga derecho a indemnización. Así mismo podrán cambiar los usos previstos para cada zona justificándose dicha decisión por criterios técnicos o de seguridad.

Todas las instalaciones, equipos de protección y aparatos, deberán estar al día en cuanto al boletín de industria, funcionamiento, personal cualificado, con licencia de feriantes, seguro de responsabilidad civil y accidentes, autónomos, permiso de técnico competente para funcionamiento, carnet de manipulador en el caso de hostelería.

Serán de obligado cumplimiento los Requisitos higiénico-sanitarios para los locales y casetas ambulantes que tengan servicio de restauración o venta de alimentos.

Se prohíbe terminantemente toda clase de juegos, rifas y trucos que estén preparados para engañar manifiestamente al público.

Serán por cuenta del concesionario todos los costes de instalación, licencias, según señalan las disposiciones vigentes, necesarias para el funcionamiento de los puestos y aparatos. Asimismo, dispondrán lo necesario para mantener el recinto, en perfectas condiciones de seguridad, e higiénico sanitarias.

El Ayuntamiento de Azpeitia no se hará responsable de ningún daño o perjuicio que pudiera ocasionarse por inclemencias del tiempo, incendios, manipulaciones eléctricas, etc.

- No se podrán utilizar dispositivos de megafonía para promocionar productos o emitir música durante la venta.
- Deberá tener en vigor las licencias necesarias para la actividad.
- Las instalaciones de alimentación de combustibles y su almacenamiento deberán cumplir la normativa sectorial aplicable.
- El establecimiento deberá disponer de un extintor con eficacia mínima 21.-113B.

Para el cumplimiento de estos requisitos la persona adjudicataria deberá de aportar la siguiente documentación con anterioridad a la instalación del puesto de alimentación:

1) Documento Nacional de Identidad si la empresa licitadora actúa en nombre propio. En el caso de que se actúe en representación de otra persona o entidad, Documento Nacional de Identidad, así como poder bastanteado.

2) Cuando el/la licitador/ra sea una persona jurídica, escritura de constitución o modificación, en su caso, debidamente inscrita en el Registro Mercantil y número de identificación fiscal, cuando la inscripción fuera exigible con-forme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial. Cuando se trate de empresarios/as no españolas de Estados miembros de la Unión Europea, deberán acreditar su inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde estén establecidos o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado, de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.

3) Certificaciones acreditativas de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

4) Acreditación de estar dado de alta en el I.A.E., en el epígrafe que corresponda al objeto del contrato, mediante la presentación del alta, si se refiere al ejercicio corriente, o del último recibo del I.A.E, en los demás casos, acompañada en ambos supuestos de una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del referido impuesto.

5) Declaración jurada de aceptación de las normas técnicas e instrucciones para la instalación que corresponda.

6) Copia de la póliza de responsabilidad civil de la instalación por un importe mínimo de:

-Se deberá de presentar una póliza de seguros de responsabilidad civil.

4. INSPECCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.

El Ayuntamiento a través de sus servicios técnicos y en colaboración con la Policía Local, velará por la conservación del dominio público objeto de la autorización.

5.UBICACIÓN Y PLANO DE LA INSTALACION

La instalación se colocará tomando como referencia las dimensiones del suelo a ocupar y la instalación.

El establecimiento alimentación montará sus instalaciones en los lugares que tengan designados, siempre de acuerdo con el plan final aprobado por el Ayuntamiento, montando en la parcela que les corresponda y respetando los límites de la misma, de tal manera que al instalarse no ocupen los espacios de las otras o interrumpan los pasos entre ellas. El establecimiento de alimentación no podrá de ninguna manera sobrepasar ni modificar las dimensiones, que se fijarán en la adjudicación, ni dividir ni subarrendar su parcela.

Las instalaciones de los aparatos no pueden afectar faroles, palos o líneas de energía eléctrica existentes.

