

**DURANGO**

Udala • Ayuntamiento

Idazkaritza  
Secretaría

***HERRIKO ZEIN AUZOETAKO JAIETARAKO EDOTA BESTE EDOZEIN  
OSPAKIZUNETARAKO JARTZEN DIREN TXOSNAK ARAUTZEKO  
UDAL ARAUDIA***

***REGLAMENTO MUNICIPAL REGULADOR DE LAS TXOSNAS QUE SE  
INSTALEN CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE FIESTAS  
PATRONALES Y EVENTOS DE FIESTAS DE BARRIO O SIMILARES***

Aprobación Inicial: Pleno Ordinario de 19.07.18.

Publicación B.O.B.: nº 146, de 30.07.18.

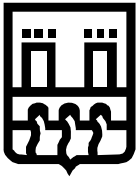
[http://www.bizkaia.eus/lehendakaritza/Bao\\_bob/2018/07/30/II-3359\\_cas.pdf?](http://www.bizkaia.eus/lehendakaritza/Bao_bob/2018/07/30/II-3359_cas.pdf?)

Alegaciones: NO.

Publicación íntegra en el B.O.B.: 184, de 24.09.18.

[http://www.bizkaia.eus/lehendakaritza/Bao\\_bob/2018/09/24/II-3979\\_cas.pdf](http://www.bizkaia.eus/lehendakaritza/Bao_bob/2018/09/24/II-3979_cas.pdf)

\* \* \* \* \*



## 1. artikulua.- Xedea

Araudi honen xedea, San Fausto jaietan zein bestelako jaialdi bereziretan jartzen diren eta profesionalak ez diren bar ereduko txosnen instalazioa arautzea da.

## 2. artikulua.- Berezitasun orokorrak

2.1. Durangoko Udalak aurretiaz ezarritako lekuetan bakarrik jarriko dira honelako txosnak, leku irekietan edota jarduera mota honetarako baldintzak betetzen dituzten lokaletan.

Txosnak jarriko diren eraikin, lokal edota instalazioek, pertsona eta ondasunen segurtasuna bermatzeko beharrezkoak diren baldintza teknikoak bete beharko dituzte. Orokorrean, bezeroei babes bermatu beharko diete eta inori eragozpenik eragin ez. Kasu bakoitzerako eskagarriak diren araudiak beteko dira, egituren sendotasun baldintzei buruzkoak batez ere; eta, horrez gain, suteen aurkako prebentzio eta babes neurriak eta garbitasun eta osasun baldintzak bermatuko dira.

2.2. Durangoko Udalak finkatuko du jarriko diren txosna kopurua eta kokalekua.

2.3. Instalazioaren hasiera eta bukaera Durangoko Udalak ezarritako datetan egin beharko da, epe-mugaren bukaeratik gehien josta 48 ordukoan bildu beharko da material guztia.

2.4. Leku irekian jarri behar diren txosnek Durangoko Udalak ezarritako azalera okupatuko dute, eta instalazioaren sendotasuna, higiena, garbitzeko erraztasuna eta abarrerako material egokiz egon beharko dira eginda.

## Artículo 1.- Objeto

La finalidad de este Reglamento es el de regular la instalación de txosnas tipo bar, no profesionales, con motivo de la celebración de las fiestas patronales "San Faustos" y otras celebraciones de carácter extraordinario.

## Artículo 2.- Características generales

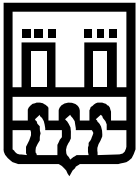
2.1. Este tipo de instalaciones sólo se podrán instalar en el lugar previamente fijado por el Ayuntamiento de Durango, si se trata de montajes al aire libre, o en locales que reúnan las condiciones para el ejercicio de este tipo de actividad.

Los edificios, locales o instalaciones destinados a txosnas deberán reunir las condiciones técnicas necesarias para garantizar la seguridad de personas y bienes y, en general, asegurar la protección del público y evitar molestias a terceros, de conformidad con las reglamentaciones exigibles para cada caso, particularmente en cuanto a las condiciones de solidez de las estructuras y de funcionamiento de los mismos, las medidas de prevención y protección contra incendios y las condiciones de salubridad e higiene.

2.2. El lugar y número de txosnas a instalar vendrá determinado por el Ayuntamiento de Durango.

2.3. La instalación sólo podrá iniciarse y finalizar en las fechas que determine el Ayuntamiento de Durango, debiendo retirarse todo el material en un plazo máximo de 48 horas desde la finalización.

2.4. Las txosnas a instalar al aire libre tendrán una ocupación en superficie de un máximo que en cada caso establezca el Ayuntamiento de Durango y estarán construidas en material adecuado en cuanto a solidez de la instalación, higiene, facilidad de limpieza, etc.



# DURANGO

Udala • Ayuntamiento

Idazkaritza  
Secretaría

### 3. artikulua.- Baldintza tekniko sanitarioak

3.1. Intalazio horretan, edariak eta jatekoak baino ezingo dituzte zerbitzatu; hain zuzen, 2002ko martxoaren 15eko osasun sailburuaren aginduan I taldearentzat ezarritako edari eta jatekoak (2002ko martxoaren 15eko agindua, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzaileentzako janari prestatuak egiten dituzten estalbezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzen dituena). Horrez gain, araudi honen 1.eranskinean jasotako arau higieniko-sanitarioak bete beharko dituzte.

