AYUNTAMIENTO DE LOS CORRALES DE BUELNA

CVE-2014-4990 *Aprobación definitiva de la Ordenanza reguladora de la Instalación de Establecimientos de Hostelería Temporales.*

Aprobada inicialmente por el Pleno, en la sesión ordinaria de fecha 30 de enero de 2014, la Ordenanza reguladora de la instalación de establecimientos de hostelería temporales y no habiendo sido formuladas alegaciones o reclamaciones por los interesados durante el período de exposición pública, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 y 70.2 de la Ley 7/85, de 2 de abril, ni por las Administraciones Estatal y Autonómica, de conformidad con el artículo 65.2, se expone al público su texto completo, entrando en vigor a los quince días hábiles de su publicación en el BOC.

ORDENANZA REGULADORA DE LA INSTALACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA TEMPORALES

ÍNDICE

CAPÍTULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES
Artículo 1.- Objeto de la Ordenanza.
Artículo 2.- Ámbito de aplicación
Artículo 3.- Definición
Artículo 4.- Prohibición

CAPÍTULO SEGUNDO: FIESTAS DE SAN JUAN, GUERRAS CÁNTABRAS Y OTRAS CELEBRACIONES ANÁLOGAS
Artículo 5.- Fechas y horarios
Artículo 6.- Requisitos de participación
Artículo 7.- Documentación de solicitudes
Artículo 8.- Adjudicación
Artículo 9.- Condiciones de instalación
Artículo 10.- Costes de instalación
Artículo 11.- Obligaciones de venta, higiene y consumo
Artículo 12.- Obligaciones de mantenimiento y limpieza
Artículo 13.- Emisión de ruido
Artículo 14.- Obligaciones laborales
Artículo 15.- Montaje y abastecimiento
Artículo 16.- Incumplimiento
Artículo 17.- Comisión de control

CAPÍTULO TERCERO: ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA TEMPORALES DURANTE LOS ESPECTÁCULOS DEPORTIVOS EN EL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS
Artículo 18.- Fechas y horarios
Artículo 19.- Requisitos de participación
Artículo 20- Documentación de solicitudes

CVE-2014-4990

Artículo 21.- Adjudicación
Artículo 22.- Costes de instalación
Artículo 23.- Condiciones de instalación
Artículo 24.- Obligaciones de venta, higiene y consumo
Artículo 25.- Obligaciones de mantenimiento y limpieza
Artículo 26.- Emisión de ruido
Artículo 27.- Obligaciones laborales
Artículo 28.- Montaje y abastecimiento
Artículo 29.- Incumplimiento
Artículo 30.- Exhibición del permiso

CAPÍTULO CUARTO: INSPECCIÓN, INFRACCIONES Y SANCIONES
Artículo 31.- Competencia
Artículo 32.- Responsabilidad administrativa
Artículo 33.- Faltas leves
Artículo 34.- Faltas graves
Artículo 35.- Faltas muy graves
Artículo 36.- Sanciones

ORDENANZA REGULADORA DE LA INSTALACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA TEMPORALES

CAPÍTULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- La presente ordenanza tiene por objeto fijar la normativa aplicable a la instalación de establecimientos de hostelería temporales (expedición de bebidas en un puesto con barra o mostrador, y otros productos alimenticios asociados a la actividad) con motivo de acontecimientos festivos, deportivos, culturales, populares, tradicionales, benéficos o de análoga naturaleza.

Artículo 2.- El ámbito de aplicación de la presente Ordenanza se circunscribe a las personas físicas o jurídicas que pretendan instalar dichos establecimientos en el término municipal de Los Corrales de Buelna, para lo que deberán solicitar y obtener la correspondiente autorización municipal, debiendo cumplir a tal efecto las normas establecidas en la presente Ordenanza.

Artículo 3.- Son temporales aquellos establecimientos dedicados a la actividad de hostelería que, con motivo de los acontecimientos referidos en el artículo 1, instalen un punto de venta (desmontable o transportable) durante el tiempo que estrictamente duren dichos acontecimientos.

Artículo 4.- Queda totalmente prohibida la instalación o explotación de un establecimiento temporal sin contar con la debida autorización municipal, quedando autorizada la Policía Local para el precinto "in situ" de dicha instalación.