6.OBLIGACIONES GENERALES

6.1.-Observaciones generales:

- La Churrería tendrá un tamaño máximo de 8 m^2.
- Cumplimiento de la normativa de aplicación como empresario/a, especialmente la derivada de la explotación comercial de alimentos.
- Todos los gastos derivados de la actividad (luz, agua, etc.) serán a cuenta de la persona adjudicataria.
- Todos los carteles o publicidad que desee colocar la persona adjudicataria deberán contar con la aprobación del Ayuntamiento de Azpeitia. Con carácter general, toda la documentación que se entregue al público deberá estar redactada en euskera y castellano.
- Realizar por cuenta propia todas las reparaciones necesarias para la conservación de las instalaciones, incluidos los deterioros ocasionados por las personas usuarias, así como las renovaciones o mejoras que considere necesarias.
- La persona adjudicataria deberá mantener actualizadas las obligaciones fiscales y laborales relativas a la explotación del negocio, quedando a su cargo el personal contratado para la realización del servicio.
- La persona adjudicataria utilizará las instalaciones y elementos que se le pongan a su disposición exclusivamente para el fin para el que fueron autorizados.

6.2.-Obligaciones sobre el ámbito público

- El punto de venta será colocado por la persona adjudicataria en el lugar determinado.
- Una de las características del puesto será su adecuación al entorno, estética y funcionalidad.
- La persona adjudicataria está obligada a mantener la parte del dominio público utilizado, además de sus instalaciones, en buen estado de conservación y limpieza, así como a no dejar restos de cajas, embalajes, papeles, etc. La persona adjudicataria deberá depositar en los contenedores correspondientes toda la basura que se genere, incluida la de alrededor. Al finalizar el día, el espacio ocupado deberá estar en buen estado.
- La ubicación de las instalaciones de venta de productos deberá permitir el tránsito peatonal de acuerdo con las normas de itinerarios peatonales establecidas en la Ley de Accesibilidad y normas que la desarrollen. Asimismo, se deberá permitir la aproximación delantera de una persona con sillas de ruedas.
- Será responsable de todos los daños y perjuicios causados en el ámbito público por la actividad objeto de autorización.
- No se utilizarán anclajes en el pavimento, debiendo protegerse adecuadamente.
- La persona concesionaria está obligada a poner a disposición de la administración los bienes objeto del uso una vez finalizado el plazo de concesión, libre y vacio, aceptando la facultad de ésta para acordar y ejecutar el desahucio.
- Se prohíbe acumular material inflamable en el exterior de los establecimientos de venta.
- En el lugar donde se instale el puesto de alimentación se tendrá en cuenta que en el suelo de la zona no se pueden generar charcos de agua.

6.3.-Requisitos higiénico-sanitarios

- El personal que elabore o comercialice alimentos sin envasar deberá acreditar el certificado de formación en higiene alimentaria.
- Las ropas del personal serán adecuadas y de uso exclusivo. Se mantendrá la limpieza personal y del vestuario, así como de los utensilios propios de la actividad.
- Toda la actividad de almacenamiento, manipulación y venta debe realizarse en casetas o instalaciones debidamente cubiertas, protegidas de las inclemencias meteorológicas y con sistemas que impidan el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar a la distancia necesaria de cualquier causa de suciedad, contaminación e insalubridad.
- Las zonas de almacenamiento, neveras, zonas de manipulación, zonas de trabajo, etc., dependerán del volumen de trabajo a realizar.
- En las zonas de manipulación deberán disponer de un servicio de agua corriente conectado a fregaderos y/o lavabos personales para la limpieza de los

7) La contratista deberá cumplir tanto la Ley de Espectáculos del Gobierno Vasco como la ampliación de esta normativa por parte del Ayuntamiento de Azpeitia así como presentar la documentación que a continuación se señala:

-Certificado acreditativo del cumplimiento de la normativa de seguridad y resistencia del puesto/instalación así como de sus correspondientes estructuras.

-El cumplimiento de la normativa municipal en relación a salud e higiene (en aquellas instalaciones que así lo requieran).

-Proyecto de instalación eléctrica firmado por persona técnica autorizada.

-Boletín de enganche eléctrico para la puesta en funcionamiento de la churrería o establecimiento de alimentación.

-Documento donde se acredite la instalación eléctrica por parte de una persona instaladora autorizada.

-Licencia fiscal actualizada.

8)Certificado de estar dado de alta en el censo de Establecimientos Alimentarios de Sanidad.

9). Fotocopia de Inspección Sanitaria.

10) Carnet de Manipulador de Alimentos.

11) Certificado de prevención de Riesgos Laborales.

12) Permiso de circulación de vehículo, carnet de conducir de la persona que lo utilice y documento acreditativo de haber superado la I.T.V. correspondiente actualizado.