3.2. Zeharo debekatuta egongo da 18 urtetik beherakoei alkoholdun edaririk eta tabakorik saltzea, azaroaren 11ko 1988/15 Legeak ezarritakoaren arabera. Debeku hori iragartzen duen 42 x 30 cm-ko kartela jarri beharko da ondo ikusteko moduko lekuan.

Horrez gain, 18 urtetik beherakoak ezingo dira txosna barruetan egon, eta debekatuta dute bertan lan egitea.

3.3. Zerbitzurako edalontziak berrerabilgarriak izango dira.

3.4. Hondakinak ondo itxitako poltsetan utzi beharko dira Durangoko Udalak ezarritako toki, egun eta orduetan.

3.5. Guztiz debekatuta dago materiala horretarako jarri diren lekuetatik kanpo gordetzea edo biltzea.

3.6. Lan egun bakoitzaren ostean, txosna barrua garbitu eta desinfektatu beharko da, baita erabilitako tresnak guztiak ere. Txosnaren ingurua ere garbitu beharko da. Horretarako udaleko zerbitzu teknikoaren laguntza egongo da.

3.7. Ekintzaren garapena uneoro garbitasun eta txukuntasun neurri egokiei lotzearekin

### Artículo 3.- Condiciones técnico-sanitarias

3.1. En tales instalaciones sólo podrán suministrarse las bebidas y artículos alimenticios habituales propios de los establecimientos asimilables al grupo I, de conformidad a lo establecido en la orden de 15 de marzo de 2002 del consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la comunidad Autónoma del País Vasco, y se atenderán a las normas higiénico-sanitarias indicadas en el anexo número 1 del presente reglamento.

3.2. Queda totalmente prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años, en virtud de lo establecido por la ley 15/1988, de 11 de Noviembre, debiendo colocarse en sitio visible un cartel de 42 x 30 cm. Señalando tal prohibición.

Así mismo, queda totalmente prohibida a menores de 18 años la permanencia y ejecución de trabajos en el interior de las txosnas.

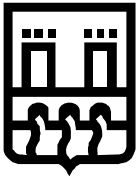
3.3. Los vasos de servicio al público serán reutilizables.

3.4. Las basuras o desperdicios tendrán que depositarse en bolsas desechables cerradas en los lugares, días y horas que establezca el Ayuntamiento de Durango.

3.5. Queda totalmente prohibido el almacenamiento de cualquier material fuera de las zonas o locales propios destinados a tal fin.

3.6. Después de cada jornada de trabajo, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección del interior de la txosna y de todos los útiles empleados, así como a la limpieza de todo el entorno, en coordinación con los Servicios Técnicos municipales.

3.7. El desarrollo de la actividad estará en cualquier caso sujeta al mantenimiento de



# DURANGO

Udala • Ayuntamiento

Idazkaritza  
Secretaría

baldintzatua egongo da.

3.8. Zamañak txosna itxita dagoen bitartean egin beharko dira, eta beti eguerdiko 12ak baino lehen.

3.9. Txosna gune bakoitzerako megafonia bakarra jarriko da, eta soinu-igorpen ekipoak jarriko dira, txosna-esparru bakoitzerako teknikoki ipini daitekeen kopuru minimoa. Ekipo hori dagoen txosnako arduradunek izango dute ekipoaren ardura. Txosna batzordeko kideak ados jartzen ez badira, udalak izendatuko du musikaz arduratuko den txosna. Izendatutako txosnak izango du instalazio musikalek edota euren bolumenaren erabilera txarrak eragindako arazoan erantzukizuna.

Ahal den heinean, bozgorailuak ez dira etxebizitzetara zuzenean begira jarriko; horrela, ahalik eta eragozpen txikiena sortzeko. Bozgorailuen konfigurazioa udaleko zerbitzu teknikoekin adostuko da.

3.10. Soinu-igorpen ekipoak igorpenaren potentzia mugatzeko eta kontrolatzeko sistema izango du. Berori udaleko zerbitzu teknikoek instalatuko dute, eta bide telematikoz udaletxera konektatu ahal izango dute. Horrela, araudi honetan ezarritako emisio mailak eta baimendutako ordutegiak kontrolatu ahaliko dira. Soinua mugatu eta kontrolatzeko aparailuek indarrean dagoen Ostalaritza Jardueren Ordenantzak exijitzen dituen baldintza guztiak bete beharko dituzte.

- Txosnek eta antzekoek, 10:00etatik 05:00etara, ezingo dituzte 95 dB(A) gainditu. Gertuen dauden etxebizitzak 15 metro baino hurrago badaude, 85 dB(A)koa izan beharko da potentzia maximoa. Txosnak etxebizitzetan atzean badaude, 20 metroko tartetik behera izango da 85 dB (A)ko muga.

unas adecuadas condiciones de orden y limpieza.

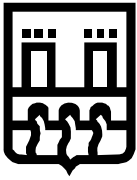
3.8. Las labores de carga y descarga de mercancías se realizarán en horario no abierto al público y en todo caso siempre antes de las 12 h. del mediodía.