CVE-2014-4990

CAPÍTULO SEGUNDO:
FIESTAS DE SAN JUAN, GUERRAS CÁNTABRAS Y OTRAS CELEBRACIONES ANÁLOGAS

Artículo 5.- La apertura de la Feria, a efectos de funcionamiento de los establecimientos autorizados e instalados, tendrá lugar a las 13:00 horas de la fecha que se haya fijado en el programa oficial de fiestas, finalizando a las 1:00 horas del día siguiente que se señale en dicho programa como finalización de las mismas. En cualquier caso, en la autorización se indicará al interesado las fechas y horas concretas.

Desde 48 horas anteriores a la fecha de apertura, se permitirán las tareas propias del montaje de las casetas. El Horario oficial de la feria será el siguiente: 13,00 a 16,00 horas y de 19,00 a 1,00 excepto los viernes, sábados y domingos que se ampliará el horario hasta las 2,30.

Artículo 6.- Podrán presentar solicitud para la instalación de caseta las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, que reúnan los requisitos siguientes:

1º. -Estar dada de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, actividad de hostelería y contar con licencia municipal de apertura y puesta en funcionamiento de establecimiento de hostelería en el término municipal de Los Corrales de Buelna, a la fecha de la solicitud.

2º. -Que el establecimiento cuente con autorización sanitaria de funcionamiento en vigor.

2º. -No tener deudas pendientes de pago con el Ayuntamiento de Los Corrales de Buelna ni con la TGSS.

Artículo 7.- Las solicitudes de participación se presentarán en el Registro General del Ayuntamiento, con al menos 15 días de anticipación al inicio de la fecha de comienzo de las fiestas, fijada en el programa oficial. Las instancias presentadas fuera de plazo no serán admitidas a trámite.

Se admitirá un máximo de dos solicitudes por local de negocio.

Junto a la solicitud se aportará la siguiente documentación:

1.- Fotocopia del CIF o NIF del solicitante y en su caso, representante.

2.- Licencia de apertura y puesta en funcionamiento de la actividad de hostelería en esta localidad.

3.- Documentación acreditativa de estar dado de alta en el IAE.

4.- Certificado expedido por el Servicio de Recaudación municipal de hallarse el solicitante al corriente de sus obligaciones tributarias con el Ayuntamiento Los Corrales de Buelna.

5.- Autorización sanitaria de funcionamiento en vigor.

6.- Documento acreditativo de estar al corriente con las obligaciones de la Seguridad Social.

7.- Justificante del abono de la tasa por puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones situados en terrenos de uso público.

8.- Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil que deben concertar por los sucesos que puedan ocurrir derivados de la explotación de la caseta.

Artículo 8.- Tras la valoración de las solicitudes, por los técnicos competentes o en su caso, por la Comisión de Seguimiento si ha sido creada conforme al artículo 17 de la presente Ordenanza, propondrá la adjudicación definitiva de las mismas a la Alcaldía.

Artículo 9.- El Ayuntamiento se reserva el derecho de modificar o ampliar los emplazamientos en función de las necesidades de este evento, o por cualquier otra causa que impida su celebración en los lugares que se indiquen. En cualquier caso, toda instalación (casetas), deberá cumplir con los siguientes condicionantes:

CVE-2014-4990

1.-Con el objeto de mantener el ornato, armonía y uniformidad en los distintos emplazamientos, el modelo de las casetas, cuyas medidas no podrán exceder de 4 x 3 metros, será único y vendrá establecido por la Comisión. La colocación física de las casetas será ejecutada conforme a lo delimitado previamente en la zona y ocupará un máximo de 18 m2 (6x3) donde ubicará la caseta y la zona de servicio/almacenamiento asociada a la misma. A tal efecto se desarrollará por los técnicos municipales un protocolo de montaje, señalizándose en el pavimento las posiciones a ocupar por cada caseta, que en ningún caso podrá estar anclada al suelo.

2.-Se prohíbe la ampliación del espacio de la caseta por medio de barras móviles, tablones o cualquier otro elemento no autorizado.

3.-En todos los casos se deberá garantizar la ausencia de daños en la infraestructura pública adoptándose las medidas necesarias para que la instalación de la caseta no deje marcas o daño posterior en el pavimento. Un técnico municipal se personará en los momentos de montaje y desmontaje de las casetas pudiendo realizar informe del estado del recinto que ocupe cada uno.

