

PUBLICADO EL 2012-09-21

## ANUNCIO

Se pone en conocimiento que, en el Pleno del 25 de Junio de 2012, se aprobó inicialmente la nueva normativa de txosnas y después de haber permanecido 30 días al público se aprueba definitivamente como sigue:

### **ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE LAS TXOSNAS A INSTALAR EN LAS FIESTAS PATRONALES O EN OTRAS CELEBRACIONES POPULARES**

#### **Artículo 1. Objeto**

En las festividades de Andramari y Santa Eufemia y en otras celebraciones especiales, se podrán instalar puestos populares sin ánimo de lucro y con el objeto de impulsar un modelo de fiestas participativas, con gente no profesional, cuando así lo prevea el interés y se llegue a un acuerdo.

En lo que respecta a esta Ordenanza, las resoluciones municipales de consensuarán entre el Ayuntamiento y los grupos que conforman la Comisión de Txosnas.

#### **Artículo 2. Características generales**

2.1. Estas txosnas sólo se instalarán en los lugares que previamente haya establecido el Ayuntamiento de Bermeo, en torno al recinto festivo, a ser posible, en zonas abiertas o locales en los que se cumplan las condiciones necesarias para esta clase de actividades.

Se deberán cumplir las condiciones técnicas necesarias para garantizar la seguridad de los edificios, locales o instalaciones en los que se instalarán las txosnas, así como de las personas o bienes que tomarán parte en las mismas. Y, en general, se deberá garantizar la protección de lo/as cliente/as y se evitarán molestias. Se cumplirán las normativas aplicables en cada caso, en especial las relativas a las condiciones de fortaleza de las estructuras, la prevención contra incendios u otras medidas de protección, cumpliendo las condiciones sanitarias y de higiene necesarias.

2.2. El número y medidas de las txosnas a instalar en espacios abiertos, se consensuará con la Comisión de Txosnas, teniendo en cuenta las posibilidades geográficas y lo mejor para el interés general de las fiestas.

2.3. Las instalaciones deberán montarse y retirarse en las fechas establecidas por el Ayuntamiento. Cuando finalicen las fiestas, se deberá retirar todo el material en el plazo de 24 horas (48 horas si cayera un domingo en medio).

2.4. Las txosnas a instalar en espacios abiertos, ocuparán la superficie fijada por el Ayuntamiento, consensuado con la Comisión de Servicios y estarán fabricadas con material que cumpla las condiciones de seguridad, higiene, facilidad de limpieza, etc.

### **Artículo 3. Condiciones para la instalación de txosnas**

3.1. Para poder instalar una txosna se tratará de una agrupación o asociación sin ánimo de lucro y popular. Cada grupo que instale una txosna, tendrá como objetivo el proyecto de acción común, en la misma medida.

El grupo deberá estar inscrito en el Registro del Gobierno Vasco, o, al menos, deberá desarrollar durante el año un proyecto en el municipio.

3.2. Los grupos o asociaciones que deseen instalar una txosna, deberán formar parte de la Comisión de Fiestas, de moco activo, durante todo el año. Al menos, tomará parte uno/a de sus miembros. Esto/as representantes pueden ser diferentes en cada ocasión. Si representan a la Comisión de Txosnas, dos representantes como mínimo, cuando representan a cada uno de los grupos o asociaciones, será suficiente con un/a representante. En la Comisión de Fiestas se deberá consensuar un programa de fiestas unificado.

La Comisión de Fiestas deberá adoptar el compromiso de garantizar que las convocatorias de las reuniones lleguen a todos los grupos o asociaciones, y para que las reuniones tengan la mayor participación posible, se tendrán en cuenta las posibilidades de asistencia.

3.3. El trabajo en la txosna será totalmente voluntario por parte de lo/as miembros del grupo o asociación o de las personas que deseen colaborar. No se aceptará en ningún caso la participación de profesionales que actúen bajo remuneración, ni con cobros indirectos.

3.4. El tapar las marcas o anuncios que vengan en las estructuras será una decisión personal, pero no se aceptará ninguna decoración comercial. Del mismo modo, en la decoración no se aceptará ningún mensaje ni imagen sexista, discriminatorio o que refleje violencia o vandalismo.