3.9. Tan sólo podrá instalarse una única megafonía con el mínimo técnicamente posible de equipos de emisión acústica para cada recinto de txosnas y estará bajo la responsabilidad de la txosna que sea designada entre todas ellas. En caso de que las mismas no se pongan de acuerdo será el Ayuntamiento quien designará la txosna responsable de la música. Ésta, en todo caso, será la responsable de los problemas que puedan derivarse del mal uso de las instalaciones musicales o de su volumen.

Siempre que sea posible, los altavoces no se dirigirán directamente hacia viviendas habitadas de forma que resulte lo menos molesta posible. La configuración se consensuará con los servicios técnicos municipales.

3.10. Dicho equipo de emisión acústica estará dotado de un sistema limitador-controlador de potencia de su emisión. Su instalación estará a cargo de los servicios técnicos municipales que podrán conectarlo vía telemática al Ayuntamiento con el fin de controlar los niveles de emisión fijados en el presente Reglamento, así como los horarios permitidos. Los limitadores-controladores deberán cumplir todos los requisitos exigidos en la vigente Ordenanza para Actividades Hosteleras.

- Las txosnas y similares no podrán superar entre las 10.00 horas y las 05.00 AM del día siguiente los 95 dB(A), o los 85 dB(A) si la distancia a las viviendas más próximas es inferior a 15 metros (20m si las viviendas se encuentran detrás de las txosnas).



# DURANGO

Udala • Ayuntamiento

Idazkaritza  
Secretaría

- Alkatetzak dekretu bidez goizaldeko 05:00etatik aurrera txosnak zabalik egoteko baimena ematen badu, musikaren potentzia 75 dB (A)ra bajatu beharko da ordu horretatik aurrera.

- Limitadorearen mikrofonoa udaleko zerbitzu teknikoek pentsatutako lekuan kokatuko da.

Auzoetako jaietan eta bestelako jaialdietan, baldintza akustikoak eta ordutegiak alkatetza dekretuz ezarriko dira.

3.11. Ez da musika instalaziorik erabiliko udalak ala erabakitzen dituen kasuetan, bai bere zerbitzu teknikoek bitartez edo Jaien Udal Kontseiluak berak hala erabakitzen duenean.

#### **4. artikulua.- Merkataritza eta segurtasun baldintzak.**

4.1. Janarien eta edarien salmenta prezioak, ondo ikusten dan kartelean erakutsiko dira.

4.2. Sanfaustoetan zein bestelako jaietan txosnak ixteko ordutegia derrigorrez bete beharko da; txosnak ezingo dira alkatetza dekratuz ezarritako ordua baino gehiago zabaldu.

Zarratzeko orduan musika-ekipoa itzaliko du soinu-mugatzaileak.

4.3. Jarduera horrekin hasi orduko, ikuskizun publiko eta jolas-jardueri buruzko azaroaren 10eko 1995/4 Legeak ezarritako diru kopurutik jaitsi ezingo den frankiziarik gabeko erantzunkizun zibil poliza bat izenpetu beharko dute txosnak jartzeko baimena duten talde edo erakundeek.

#### **5.artikulua.- Baldintza sozialak**

5.1. Durangoko Udalak uko egiten dio ezer kobratzeari txosnak jartzeko baimena

- Si a las 05.00 de la mañana las txosnas pudieran permanecer abiertas según decreto de horarios que emitiera alcaldía, deberá reducirse la limitación de música a 75 db(A) a partir de esta hora.

- El micrófono del limitador será colocado en la ubicación que establezcan los servicios técnicos municipales.

En el caso de otros eventos de fiestas de barrio o similares, las condiciones acústicas y los horarios se establecerán por decreto de alcaldía.

3.11. La instalación musical no podrá utilizarse en los casos en los que así lo determine el Ayuntamiento, bien a través de sus servicios técnicos o del propio Consejo Municipal de Festejos.

#### **Artículo 4.- Condiciones comerciales y de seguridad.**

4.1. Los precios de venta al público de los distintos alimentos y bebidas se expondrán en un cartel bilingüe bien visible al público.

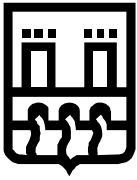
4.2. El horario de cierre tanto de las txosnas, como de los eventos de fiestas de barrio o similares será de obligado cumplimiento, y no podrá superar el establecido mediante decreto de alcaldía.

El limitador apagará el equipo de música al alcanzarse el horario de cierre.

4.3. Los grupos o entidades autorizadas a la colocación de txosnas deberán suscribir, previo al inicio de la actividad, una póliza de responsabilidad civil sin franquicia de cuantía no inferior al establecido por la ley 4/1.995, de 10 de Noviembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas.

#### **Artículo 5.- Condiciones sociales**

5.1. El Ayuntamiento de Durango renuncia a cobro alguno por ocupación de espacio



emateagatik edo eta jabego publikoa okupatzeko lizentziagatik.

5.2. Horren ordainez, esleipendunek ospakizunetan parte hartu behar dute, kultur edo kirol edo eta bestelako ekintzak antolatu beharko dituzte.