4.-Se prohíbe el uso de moqueta o similar y materiales inflamables en todas las zonas de las casetas y, de manera especial, en la zona de cocina/plancha/parrilla. En todas estas zonas se habilitará en los suelos material ignífugo y antideslizante para proteger tanto al personal como a los pavimentos.

5.-En caso de utilización de cocina/plancha/parrilla, estarán separadas de la zona del público con protección y deberán estar dotadas de un extintor de incendios de polvo seco polivalente y en perfecto estado de uso, instalado por empresa legalmente autorizada.

6.-Cada caseta dispondrá de un máximo de 4.000 w de potencia, recomendándose el uso de planchas de gas para evitar sobrecargas en la red.

Artículo 10.- Los costes derivados de la infraestructura de la Feria: casetas, montaje, desmontaje, publicidad, sonorización y demás gastos generales, correrán a cargo de los titulares autorizados. El Ayuntamiento se reserva el derecho de modificar o ampliar los emplazamientos en función de las necesidades de este evento, o por cualquier otra causa que impida su celebración en los lugares que se indiquen.

Artículo 11.- En materia venta, higiene y consumo se deben cumplir las siguientes obligaciones:

1.- Los alimentos y materias primas no podrán estar en contacto directo con el suelo por lo que deberán almacenarse de forma adecuada para protegerlos de la contaminación.

2.- Los titulares de las casetas deberán acreditar la instrucción o formación de sus trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria. Todas las personas que trabajen en las casetas de la Feria tendrán que estar obligatoriamente en posesión del carné de manipulador o documentación acreditativa que lo sustituya.

3.- Se deberán extremar las precauciones en el caso del mantenimiento de la cadena de frío.

4.- Las actividades relacionadas con el manejo, preparado y cocinado de los alimentos deberán realizarse en el interior de la caseta. En el caso que, aún contando la caseta con cocina/plancha o parrilla, las tapas que se vayan a servir se elaboren en otro establecimiento, éste contará con autorización sanitaria de funcionamiento exigiéndose la acreditación de su origen, de la persona responsable de la garantía de las condiciones de salud alimentaría de los mismos y del mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte.

5.- Se desecharán los alimentos preparados y no consumidos en el día y se elaborarán con la menor antelación a su consumo.

6.- Permanecerán expuestas las siguientes leyendas: "prohibición de venta de alcohol a menores de 18 años" y "El establecimiento dispone de hojas de reclamaciones a disposición del usuario".

CVE-2014-4990

7.- La vajilla a utilizar será de material desechable y de un solo uso.

8.- En la elaboración de alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia, se sustituirá el huevo por ovo productos pasteurizados en los supuestos previstos en el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto. La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento donde figure el huevo u ovo producto como ingrediente, será de 8 ° C hasta el momento del consumo.

9.- Los productos de limpieza estarán etiquetados con claridad para evitar eventuales accidentes.

10.- Será obligatorio dotar a la caseta de medios para la refrigeración y congelación con control de temperatura, para mantener la cadena de frío. Se colocarán vitrinas de cristal o cualquier otro sistema para la exposición en las casetas de los alimentos, evitando su contaminación y el contacto con el público, y en caso necesario vitrinas frigoríficas.

Artículo 12.- En materia de limpieza y protección del medio ambiente, se deben cumplir las siguientes obligaciones:

1.-Independientemente del servicio de limpieza dispuesto por el Ayuntamiento, cada participante deberá mantener limpia la caseta y el entorno de la misma, debiendo preservar en todo momento el pavimento del interior para evitar su deterioro. Dispondrá en el interior de las casetas el número de recipientes necesarios para el depósito y retención de los residuos producidos. Los recipientes colocados habrán de estar homologados y contar con pedal de apertura o cualquier otro medio que evite su contacto, correspondiendo también a los titulares la limpieza y mantenimiento de dichos elementos. Una vez lleno o al finalizar la jornada se depositarán los residuos en bolsas cerradas, estancas y homologadas con gramaje superior a 20 gramos, en el punto limpio que el Ayuntamiento de Los Corrales de Buelna tiene habilitado en esa zona.