### **Artículo 4. Condiciones sanitarias**

4.1. En estas instalaciones podrán venderse bebidas y comidas que habitualmente se venden en establecimientos de hostelería, según el Reglamento 852/2004 de CE de 29 de abril (Modificado por CE 1019/2008 de 16 de octubre y 219/2009 de 11 de marzo). Deberán cumplirse las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el anexo nº 1 de este Reglamento.

4.2. Queda totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años. en virtud de lo establecido por la Ley 15/1988 de 11 de noviembre. Deberá colocarse en lugar visible un cartel de 42 x 30 cm. que dé cuenta de esta prohibición.

También queda prohibida la estancia de menores de 18 años dentro de las txosnas o que trabajen en ellas.

4.3. Los vasos serán reutilizables.

4.4. La basura y restos deberán depositarse en bolsas bien cerradas y en los lugares acordados con el Ayuntamiento de Bermeo para tal fin.

4.5. Se deberá reciclar todo el material posible: vidrio, papel, cartón, plástico, aceite, ...

4.6. Cuando finalice cada jornada, se deberá limpiar y desinfectar bien el interior de la txosna, así como todo el material utilizado. También se limpiará el entorno de la txosna en colaboración con lo/as trabajadore/as del Ayuntamiento de Bermeo.

4.7. No podrá tirarse de ningún modo, basura o restos al puerto.

4.8. Los trabajos de carga y descarga se realizarán en horario en el que la txosna no esté abierta al público, y siempre, antes de las doce del mediodía.

4.9. Se instalará una megafonía única para todo el recinto de las txosnas, y el Ayuntamiento, mediante la Comisión de Fiestas, nombrará la txosna responsable de la misma. Esta txosna se responsabilizará de las instalaciones musicales y de las molestias originadas por el mal uso del volumen.

4.10. A fin de delimitar el nivel de ruido de los altavoces y de las instalaciones musicales, se deberá instalar un limitador de la potencia. En una medición a tres metros, no podrá superarse el nivel de ruido que se detalla a continuación:

- En el caso de que la vivienda más próxima estuviera a 10 o 15 metros de distancia: 80 dBA.

- Si la vivienda estuviera a menos de 10 metros: 75 dBA

- Si la vivienda más próxima estuviera a una distancia mayor a los 15 metros: 85 dBA.

4.11. La instalación musical se utilizará de forma consensuada con la Comisión de Fiestas, de la manera más adecuada al programa común y según las actividades y actos festivos.

4.12. Los criterios para poner música serán los siguientes: tendrán prioridad las canciones en euskara y las compuestas o cantadas por gente del pueblo, estamos a favor de la pluralidad de estilos. La música será más pausada oailable según el horario y el momento. Del mismo modo, no se aceptarán letras sexistas, xenófobas, discriminadoras o que reflejen violencia o vandalismo.

## **Artículo 5. Criterios de uso del euskara**

Lo/as responsables de las txosnas adoptan el compromiso de cumplir los criterios de uso del euskara y la actitud a favor de nuestra lengua.

5.1. Los carteles, listados de precios, pancartas, anuncios, notas, etc. que se coloquen en las txosnas estarán escritas en euskara. Se redactará en euskara también cualquier rótulo que se coloque en papeleras, contenedores, o similares, en caso de que coloque algún.

5.2. La autopromoción que realicen las txosnas tanto oral como escrita, será en euskara.

5.3. Todo lo señalado en el punto anterior, se redactará en un euskara de calidad. Para ello, y en caso de que así lo necesiten, contarán con la ayuda del Departamento de Euskera del Ayuntamiento.

5.4. La música en euskara constituirá el 50 % como mínimo.

5.5. Las personas que den servicio en las txosnas al público y clientela tendrá la capacidad suficiente para hablar euskara y siempre dirigirán su primera palabra al/la cliente/a en euskara.

5.6. El Ayuntamiento sólo utilizará el euskara en sus relaciones con los grupos o asociaciones que instalen txosnas, tanto por escrito como oralmente, y no se les ofrecerá ninguna traducción.