5.3. Dena dala, udalak antolatutako jai egitarauaren edo bere aldakuntzen menpe egongo dira ekitaldi horiek eta beti Jaien Udal Kontseiluaren gainbegiradaren azpian.

## **6. artikulua.- Eskariak**

6.1. Irabazi asmo gabe diharduten Durangoko edozein elkarte edo erakundek eska dezake horrelako instalazioak jartzea. Eskariak Durangoko Udalaren inprimaki ofizialen bidez aurkeztu beharko dira, udal honetako Erregistro Nagusian, urte bakoitzeko apirilean zehar (1. eredua).

6.1.a) Agiriak aurkezteko azken eguna irailaren 15a izango da.

6.2. Eskariarekin batera, honako hauek adierazi beharko dira txosten baten: eman nahi den zerbitzua, antolatu nahi diren ekintzak, elkartearen curriculuma, eta jarri nahi diren instalazioen krokisa edota instalazioa jarriko dan lokalarena eta bere kokapena.

6.3. Eskariak hartu eta onartu ondoren, esparru irekiak esleituko dira, aurretiaz zenbakiturik, irailaren bigarren hamabostaldian Durangoko Udalean egingo den zozketa publikoaren bidez.

6.4. Edozelan ere, Durangoko Udalak eraikin edo lokaletan jarri beharreko txosna kopurua muga dezake.

público o licencia en la concesión de autorizaciones para la instalación de txosnas.

5.2. En compensación, los adjudicatarios vendrán obligados a participar en las celebraciones organizando actividades culturales, deportivas o de otra índole social.

5.3. En todo caso, las actividades estarán supeditadas al programa festivo oficial o las modificaciones que éste pudiera sufrir y siempre bajo la supervisión del Consejo Municipal de Festejos.

## **Artículo 6.- Solicitudes**

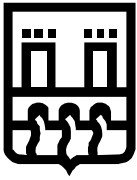
6.1. Las solicitudes podrán ser presentadas por entidades o asociaciones legalmente constituidas de Durango y que actúen sin ánimo de lucro. Las solicitudes deberán ser presentadas en el Registro General del Ayuntamiento de Durango durante el mes de abril de cada año en curso, mediante impreso oficial facilitado por este Ayuntamiento (mod. 1).

6.1.a) El plazo de presentación de la documentación finalizará el 15 de Septiembre.

6.2. Junto con la solicitud habrá de presentarse memoria explicativa del servicio que se pretende realizar, las actividades que se pretenden organizar, reseña del curriculum de la asociación, así como croquis a escala de las instalaciones que se pretenden montar o de los locales donde se pretende albergar y su ubicación.

6.3. Recibidas y admitidas las solicitudes se procederá a la adjudicación de espacios al aire libre, previamente numerados, durante la segunda quincena del mes de Septiembre, por el procedimiento de sorteo público en el Ayuntamiento de Durango.

6.4. De todas formas el Ayuntamiento de Durango se reserva el derecho a limitar el número de txosnas a establecerse en edificios, locales y al aire libre.



6.5. Elkarte edo talde bakoitzak baimen bakarra eskatu ahal izango du.

## **7. artikulua .- Aurkeztu beharreko agiriak**

7.1. Durangoko Udaleko Kontu-hartzaitzetan 300 euroko fidantza ezarri denaren agiria.

7.2. Txosnak segurtasun, sendotasun eta garbitasun beharrezko baldintzak betetzen dituela ziurtatzen duen agiria.

7.3. Industriako Lurralde Ordezkaritzak luzatutako instalazio elektrikoaren buletina.

7.4. Argindarrera lotzeko baimena.

7.5. Suteen kontrako babesak: jarritako itzalgailu mota eta zenbakia zehaztuta.

7.6. Frankiziarik gabeko Erantzukizun Zibileko Poliza.

7.7. Instalazioa jarri eta gero, Durangoko Udalak dagozkion ikuskatze tekniko-sanitarioak egingo ditu eskatutako baldintza guztiak betetzen ote diren ziurtatzeko.

7.8. Agiri guztiak aurkezten ez badira edo Udaleko zerbitzu teknikoek kontrako txostena egiten badute, ez da baimenik emango eta, beraz, ezin izango da txosnarik jarri.

7.9. Esleipendun bakoitzak ordezkari bakarra izendatu beharko du Udalarekin jarduteko, eta aurkitzeko moduan egon beharko da aldi oro.

7.10. Foru Ogasunarekin zorrik ez denaren ziurtagiria.

7.11. Aurrerantzean, dagokion sailak dokumentu bakarra eskatuko dio Kontu-hartzaitzari, eta bertan egiaztatu egingo da

6.5. Cada asociación o entidad no podrá solicitar más que una única licencia.

## **Artículo 7.- Documentación a presentar**

7.1. Documento acreditativo de la constitución de fianza en los Servicios de Intervención del Ayuntamiento de Durango por un importe de 300 euros.

7.2. Documentación acreditativa de que la instalación cumple las debidas condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

7.3. Boletín de instalación eléctrica expedido por la Delegación Territorial de Industria.

7.4. Autorización para el enganche de luz.

7.5. Protección contra incendios: detalle del tipo y número de extintores colocados al efecto.

7.6. Póliza de responsabilidad civil sin franquicia.

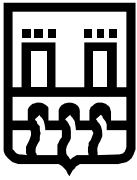
7.7. Una vez realizada la instalación el Ayuntamiento de Durango realizará las correspondientes inspecciones técnico-sanitarias para la comprobación del cumplimiento de todos los requisitos exigidos.