En el exterior de las casetas la organización instalará papeleras en número y capacidad adecuados, convenientemente repartidas por toda la zona, evitando que se encuentren llenas o desbordadas

2.-La recogida del aceite usado deberá de realizarse por gestores autorizados para la recogida y tratamiento de este tipo de residuo, estando prohibido, en todo caso, su vertido en alcantarillas aconsejándose su vertido en el punto de recogida habilitado en la zona.

3.- Se prohíbe el vertido de aguas sucias o con detergentes u otros productos en zonas verdes, jardinería, alcorques y similares.

4.-Queda prohibido fijar ningún tipo de cartelería o sujeción a los árboles presentes en las zonas verdes.

5.- Las casetas contarán con un piso físico (suelo) en toda la superficie que ocupen sobre la vía pública, evitando la aparición de manchas en el firme de la calle una vez desmontada.

Artículo 13.- Se permitirá la instalación de un único equipo de música ambiental en los horarios de 13 a 16 horas y de 19 a 1:00 horas de manera que el ruido transmitido a las viviendas o locales colindantes no exceda de 45 db(A) excepto los viernes, sábados y domingos que se ampliará el horario hasta las 2:30.

Artículo 14.- La actividad girará a nombre de la persona física o jurídica autorizada, que será la titular del establecimiento por el que se solicita la caseta.

Todos los trabajadores que presten servicios deberán estar dados de alta en la Seguridad Social y haber formalizado el correspondiente contrato laboral en la empresa a cuya razón social esté autorizada la caseta. Asimismo deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

Los autorizados designarán un responsable de la caseta, que será el interlocutor con los Servicios Técnicos Municipales en las revisiones e inspecciones. Tendrá a disposición la docu-

CVE-2014-4990

mentación laboral que acredite el cumplimiento de lo estipulado en esta cláusula. Asimismo todos los trabajadores deberán portar su DNI a efectos identificativos.

Todos los participantes deberán tener expuesto de forma visible el permiso que se les proporcionará por el Ayuntamiento y mostrarlo si lo requiere la Comisión de seguimiento o la Policía Municipal. En cualquier caso, deberán acatarse las indicaciones y en su caso, subsanar de inmediato las deficiencias de cualquier índole que le sean comunicadas por parte de la Comisión, Protección Civil, Policía Municipal y demás autoridades competentes para el correcto funcionamiento de la actividad.

Artículo 15.- Corresponde a los titulares de las casetas, los trabajos de instalación y acondicionamiento de las infraestructuras necesarias en cada una de las zonas (casetas, sonorización, decoración exterior, papeleras, contenedores...) encargándose asimismo de su desmontaje una vez finalizada la Feria.

El Ayuntamiento se hará cargo de las infraestructuras necesarias para las tomas de abastecimiento y desagüe del suministro de agua así como proporcionará el alumbrado público de seguridad y las acometidas y suministro eléctrico de las instalaciones. Asimismo asume las labores de limpieza y recogida de basuras del perímetro donde se ubiquen las casetas.

Artículo 16.- En caso de incumplimiento de las normas o condiciones establecidas en estas bases así como del resto de la normativa sectorial que sea de aplicación, la Comisión de seguimiento de la Feria dará traslado de la infracción al órgano competente a los efectos oportunos, pudiéndose adoptar como medida cautelar el cierre de la caseta por uno o varios días, así como por la totalidad de los días de Feria.

Con independencia de lo anterior, será causa inhabilitadora o excluyente en la siguiente edición de la Feria:

a) Haber sido sancionado por infracción de la normativa sanitaria, laboral, de consumo o medioambiental en el ejercicio de la actividad de la Feria.

b) La ampliación del espacio de la caseta por medio de barras móviles u otro elemento no autorizado así como la realización de actividades relacionadas con el manejo, preparado y cocinado de los alimentos en el exterior de la caseta.

c) No respetar los horarios establecidos de apertura y cierre señalados en la cláusula Primera.

d) Incumplimiento de los horarios establecidos para la conexión de música ambiental.

e) Hacer caso omiso, de manera reiterada, de las indicaciones realizadas por parte de la Comisión de seguimiento.