### **Artículo 6. Condiciones mercantiles y de seguridad**

6.1. Los precios de venta de comidas y bebidas serán consensuadas y se mostrarán en carteles instalados en lugares visibles.

6.2. Las txosnas se cerrarán en los horarios establecidos por el Ayuntamiento.

6.3. Antes de comenzar con la actividad, los grupos o asociaciones que instalarán txosnas deberán suscribir la póliza de responsabilidad civil dispuesta por la Ley 17/1997 de 4 de julio sobre espectáculos públicos y actividades recreativas. Para poder conseguir dicha póliza de responsabilidad civil se estima para las txosnas un aforo de 100 personas.

6.4. Los locales que se instalen a modo de txosnas, tendrán el aforo establecido por la ley.

### **Artículo 7. Solicitudes**

7.1. Lo/as representantes que toman parte en la Comisión de Fiestas presentarán una única solicitud en la oficina Berh@z (Ertzilla kalea 6-8) antes del 15 de julio. En las solicitud se indicarán:

X Los nombres de los grupos o asociaciones.

X Los datos de la persona responsable de cada uno (nombre y apellidos, teléfono de contacto, dirección)

X Número de txosnas que desean instalarse y sus medidas.

X Copias de los carnets de manipulación de alimentos de la/s persona/s que trabajarán en la cocina en las txosnas en las que se preparen bocadillos.

En las celebraciones distintas a las fiestas patronales, la solicitud deberá presentarse un mes antes de la celebración.

7.2. Del mismo modo, antes del 1 de septiembre, deberá presentarse la siguiente documentación:

X Certificado de haber depositado la fianza de 1.500 euros (entre todas las txosnas).

X Certificado de haber abonado y fotocopia de la póliza de Responsabilidad Civil (cada txosna la suya).

En las celebraciones distintas a las patronales la documentación se presentará una semana antes.

7.3. Tras realizar la instalación de la txosna y siempre antes de su apertura, se presentará la siguiente documentación:

- X Acreditación de que la instalación cumple las condiciones de seguridad, fortaleza y salubridad necesarias (cada txosna la suya).
- X Certificado de electricidad, concedido por la Delegación de Industria.

El no cumplimiento de todas estas condiciones o el informe desfavorable de los técnicos del Ayuntamiento o de lo/as de Sanidad, supondrá la negación de la autorización, y, como consecuencia, no podrá autorizarse la apertura de la txosna.

7.5. Tanto la solicitud como la documentación estará redactada en euskara.

## **Artículo 8. Infracciones**

8.1. Se tomarán como faltas leves;

- X Las que en esta Ordenanza no se establezcan con infracciones graves o muy graves.
- X No cumplir lo señalado por el Ayuntamiento, tanto al dar la licencia como después.
- X No tomar parte en la Comisión de Fiestas tres veces, sin la debida justificación.
- X Servir bebidas en vasos de cristal.

8.2.- Se entenderán como faltas graves:

- X Abrir las instalaciones fuera del horario establecido.
- X Un nivel de ruido superior al establecido.
- X Rechazar u obstaculizar las inspecciones o controles municipales.
- X Cometer dos faltas leves.

8.3.- Se considerarán faltas muy graves:

- X Abrir la instalación sin licencia municipal.
- X No respetar el lugar de ubicación o la fecha de retira de la txosna.
- X Originar graves perjuicios a los bienes o servicios públicos.
- X Cometer dos faltas graves.
- X Traspasar el uso de la txosna a una tercera persona, íntegramente o en parte.
- X Dar a la instalación otro uso diferente a la actividad prevista o autorizada.

## **Artículo 9. Sanciones**

9.1.- Las sanciones correspondientes a las infracciones mencionadas en el punto anterior las impondrá la Alcaldía, con la propuesta previa del/la instructor/a nombrado/a a tal efecto, y habiendo concedido a lo/as interesado/as la audiencia dispuesta por la Ley.

9.2.- La sanción correspondiente a la falta leve supondrá la pérdida del 50% de la fianza.

9.3.- La sanción correspondiente a la falta grave la pérdida del 100% de la fianza.

9.4.- En el caso de sanción contra faltas muy graves:

X Perderá toda la fianza.