7.8. La no presentación de toda la documentación o el que los servicios técnicos municipales en su inspección emitan un informe desfavorable, supondrá la no concesión de la autorización, por lo que no se permitirá la apertura de la instalación.

7.9. Cada adjudicatario, deberá nombrar un representante único ante el Ayuntamiento con suficiente poder de decisión, el cual ha de estar en todo momento localizable.

7.10. Certificado de no tener contraída deuda alguna con la Hacienda Foral.

7.11. El Departamento competente solicitará a la Intervención de Fondos un único documento que certifique que las



txosna eskatzen duen elkarteak ez duela inongo zorrik Durangoko Udalarekin.

Erakundeak ez du zorrik izango Gizarte Segurantzarekin, nahiz eta horri dagokionez, ez den egiaztagiririk aurkeztu behar.

### **8. artikulua.- Arau-haustekak.**

#### **8.1. Hutsegite arintzat hartuko dira:**

Araudi honetan, hutsegite larri edo oso larriak hartzen ez diren, ezarritakoak ez betetzea. Horrez gain, arau-hauste arina izango da Durangoko Udalak egindako eskariak ez betetzea, bai baimena ematerakoan zein ostean.

#### **8.2. Hutsegite larritzat hartuko dira:**

- a) Ezarritako ordutegitik kanpora instalazioa zabaltzea.
- b) Zarata maila handiegia izatea.
- c) Udalaren ikuskaketa edo kontrola galaraztea edo eragozpenak jartzea.
- d) Hutsegite arin bi egitea.

#### **8.3. Hutsegite oso larritzat hartuko dira:**

- a) Udal lizentzia barik instalazioa zabaltzea.
- b) Kokalekuak ez errespetatzea edo instalazioari jarri edo kentzeko muga-egunak ez errespetatzea.
- c) Edariak beirazko ontzietan ematea.
- d) Ondasun publikoei edo zerbitzuei kalte larriak eragitea.

Asociaciones que instan la colocación de txosna no tienen contraída deuda alguna con la Hacienda Local de Durango.

La entidad deberá estar al corriente de sus obligaciones tributarias con la Seguridad Social, si bien no es necesario aportar documentación justificativa.

### **Artículo 8.- Infracciones.**

#### **8.1.- Constituirán faltas leves:**

Todo incumplimiento de lo dispuesto en esta Ordenanza, no especificada como falta grave o muy grave, así como los requerimientos que pueda formular el Ayuntamiento de Durango, tanto en la concesión de la licencia como con posterioridad.

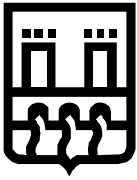
#### **8.2.- Constituirán faltas graves:**

- a) La apertura de la instalación fuera del horario establecido.
- b) El exceso en los niveles de ruido.
- c) La negativa o dificultad a las inspecciones y controles municipales.
- d) La comisión de dos faltas leves.

#### **8.3.- Constituirán faltas muy graves:**

- a) La apertura de la instalación sin la oportuna licencia municipal.
- b) El no respeto de los espacios de ubicación o el no respeto de las fechas límites de colocación y retirada de las instalaciones.
- c) La expedición de bebidas en recipientes de vidrio.
- d) La comisión de daños graves a los bienes de uso, servicio o patrimonio públicos.





- e) Aurreikusitako edo baimendutako jardueretatik kanpoko erabilera ematea instalazioari.
- f) Hutsegite larri bi egitea.
- g) Osasun publikoa arrisku larrian jarri dezaketen neurri sanitarioak haustea.
- h) Pertsonen duintasunaren kontrako kartelak edota sinboloak erabiltzea, terrorismoa goratzen dutenak eta, ondorioz, elkarbizitza edo jai-ekitaldien normaltasuna arriskuan jar dezaketenak.

#### **9. artikulua.- Zigorrak**

9.1. Aurreko puntuan zehaztutako arau-hausteei dagokien zigorra alkatetzak ezarriko du, horretarako izendatuko instruktureak aurretiaz proposamena egin ondoren, legearen arabera. Interesatuari audientzia emango zaio.

9.2. Hutsegite arinei dagokien zigorra fidantzaren %50 galtzea izango da.

9.3. Hutsegite larriei dagokien zigorra, fidantza osoz galtzea izango da.

9.4. Hutsegite oso larriak eginez, gero, hauxe izango da zigorra:

- Fidantza osoz galtzea, lizentzia edo baimena galtzea, eta hiru urtetan zehar txosna jartzeko debekua.

9.5. Behar izanez gero, udalak beste erakunde batzuen aurrean tramitatu ditzake arau-hauste salaketak.

Zigorrez gain, udalak utzitako eta itzuli ez diren edo hondatuta itzuli diren materialen diru-kopurua kendu dezake udalak. Berdin gertatuko da txosna jartzeagatik udalak ordaindutakoarekin edo eta izandako gastuen

- e) El destinar la instalación a usos no previstos o permitidos.
- f) La comisión de dos faltas graves.
- g) La infracción de medidas sanitarias que produzcan grave riesgo a la salud pública.
- h) La utilización de carteles y/o símbolos que atenten contra la dignidad de las personas, apoyen el terrorismo, y puedan hacer con ello peligrar la convivencia o la normalidad de los actos festivos.