Artículo 17.- Se constituirá una Comisión de Seguimiento integrada por el Concejal del área, que la presidirá, un técnico municipal y un representante de los titulares de las casetas, que se reunirá con la periodicidad que se establezca en la primera reunión. Tendrá las competencias que se establecen en el clausulado y velará por el cumplimiento íntegro de esta Ordenanza, resolviendo las cuestiones que puedan surgir sobre la interpretación, desarrollo y efectos de la aplicación de la misma.

CAPÍTULO TERCERO:
ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA TEMPORALES DURANTE LOS ESPECTÁCULOS DEPORTIVOS EN EL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES

Artículo 18.- Se podrán instalar con motivo de la celebración de eventos de carácter nacional que se celebran una vez al año con patrocinio municipal y organizados por un club deportivo local que movilizan a varios centenares de participantes y visitantes que deberán autorizarse de forma expresa por el Ayuntamiento, previa solicitud del club.

CVE-2014-4990

Las fechas y horarios coincidirán con los del espectáculo deportivo que motive la instalación autorizada, no pudiendo sobrepasar los horarios de apertura del resto de establecimientos de hostelería existentes en el municipio, salvo justificación expresa y con las autorizaciones correspondientes.

Artículo 19.- Podrán participar en la instalación de establecimientos de hostelería temporales durante los espectáculos deportivos en el interior de las instalaciones deportivas municipales las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, que reúnan los requisitos siguientes:

1º.- Estar dada de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, actividad de hostelería y contar con licencia de actividad, apertura y puesta en funcionamiento de establecimiento de hostelería a la fecha de la solicitud.

2º. -Que el establecimiento cuente con autorización sanitaria de funcionamiento en vigor.

3º. -No tener deudas pendientes de pago con el Ayuntamiento, y con la TGSS.

Artículo 20.- Las solicitudes de participación se presentarán en el Registro General del Ayuntamiento, finalizando el plazo 15 días antes de la fecha de celebración del espectáculo deportivo. Las instancias presentadas fuera de plazo no serán admitidas a trámite.

Se admitirá una única solicitud por local de negocio.

Junto a la solicitud se aportará la siguiente documentación:

1.- Fotocopia del CIF o NIF del solicitante y en su caso, representante.

2.- Licencia de actividad, apertura y puesta en funcionamiento de la actividad de hostelería.

3.- Documentación acreditativa de estar dado de alta en el IAE.

4.- Autorización sanitaria de funcionamiento en vigor.

5.- Certificado expedido por el Servicio de Recaudación municipal de hallarse el solicitante al corriente de sus obligaciones tributarias con el Ayuntamiento Los Corrales de Buelna, en su caso.

6.- Documentos acreditativos de estar al corriente de las obligaciones con la TGSS.

7.- Justificante del abono de la tasa por puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones situados en terrenos de uso público.

8.- Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil que deben concertar por los sucesos que puedan ocurrir derivados de la explotación de la instalación temporal.

Una vez presentada la documentación y examinada por los técnicos municipales, previo informe de los mismos, la adjudicación corresponderá a la Alcaldía.

Artículo 21.- Tras la valoración de las solicitudes, por los técnicos competentes o en su caso, por la Comisión de Seguimiento si ha sido creada conforme al artículo 17 de la presente Ordenanza, propondrá la adjudicación definitiva de las mismas a la Alcaldía.

Artículo 22.- Los costes derivados de la infraestructura necesaria para el funcionamiento del establecimiento: montaje, desmontaje, publicidad, sonorización y demás gastos generales, correrán a cargo de los titulares autorizados.

Artículo 23.- El Ayuntamiento se reserva el derecho de modificar o ampliar los emplazamientos en función de las necesidades de cada evento, o por cualquier otra causa que impida su celebración en los lugares que se indiquen. En cualquier caso, toda instalación (casetas), deberá cumplir con los siguientes condicionantes:

1.- La dimensión de los establecimientos no podrán exceder de 8 x 5 metros. La colocación física de los establecimientos será ejecutada conforme a lo delimitado previamente. A tal efecto se desarrollará por los técnicos municipales un protocolo de montaje, señalizándose la

CVE-2014-4990

posición a ocupar por cada establecimiento, que en ningún caso podrá estar anclada de manera permanente al suelo.