X Se extinguirá la licencia o autorización.

X Se le prohibirá la instalación de txosnas durante tres años.

9.5.- Si fuera necesario, las infracciones se tramitarían ante otros organismos.

Dejando a un lado las sanciones, se podrán quitar de la fianza depositada las cantidades correspondientes al material dejado por el Ayuntamiento y que hubiera sido devuelto deteriorado o no se hubiera devuelto, y si la cantidad de la fianza depositada no fuera suficiente, se utilizarían los medios legales necesarios para cobrar dichas cantidades a lo/as responsables.

9.6.- Puesto que el incumplimiento de las condiciones señaladas o la no adopción de las medidas sanitarias establecidas puede originar graves riesgos, el Ayuntamiento tendrá la facultad de cerrar la instalación por un tiempo y cautelarmente, hasta que se subsanen las deficiencias y sin perjuicio de la imposición de las sanciones a que hubiera lugar.

Bermeo, mayo de 2012

## ANEXO I

### **NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA PREPARACIÓN Y VENTA DE COMIDA EN PUESTOS TEMPORALES O DE FERIAS O FIESTAS.**

#### **Artículo 1.- Objeto y marco de aplicación**

El objeto de este anexo es el de establecer las condiciones higiénico-sanitarias que deberán cumplir las instalaciones a colocar para ofrecer servicios de venta de alimentos y bebidas en fiestas patronales, eventos culturales o cualquier otra celebración y para un tiempo concreto y corto.

Tampoco se descarta el cumplimiento de las condiciones establecidas en otras normativas que estén por encima de ésta tanto a nivel autonómico como estatal.

En los lugares donde se ubicarán las instalaciones donde vayan a prepararse y servirse las comidas y bebidas, también deberán cumplir las condiciones de limpieza e higiene teniendo en cuenta:

- Que deberá haber suficiente agua potable.
- Deberán existir sistemas de tratamiento de restos sólidos y líquidos.
- Cualquier suciedad, contaminación o elemento nocivo estará a distancia establecida.
- Facilidad de llegada hasta el mismo lugar de vehículos de transporte de alimentos.

#### **2.- Condiciones higiénico-sanitarias**

2.1.- Las personas que preparen las comidas deberán poseer el Carnet de Manipulación de Alimentos. Las personas que se dediquen a la preparación de alimentos deberán ir vestidas como es debido en el desarrollo del trabajo con ropa utilizada sólo para ese menester. Deberá estar limpio/a, así como su ropa y todos los utensilios que utilice en la preparación.

2.2.- Toda la actividad relacionada con los alimentos (recogida incluida), se realizará en instalaciones con cubierta, a resguardo de las inclemencias del tiempo, con luz suficiente y en zonas de recogida y manipulación donde no llegue gente. Los rayos del sol no podrán dar directamente a los alimentos. Poseerán sistemas de ventilación, además de sistemas de

extracción de humos, cuando sean necesarios. Deberán estar lejos de cualquier suciedad, contaminación o elemento nocivo.

2.3.- La corriente de agua potable que va a los lavabos tanto de vajilla como de personas será suficiente para poder preparar los alimentos en las zonas de cocina. En los lavabos habrá jabón líquido, toallas de papel y cepillo de uñas. A poder ser, los desagües estarán conectados a la red de alcantarillado.

2.4.- Deberá dársele una gran importancia a la ubicación y deberá estudiarse si cumplen con la normativa de las lonjas habilitadas para la venta de alimentos y bebidas (sistema adecuado de ventilación, si fuera necesaria la extracción de humos, etc.).

2.5.- El suelo de la actividad mencionada deberá ser fácil de limpiar y se intentará no mezclar restos sólidos con líquidos. El suelo deberá mantenerse en buen estado en todos los días en los que esté instalado.

2.6.- Las superficies en las que se manipulen los alimentos serán de material liso, inmóvil, absorbente, fácil de limpiar y desinfectar.

2.7.- Los vasos, platos y cubertería para la clientela serán de uso único, esto es, de usar y tirar. Sólo se autorizará el uso de vasos, platos y cubertería utilizables en locales que cuenten con la capacidad suficiente para instalar un lavavajillas.