#### **Artículo 9.- Sanciones.**

9.1. La sanción por las infracciones específicas en el punto anterior será impuesta por la Alcaldía, previa propuesta del instructor nombrado al efecto, de acuerdo con la ley y previa audiencia del/a interesado/a.

9.2. Las sanciones por faltas leves consistirán en la pérdida del 50% de la fianza depositada.

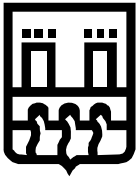
9.3. Las sanciones por faltas graves consistirán en la pérdida del 100% de la fianza depositada.

9.4. Las sanciones por faltas muy graves consistirán en:

- Pérdida total de la fianza, revocación de la autorización o licencia, prohibición de instalación de txosna por un período de tres años.

9.5. Si procede, el Ayuntamiento se reserva el derecho de tramitar denuncias por infracciones ante otros órganos competentes.

Independientemente de las sanciones, el Ayuntamiento de Durango podrá descontar de la fianza el importe de los materiales cedidos por él y no devueltos o devueltos deteriorados, así como los pagos o gastos



kopuruarekin, zein gertatutako kalteen beste kalte-ordainekin, horretarako derrigorrezko bideetara joan beharra balego ere.

Kalteen diru kopuruak jarritako fidantzarena gaindituko balu, kopurua osorik kobratzeko beharrezko ekintzei ekingo lieke udalak.

9.6. Eskatutako baldintzak ez betetzeak edo ezarritako neurri sanitarioak ez hartzeak arrisku larria eragiten dutela uste izanez gero, alde baterako eta kautelaz, akatsak zuzendu arte, instalazioa ixteko eskubidea izan dezake du udalak; horrez gain, egoerari legozkion zigorrak jarriko lirateke.

## **I ERANSKINA**

### **AZOKA, JAIALDI EDO ALDI BATERAKO SALTOKIETAN JANARIAK EGIN ETA SALTZEKO ARAU HIGIENIKO SANITARIOAK**

#### **1. artikulua.- Helburua eta aplikazio arloa**

Herriko jaietan eta kultura, kirol edo erlijio ospakizunetan, aldi labur baten herritarrei jatekoa edota edatekoa saltzeko eta eskaintzeko jarri behar diren instalazioek bete behar dituzten baldintza higieniko-sanitarioak jartzea da araudi honen helburua.

Autonomia erkidego edo estatu mailan araudi honek goitik legokeen beste edozein araudik ezarritako beste baldintzak ere bete beharko dira.

1.2. Janariak eta edariak prestatu eta saltzen dituzten instalazioak kokatuko diren lekuetan ere, osasun eta garbitasun arloa izan beharko da kontuan:

- Ur edangarri nahikoa egon beharko da.

que el Ayuntamiento haya tenido que soportar por las instalaciones, o cualquier indemnización por daños, sin perjuicio de actuar por vía ejecutiva para ello.

Si la cuantificación de los daños supera el importe de la fianza depositada, se ejercerán las acciones oportunas que permitan la totalidad de su cobro.

9.6. El Ayuntamiento de Durango se reserva la facultad de clausurar temporal y cautelarmente la actividad, siempre que considere que se incumplen las condiciones exigidas, pueda existir un riesgo en la instalación o que la infracción de las medidas sanitarias impuestas entienda que puede suponer un grave riesgo para la salud pública, hasta la corrección de las deficiencias, todo ello con independencia de imponer las sanciones que correspondan.

## **ANEXO I**

### **NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS EN INSTALACIONES DE ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN FERIAS, FIESTAS O PUESTOS AMBULANTES DE CARACTER TEMPORAL.**

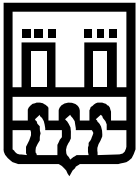
#### **Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación**

Las presentes normas higiénico-sanitarias tienen por objeto definir clara y conjuntamente los requisitos para la elaboración y/o venta de productos alimenticios y/o bebidas en instalaciones que se pongan a disposición de los/as ciudadanos/as por un corto espacio de tiempo, con motivo de la celebración de las fiestas locales, patronales o análogas, o por la celebración de eventos de carácter cultural, deportivo o religioso.

No excluyen el cumplimiento de cualquier otro requisito exigido por cualquier otra norma de rango superior, tanto estatal como autonómica.

1.2. Se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos sanitarios en los lugares de celebración de fiestas donde se ubiquen instalaciones en las cuales se elaboren y vendan alimentos y bebidas:

- Disposición de suficiente agua potable corriente.



- Hondakin solidoak eta likidoak bideratzeko sistemak eduki beharko dira.
- Edozein zikinkeria, kutsadura edo osasungaitasun iturritik distantzia nahikora egon beharko dira.
- Erraza izan beharko da janarien garraiorako ibilgailuak bertaraino sartzea.
- Disposición de sistemas de evacuación de residuos sólidos y líquidos.
- Situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad.
- Facilidad de acceso de vehículos de transporte de alimentos.