2.- Se prohíbe la ampliación del espacio de cada establecimiento por medio de barras móviles, tablones o cualquier otro elemento no autorizado.

3.- En todos los casos se deberá garantizar la ausencia de daños en la infraestructura pública adoptándose las medidas necesarias para que la instalación del establecimiento no deje marcas o daño posterior en el pavimento. Un técnico municipal se personará pudiendo realizar informe del estado del recinto que ocupe cada uno.

4.- Se prohíbe el uso de moqueta o similar y materiales inflamables en todas las zonas de los establecimientos y, de manera especial, en la zona de cocina/plancha/parrilla. En todas estas zonas se habilitará en los suelos material ignífugo y antideslizante para proteger tanto al personal como a los pavimentos.

5.- En caso de utilización de cocina/plancha/parrilla, estarán separadas de la zona del público con protección y deberán estar dotadas de un extintor de incendios de polvo seco polivalente y en perfecto estado de uso, instalado por empresa legalmente autorizada.

6.- Cada establecimiento dispondrá de un máximo de 4.000 w de potencia, recomendándose el uso de planchas de gas para evitar sobrecargas en la red.

Artículo 24.- En materia venta, higiene y consumo se deben cumplir las siguientes obligaciones:

1.- Los titulares de los establecimientos deberán acreditar la instrucción o formación de sus trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria. Todas las personas que trabajen en los mismos tendrán que estar obligatoriamente en posesión del carné de manipulador o documentación acreditativa que lo sustituya.

2.- Los alimentos y materias primas no podrán estar en contacto directo con el suelo por lo que deberán almacenarse de forma adecuada para protegerlos de la contaminación.

3.- Se deberán extremar las precauciones en el caso del mantenimiento de la cadena de frío.

4.- Las actividades relacionadas con el manejo, preparado y cocinado de los alimentos deberán realizarse en el interior del establecimiento. En el caso que, aún contando el establecimiento con cocina/plancha o parrilla, las tapas que se vayan a servir se elaboren en otro establecimiento, éste contará con autorización sanitaria de funcionamiento exigiéndose la acreditación de su origen, de la persona responsable de la garantía de las condiciones de salud alimentaría de los mismos y del mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte.

5.- Se desecharán los alimentos preparados y no consumidos en el día y se elaborarán con la menor antelación a su consumo.

6.- La vajilla a utilizar será de material desechable y de un solo uso.

7.- En la elaboración de alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia, se sustituirá el huevo por ovo productos pasteurizados en los supuestos previstos en el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto. La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento donde figure el huevo u ovo producto como ingrediente, será de 8 ° C hasta el momento del consumo.

8.- Los productos de limpieza estarán etiquetados con claridad para evitar eventuales accidentes.

9.- Se colocarán vitrinas de cristal o cualquier otro sistema para la exposición en las casetas de los alimentos, evitando su contaminación y el contacto con el público, y en caso necesario vitrinas frigoríficas.

10.- En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 19/2007, de 11 de julio, contra la violencia, el racismo, la xenofobia y la intolerancia en el deporte cuando se celebren competiciones deportivas de ámbito estatal queda prohibida en las instalaciones en las que se celebren compe-

CVE-2014-4990

ticiones deportivas la introducción, venta y consumo de toda clase de bebidas alcohólicas y de drogas tóxicas, estupefacientes o sustancias psicotrópicas.

En desarrollo de este artículo conforme señala el artículo 25 del Real Decreto 203/2010, de 26 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de prevención de la violencia, el racismo, la xenofobia y la intolerancia en el deporte aplicable asimismo a las competiciones deportivas de ámbito estatal durante la celebración de espectáculos se prohíbe la venta e introducción en el recinto deportivo de cualquier clase de bebida alcohólica. Así mismo las bebidas deberán servirse en vasos o jarras de plástico, papel plastificado u otro material similar antes de ser retiradas por el consumidor del mostrador de venta o del expendedor.