2.8.- Deberán contar con un refrigerador con capacidad suficiente para mantener los alimentos el tiempo que fuera necesario. De vez en cuando se deberá controlar la temperatura de estos aparatos en el caso de que cuenten con un termómetro. Para los alimentos de la nevera se mantendrá una temperatura entre 0° C y 4° C y para los alimentos congelados la temperatura será inferior a los 18° C.

2.9.- En las zonas de almacenamiento se contará con el espacio para refrigeradores potentes, zonas de manipulación, superficies para trabajo, etc. teniendo en cuenta la cantidad de trabajo a desarrollar.

2.10.- La basura o restos que se originen en el desarrollo de esta clase de actividades, se recogerá en bolsa que recubra el balde o recipiente que se use para tal fin. Cuando las bolsas se llenen, se cerrarán bien y se sacarán lo antes posible. En el exterior del establecimiento se colocarán recipientes para recoger los platos, vasos, etc. de uso único.

2.11.- En todos los procesos de recogida, manipulación y preparación de alimentos, éstos no podrán tocar el suelo.

2.12.- Los alimentos expuestos al público estarán protegidos en el interior de vitrinas de hostelería.

2.13.- Las materias primas y alimentos preparados que lleguen a las txosnas vendrán de establecimientos autorizados. Los alimentos envasados vendrán provistos de etiquetas identificativas y los no envasados mediante factura o cualquier otro documento. También deberá acreditarse que ha sido transportados en las debidas condiciones de higiene, guardando la cadena frigorífica en los casos de materias primas.

2.14.- Cada vez que sea necesario y después de cada día de trabajo siempre, se limpiarán y desinfectarán tanto el recito como todos los utensilios utilizados, después de haberse guardado correctamente todos los alimentos. La persona responsable del establecimiento velará porque se mantenga la limpieza, el orden y el estado adecuado en toda la instalación.

2.15.- Se autorizará la preparación de los siguientes productos:

X Chorizo, chistorra, morcilla, bacon, carne asada, lomo adobado, sakote, embutido curado o medio curado, bonito, atún y sardina de conserva en bocadillos o pinchos.

X Hamburguesas y salchichas.

X Pimiento frito.

X Tortillas bien cuajadas, para comer recién hechas o traídas por industrias autorizadas en adecuadas condiciones de transporte.

X Cuando se realicen cócteles de bebidas, se prepararán cada día.

2.16.- Además de la preparación de los alimentos señalados, también se autoriza la venta de otros alimentos no perecederos (patatas fritas, frutos secos, etc.), siempre que estén debidamente envasados y etiquetados.

### **Artículo 3. Condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de elaboración y venta de masas fritas (churrería)**

3.1.- Las personas que preparen los alimentos deberán poseer el Carnet de Manipulador/a de Alimentos. Las personas que se dediquen a la preparación de alimentos deberán ir vestidas como es debido en el desarrollo del trabajo con ropa utilizada sólo para ese menester. Deberá estar limpio/a, así como su ropa y todos los utensilios que utilice en la preparación.

3.2.- Toda la actividad relacionada con los alimentos (recogida incluida), se realizará en instalaciones con cubierta, a resguardo de las inclemencias del tiempo, con luz suficiente y en zonas de recogida y manipulación donde no llegue gente. Los rayos del sol no podrán dar directamente a los alimentos. Poseerán sistemas de ventilación, además de sistemas de extracción de humos, cuando sean necesarios. Deberán estar lejos de cualquier suciedad, contaminación o elemento nocivo.

3.3.- La corriente de agua potable que va a los lavabos tanto de vajilla como de personas será suficiente para poder preparar los alimentos en las zonas de cocina. En los lavabos habrá jabón líquido, toallas de papel y cepillo de uñas. A poder ser, los desagües estarán conectados a la red de alcantarillado.

3.4.- El suelo de la actividad mencionada deberá ser fácil de limpiar y se intentará no mezclar restos sólidos con líquidos. El suelo deberá mantenerse en buen estado en todos los días en los que esté instalado.

3.5.- La superficies en las que se manipulen los alimentos serán de material liso, inmóvil, absorbente, fácil de limpiar y desinfectar.