13) Declaración responsable en la que se indique que la persona concesionaria tiene integrado el sistema TICKET BAI en su sistema contable

La no presentación de la totalidad de la documentación anteriormente reseñada, dependiendo de cada caso, comportará la clausura temporal de la actividad Transcurrido un tiempo prudencial, si no se presenta la documentación se tramitará la clausura y de la instalación en cuestión, sin que ello comporté derecho de ninguna indemnización.

equipos y desagüe a la red de alcantarillado. Los útiles de limpieza (jabón líquido y toallas de papel) serán lavables y útiles necesarios para la limpieza general.

- En todos los casos, se utilizará agua potable.
- Los suelos deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos sólidos y líquidos. Serán planas, impermeables, continuas y lavables.
- Las superficies en las que se manipulen o puedan entrar en contacto los alimentos serán de material liso, inerte, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y no se utilizará madera.
- Las herramientas de trabajo serán de material adecuado y se mantendrán limpias.
- En el caso de almacenamiento de alimentos que requieran conservación frigorífica, deberán disponer de frigoríficos con capacidad y cantidad suficiente para mantener los alimentos que así lo requieran. La temperatura de estos dispositivos se controlará, para lo que contarán con termómetro. Las temperaturas de referencia estarán comprendidas entre 0°C y 8°C para los alimentos refrigerados y menor de -18°C para los congelados. En el caso de realizar un servicio de bebidas frías, los frigoríficos destinados a estas bebidas no estarán conectados con los frigoríficos de conservación de alimentos.
- Deberá disponer de envases con bolsa para basura y residuos. Se vaciarán en dichas bolsas una vez cerrados.
- En cualquier proceso de almacenamiento, manipulación o preparación los alimentos o envases que los contengan no podrán estar en contacto con el suelo.
- Los alimentos destinados al público estarán debidamente aislados mediante vitrinas, recipientes o embalajes. En caso necesario se instalará una nevera.
- Las materias primas suministradas deberán estar debidamente identificadas mediante etiquetas de envasados, facturas u otros documentos comerciales de compra a granel.
- Después de cada jornada, el recinto y todos los utensilios utilizados serán lavados y desinfectados, quedando los alimentos debidamente protegidos.
- Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y no podrán ser utilizadas como dormitorios ni para otras actividades ajenas a sus funciones específicas.
- Se deberá diferenciar lo más claramente posible en el establecimiento la zona de servicio público y de ocio de la zona de almacenamiento y elaboración de alimentos, reservándola para el personal encargado del trabajo con alimentos.
- La ubicación de la freidora y la colocación de techos evitarán la condensación.
- Se prohíbe el uso de grasas animales o vegetales o sus mezclas con aceites vegetales autorizados, así como el refrito de productos preparados.
- Se sustituirán los aceites y productos utilizados por otros nuevos en el tiempo adecuado que señalen las normas sanitarias y de consumo.
- La persona autorizada deberá disponer de un recipiente adecuado para reciclar los aceites quemados y desechados o deberá contratar o acordar con la empresa o empresas establecidas al efecto.

- Está totalmente prohibido y duramente sancionado el vertido de aceites en la red de saneamiento de la zona (sumideros o alcantarillas).

6.4.-Protección del/de la consumidor/a

- Se expondrán los precios de venta al público y las hojas de reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.
- Dirección de recepción de reclamaciones durante el desarrollo de la actividad. Esta dirección figurará siempre en el recibo o justificante de venta.

6.5.-Derechos de la persona concesionaria:

Son derechos de la persona concesionaria:

- Que el bien cedido en concesión pueda ser utilizado libremente para el uso y actividad autorizado, sin obstáculos externos, durante el tiempo de duración de la concesión.

- Si por razones de interés general hubiera de suspenderse antes del vencimiento del plazo de la concesión, sin derecho a indemnización.

6.5.- Responsabilidad de la persona concesionaria

La persona concesionaria será directamente responsable de los daños y perjuicios que se deriven de la explotación de la concesión como consecuencia de su funcionamiento normal o anormal. A estos efectos deberá presentar copia autorizada de la póliza de responsabilidad civil y justificantes de pago en el Departamento de Secretaría, considerándose como falta grave el impago de los recibos a su vencimiento.

La persona adjudicataria deberá presentar un ejemplar de la póliza de seguro dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación.

En Azpeitia a 03 de noviembre de 2022.

Pilar Arrieta

Responsable del Departamento de Cultura.