Artículo 25.- En materia de limpieza y protección del medio ambiente, se deben cumplir las siguientes obligaciones:

1.- Independientemente del servicio de limpieza dispuesto por el Ayuntamiento, cada participante deberá mantener limpio el establecimiento y el entorno del mismo, debiendo preservar en todo momento el pavimento del interior para evitar su deterioro. Dispondrá en el interior de los establecimientos el número de recipientes necesarios para el depósito y retención de los residuos producidos. Los recipientes colocados habrán de estar homologados y contar con pedal de apertura o cualquier otro medio que evite su contacto, correspondiendo también a los titulares la limpieza y mantenimiento de dichos elementos. Una vez lleno o al finalizar la jornada se depositarán los residuos en bolsas cerradas, estancas y homologadas con gramaje superior a 20 gramos, en el punto limpio que el Ayuntamiento de Los Corrales de Buelna tiene habilitado en esa zona.

En el exterior de los establecimientos la organización instalará papeleras en número y capacidad adecuados, convenientemente repartidas por toda la zona, evitando que se encuentren llenas o desbordadas.

2.- La recogida del aceite usado deberá de realizarse por gestores autorizados para la recogida y tratamiento de este tipo de residuo, estando prohibido, en todo caso, su vertido en alcantarillas aconsejándose su vertido en el punto de recogida habilitado en la zona.

3.- Se prohíbe el vertido de aguas sucias o con detergentes u otros productos en zonas verdes, jardinería, alcorques y similares.

4.- Queda prohibido fijar ningún tipo de cartelería o sujeción a los árboles presentes en las zonas verdes.

5.- Los establecimientos contarán con un piso físico (suelo) en toda la superficie que ocupen sobre la vía pública, evitando la aparición de manchas en el firme de la calle una vez desmontada.

Artículo 26.- Se permitirá la instalación de un único equipo de música ambiental en los horarios de celebración del espectáculo deportivo de manera que el ruido transmitido a las viviendas o locales colindantes no exceda de 45 db(A).

Artículo 27.- La actividad girará a nombre de la persona física o jurídica autorizada, que será la titular del establecimiento por el que se solicita la instalación.

Todos los trabajadores que presten servicios deberán estar dados de alta en la Seguridad Social y haber formalizado el correspondiente contrato laboral en la empresa a cuya razón social esté autorizado el establecimiento. Asimismo deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

Los autorizados designarán un responsable del establecimiento, que será el interlocutor con los Servicios Técnicos Municipales en las revisiones e inspecciones. Tendrá a disposición la documentación laboral que acredite el cumplimiento de lo estipulado en esta cláusula. Asimismo todos los trabajadores deberán portar su DNI a efectos identificativos.

CVE-2014-4990

Artículo 28.- Corresponde a los titulares de los establecimientos, los trabajos de instalación y acondicionamiento de las infraestructuras necesarias en cada una de las zonas, encargándose asimismo de su desmontaje una vez finalizado el espectáculo deportivo.

El Ayuntamiento se hará cargo de las infraestructuras necesarias para las tomas de abastecimiento y desagüe del suministro de agua así como proporcionará el alumbrado público de seguridad y las acometidas y suministro eléctrico de las instalaciones. Asimismo asume las labores de limpieza y recogida de basuras del perímetro donde se ubiquen los establecimientos.

Artículo 29.- En caso de incumplimiento de las normas o condiciones establecidas en la presente Ordenanza, así como del resto de la normativa sectorial que sea de aplicación, la Comisión de seguimiento dará traslado de la infracción al órgano competente a los efectos oportunos, pudiéndose adoptar como medida cautelar el cierre temporal o permanente del establecimiento.

Con independencia de lo anterior, será causa inhabilitadora o excluyente en la siguiente edición del espectáculo deportivo:

a) Haber sido sancionado por infracción de la normativa sanitaria, laboral, de consumo o medioambiental en el ejercicio de la actividad del espectáculo deportivo.

b) La ampliación del espacio del establecimiento por medio de barras móviles u otro elemento no autorizado así como la realización de actividades relacionadas con el manejo, preparado y cocinado de los alimentos en el exterior del mismo.

c) No respetar los horarios establecidos de apertura y cierre señalados en la cláusula Primera.

d) Incumplimiento de los horarios establecidos para la conexión de música ambiental.

Artículo 30.- Todos los participantes deberán tener expuesto de forma visible el permiso que se les proporcionará por el Ayuntamiento y mostrarlo si lo requiere la Policía Municipal o la Comisión de seguimiento establecida conforme al artículo 17 de la presente Ordenanza.