3.6.- En las zonas de almacenamiento se contará con el espacio para refrigeradores potentes, zonas de manipulación, superficies para trabajo, etc. teniendo en cuenta la cantidad de trabajo a desarrollar.

3.7.- La basura o restos que se originen en el desarrollo de esta clase de actividades, se recogerá en bolsa que recubra el balde o recipiente que se use para tal fin. Cuando las bolsas se llenen, se cerrarán bien y se sacarán lo antes posible. En el exterior del establecimiento se colocarán recipientes para recoger los platos, vasos, etc. de uso único.

3.8.- En todos los procesos de recogida, manipulación y preparación de alimentos, éstos no podrán tocar el suelo.

3.9.- Los alimentos expuestos al público estarán protegidos en el interior de vitrinas de hostelería.

3.10.- Las materias primas y alimentos preparados que lleguen a las txosnas vendrán de establecimientos autorizados. Los alimentos envasados vendrán provistos de etiquetas identificativas y los no envasados mediante factura o cualquier otro documento. También deberá acreditarse que ha sido transportados en las debidas condiciones de higiene, guardando la cadena frigorífica en los casos de materias primas.

2.11.- Cada vez que sea necesario y después de cada día de trabajo siempre, se limpiarán y desinfectarán tanto el recito como todos los utensilios utilizados, después de haberse guardado correctamente todos los alimentos. La persona responsable del establecimiento velará porque se mantenga la limpieza, el orden y el estado adecuado en toda la instalación.

3.12.- Se autoriza la elaboración de masas fritas en todas sus variedades y formas de presentación (churros, buñuelos, etc.) para comer recién hechas, y elaboradas con agua potable, harina y sal mezcladas. Puede añadirseles gasificante autorizado, o freirlos con aceite de oliva autorizado.

Queda prohibido freír de nuevo los productos.

2.16.- Además de la preparación de los alimentos señalados, también se autoriza la venta de otros alimentos no perecederos (patatas fritas, frutos secos, etc.), siempre que estén debidamente envasados y etiquetados.

#### **Artículo 4.- Condiciones higiénico-sanitarias generales en establecimientos que venden alimentos no preparados y bebidas**

4.1.- Toda actividad que tenga relación con alimentos o bebidas (incluida la recogida), se realizará en instalaciones bajo cubierta, protegida de las inclemencias del tiempo, con luz suficiente y y en zonas de recogida y manipulación donde no llegue gente. Los rayos del sol no podrán dar directamente a los alimentos. Poseerán sistemas de ventilación, además de sistemas de extracción de humos, cuando sean necesarios. Deberán estar lejos de cualquier suciedad, contaminación o elemento nocivo.

4.2.- El suelo de la actividad mencionada deberá ser fácil de limpiar y se intentará no mezclar restos sólidos con líquidos. El suelo deberá mantenerse en buen estado en todos los días en los que esté instalado.

4.3.- En las zonas de almacenamiento se contará con el espacio para refrigeradores potentes, zonas de manipulación, superficies para trabajo, etc. teniendo en cuenta la cantidad de trabajo a desarrollar.

4.4.- En todos los procesos de recogida, manipulación y preparación de alimentos, éstos no podrán tocar el suelo.

4.5.- La basura o restos que se originen en el desarrollo de esta clase de actividades, se recogerá en bolsa que recubra el balde o recipiente que se use para tal fin. Cuando las bolsas se llenen, se cerrarán bien y se sacarán lo antes posible. En el exterior del establecimiento se colocarán recipientes para recoger los platos, vasos, etc. de uso único.

4.6.- Cada vez que sea necesario y después de cada día de trabajo siempre, se limpiarán y desinfectarán tanto el recinto como todos los utensilios utilizados, después de haberse guardado correctamente todos los alimentos. La persona responsable del establecimiento velará porque se mantenga la limpieza, el orden y el estado adecuado en toda la instalación.

4.7.- - Además de la preparación de los alimentos señalados, también se autoriza la venta de otros alimentos no perecederos (patatas fritas, frutos secos, etc.), siempre que estén debidamente envasados y etiquetados.