## **2. artikulua.- Baldintza higiniako sanitarioak**

2.1. Egingo duen jardueraren arabera, janariak prestatuko dituen pertsonak Janari Erabiltzailearen Agiria izan beharko du. Lanaren garapenean eta janarien prestaketan langileek izango duten jantzia egokia izango da eta horretarako bakarrik erabiliko dute. Sukaldean ibiliko diren langileak garbi egongo dira, eta garbi mantenduko dituzte euren jantziak eta lanean erabiliko dituzten tresnak.

2.2. Janari eta edariekin zerikusia duen jarduera guztiak (baita biltegi arlokoa ere), sabaidun instalazioetan egin beharko dira, eguraldiarengandik babestuta, argi nahikoarekin eta biltegira eta manipulazio-guneetara jenderik ez heltzeko moduan. Eguzki-izpiek ezin izango dituzte elikagaiak zuzenean jo.

Aireatze sistema izango dute, baita keak ateratzeko sistema egokia ere, beharrezkoa denean. Edozein zikinkeria, kutsadura edo osasungaitasun iturritatik urrun egongo dira.

2.3. Janaria prestatzeko gunean, tresneria eta pertsonak garbitzeko besteko ur edangarri egon beharko da, harraskara edo garbilekuetara lotuta. Eskuen garbilekuak jaboï likidoa, paperezko eskuohiala eta azazkal-eskubila izango ditu. Hustubideak saneamendu-sarera konektatuko dira.

2.4. Kokapenari garrantzi handia emango zaio, eta aztertu egingo da jaietan edariak saltzeko jartzen diren lonjek araudia betetzen

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

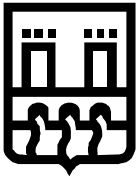
2.1. El personal dedicado a la elaboración de alimentos deberá poseer, según la actividad que desempeñe, el Certificado de Formación en manipulación de alimentos. La vestimenta de dicho personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de alimentos será adecuada y de uso exclusivo a tales fines. Mantendrá la higiene en su aseo personal y utilizará en estado de limpieza adecuada la indumentaria así como los utensilios propios de su actividad.

2.2. Toda actividad relacionada con los alimentos y bebidas (incluido almacenamiento) deberá realizarse en instalaciones debidamente techadas, defendidas de las inclemencias del tiempo, suficientemente iluminadas y con sistemas que imposibiliten el acceso del público en general a las zonas de almacenamiento o manipulación. Evitarán la acción directa de los rayos solares sobre los alimentos.

Dispondrán de ventilación así como de extracción forzada de humos cuando sea necesario, adecuadas y suficientes deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad.

2.3. Toda actividad de elaboración de alimentos deberá disponer en sus zonas de trabajo de suficiente agua potable corriente conectada a los fregaderos y/o lavamanos necesarios para la limpieza del utillaje y aseo del personal. El lavamanos estará provisto de útiles de aseo (dosificador de jabón líquido, toallero de papel y cepillo de uñas). Los desagües se conectarán a la red de saneamiento.

2.4. Se debe dar gran importancia a la ubicación y estudiar si las lonjas que con ocasión de las fiestas se habilitan para



duen (aireatze sistema egokia, kea ateratzeko sistema, etab.)

2.5. Aipatu den jardueraren lurzorua erraz garbitzekoa izan beharko da eta bertan hondakin solidoak zein likidoak ez metatzeko ahaleginak egin beharko dira. Lurzoruak instalazioaren egun guztietan mantendu beharko ditu balditza hauek.

2.6. Janariak erabiltzen diren edota janariak ukitzen dituzten azalera material leunekoak, estatikoak, xurgaitzak, eta erraz garbitu eta desinfetatzeko modukoak izango dira.

2.7. Edalontziak, platerak eta jendearentzako mahai-tresnak, erabilera bakarrekoak izango dira, botatzekoak. Edalontzi, plater eta mahai-tresna erabilgarriak izateko, zerbitzuaren beharrezan hartzeko besteko gaitasuna duen ontzigarbigailua beharko da lokaletan.

2.8. Hotzetan egon behar diren eikagaiak mantentzeko edukiera nahikoa duen izozkailua eduki beharko da. Aparailu horien hozberoa aldizka kontrolatu beharko da, eta horretarako termometro bat izango dute. 0°C eta 8°C bitarteko temperatura izango dute hotzituako elikagaintzat eta 18° zero azpitik izoztuentzat.

2.9. Saihestu egin beharko da jaki gordinak tratamendu termikoa izan duten jakien ondoan manipulatzeko. Horretarako, azalera desberdinetan eta lan-tresna desberdinekin egin beharko da lan elikagai horiekin. Hozkailuetan ere banatuta gorde beharko dira.

2.10. Biltegia, hozkailuak, jakiak manipulatzeko lekuak eta lanerako guneak egin beharko den lanari egokitutakoak izango dira, tamaina aldetik.

2.11. Zaborra edo hondakinak sortzen dituzten jarduera guztiek botatzeko den zorroa eta baldeak izatea behar dute. Zorroak betetzen direnean, ondo itxiko dira eta ahal den eta arinen aterako dira.

expedir alimentos y bebidas cumplen con la normativa (ventilación adecuada, extracción de humos en caso necesario, etc.).