En cualquier caso, deberán acatarse las indicaciones y en su caso, subsanar de inmediato las deficiencias de cualquier índole que le sean comunicadas por parte de la Comisión, Protección Civil, Policía Municipal y demás autoridades competentes para el correcto funcionamiento de la actividad.

CAPÍTULO CUARTO:
INSPECCIÓN, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 31.-

1. El Ayuntamiento vigilará y garantizará el debido cumplimiento por los titulares de las licencias concedidas de cuanto se dispone en la presente Ordenanza y, especialmente, de las exigencias y condiciones higiénico-sanitarias.

2. Cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá darse cuenta inmediata de las mismas a la autoridad correspondiente.

3. El Ayuntamiento realizará una vigilancia especial en el control del origen de las mercancías.

Artículo 32.- La responsabilidad administrativa por las infracciones tipificadas en la presente Ordenanza corresponderá a las personas físicas o jurídicas titulares de la empresa o de las actividades comerciales de que se trate.

Artículo 33.- Se consideran faltas leves:

1.- No exhibir la necesaria autorización en la forma legal o reglamentariamente establecida.

2.- Falta de ornato y limpieza del puesto y su entorno.

CVE-2014-4990

3.- Incumplimiento del horario.

4.- Colocación de cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del puesto.

5.- Uso de altavoces, salvo autorización especial.

6.- Discusiones o altercados que no produzcan escándalo.

7.- Incumplimiento de las normas sobre indicación de precios.

8.- Cualquier otra infracción de la presente ordenanza que no constituya falta grave o muy grave.

Artículo 34.- Se consideran faltas graves:

1.- La reincidencia en la comisión de faltas leves.

2.- El ejercicio de la actividad por persona distinta a la autorizada.

3.- Realizar la venta o la actividad sin la correspondiente autorización.

4.- Venta de productos distintos a los autorizados.

5.- Instalación del puesto en lugar no autorizado.

6.- Negligencia respecto al esmerado aseo y limpieza de los vendedores, de los puestos y de los útiles que empleen.

7.- Altercados que produzcan escándalo dentro del recinto de la feria o celebración de acontecimiento de que se trate.

8.- La realización de actividades comerciales objeto de la presente Ordenanza en días o en horario distinto al autorizado.

9.- La negativa o resistencia a suministrar datos o a facilitar la información requerida por las autoridades o sus agentes y funcionarios de la Administración municipal en el ejercicio de sus funciones de comprobación y el suministro de información inexacta o incompleta.

10.- En caso de producirse fijación de precios de algunos productos por parte del Ayuntamiento, exigir precios superiores a aquellos que hubiesen sido objeto de fijación administrativa.

Artículo 35.- Se consideran faltas muy graves:

1.- La reincidencia en la comisión de faltas graves.

2.- Instalación de puestos de venta sin autorización.

3.- Desobediencia reiterada a los Inspectores y a la Autoridad municipal.

4.- Impago de la tasa.

5.- Las ofensas de palabra y de obra al personal municipal y representantes del Ayuntamiento.

8.- La negativa o resistencia a suministrar datos o a facilitar la información requerida por las autoridades o sus agentes y funcionarios de la Administración municipal en el ejercicio de sus funciones de inspección, cuando se efectúe acompañada de violencia física o verbal o cualquier otra forma de presión.

9.- Las negligencias de distinto orden que provoquen intoxicaciones alimentarias.

Artículo 36.- Las anteriores infracciones serán sancionadas de acuerdo con la siguiente graduación:

a) Faltas leves: multas hasta 150 euros.

b) Faltas graves: Multa comprendida entre 151 y 1.200 euros.

c) Faltas muy graves: multa comprendida entre 1.201 y 3.000 euros.

Con la finalidad de asegurar la eficacia de la resolución que pudiera recaer, el personal encargado de vigilar y garantizar el debido cumplimiento de la presente Ordenanza podrá acordar el cierre cautelar en los supuestos de falta grave o muy grave.

CVE-2014-4990

Contra el presente Acuerdo, se interpondrá recurso contencioso-administrativo, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Cantabria con sede en Santander, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio, de conformidad con el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Los Corrales de Buelna, 27 de marzo de 2014.

La alcaldesa

María Mercedes Toribio Ruiz.

2014/4990

CVE-2014-4990