2.5. Los suelos de las actividades a que hacen referencia deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto sólidos como líquidos; y tener la resistencia suficiente para mantener esas condiciones durante los días de instalación.

2.6. Las superficies donde se manipulen o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección.

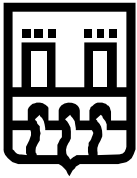
2.7. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Solamente se permitirá el empleo vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se dispongan de maquina lavavajillas en el local con capacidad suficiente para las necesidades del servicio.

2.8. Se deberá disponer de capacidad frigorífica suficiente para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran. La temperatura de dichos aparatos será regularmente controlada, para lo que dispondrán un termómetro, siendo temperaturas de referencia las situadas entre 0 grados C y 8 grados C. para los alimentos refrigerados e inferiores a los 18 bajo cero para los congelados.

2.9. Se deberá evitar la manipulación de los alimentos crudos junto con los que han recibido un tratamiento térmico, disponiendo para ello de superficies y útiles de trabajo diferentes. Esta separación también se extenderá al almacenamiento de los mismos dentro de las cámaras frigoríficas.

2.10. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo serán suficientes para el volumen de trabajo a desarrollar.

2.11. El desarrollo de cualquier actividad generadora de basuras o desperdicios hará disponer de cubos con bolsa desechable para su correcto depósito. Una vez llenas las bolsas, se cerrarán y evacuarán lo más



# DURANGO

Udala • Ayuntamiento

Idazkaritza  
Secretaría

Establezimenduen kanpoko aldean zaborrontziak jarriko dira erabilera bakarreko plater, edalontzi eta abarrak bertara botatzeko.

2.12. Elikagaiak ezin izango dute inolaz ere lurrik ukitu, bilketa, erabiltze edo prestatze prozesu osoan.

2.13. Jendaurrean erakusgai egongo diren jakiak isolatuta egon beharko dira, beira-arasarekin, ontziekin edo bilgarriekin.

2.14. Txosnetako lehengaiak edo janari prestatuak baimendutako establezimenduetatik etorriko dira. Ontzietan dauden etiketen bidez egongo dira identifikatuta, eta ontziratuta gabekoak faktura edo beste agiriren baten bidez. Higiene baldintza egokietan garraiatuak izan direla ere egiaztatu beharko da, eta hala behar duten lehengaietan, hotz katea mantenduko da.

2.15. Beharrezkoa den bakoitzean eta lan egun bakoitzaren ondoren betiere, areto guztia eta erabilitako tresnak garbitu eta desinfektatuko dira, elikagaiak behar den moduan gorde eta gero. Instalazio guztia garbi eta egoki ordenatuta mantentzea zainduko du beti txosna edo karparen arduradunak.

2.16. Honako produktu hauek prestatzea baimenduko da:

- Osagai hauek izan ditzaketan ogitarteko edo pintxoak: txorizoa, txistorra, buzkantza, hirugiharra, okela errea, solomo adobatua, sakotea, hestebete umatua, gaztai umatua edo erdiumatuak, eta kontserbako hegaluzea, atuna eta sardinak.

- Hanburgesak eta saltxitxak.

- Piper frijituak.

- Ondo mamitutako tortilak, egin eta berehala jatekoak edo baimendutako industrietatik ekarri eta baldintza egokietan

rápidamente posible. En la parte exterior de los establecimientos se dispondrán papeleras con bolsa para depositar los platos, vasos etc. de un solo uso.

2.12. Ningún tipo de alimento podrá estar en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento, mantenimiento o preparación culinaria.

2.13. Los alimentos expuestos al público estarán debidamente aislados mediante vitrina, envase o envolturas.

2.14. Las materias primas y/o productos elaborados de las que se abastezcan los establecimientos deberán proceder de establecimientos autorizados, estar debidamente identificadas mediante etiquetas las envasadas y facturas u otros documentos las no envasadas, y haber sido transportadas en condiciones adecuadas de higiene, manteniéndose la cadena de frío para aquellas materias primas que lo precisen.

2.15. Siempre que sea necesario, y en todo caso después de cada jornada de trabajo, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección del recinto y de todos los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados. El/a responsable del establecimiento velará por que se mantengan en todo momento un adecuado estado de orden y limpieza de todas las instalaciones.

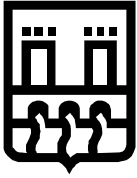
2.16. Se autorizará la elaboración de los siguientes productos:

- Bocadillos o pinchos de chorizo, chistorra, morcilla, bacón o panceta, carne a la plancha, lomo adobado, fiambres, embutidos curados, quesos curados o semicurados, conservas de bonito, atún y sardinak.

- Hamburguesas y salchichas.

- Pimientos fritos.

- Tortillas perfectamente cuajadas y elaboradas al momento para su consumo inmediato o procedentes de industrias



garraiatutakoak.

- Edari nahasketak egiten direnean, egunero prestatuko dira.

2.17. Alperrik galtzen ez diren beste elikagaien salmenta ere onartzen da (patata frijituak, fruitu lehorrak, etab.). Behar den moduan ontziratuta eta etiketatuta egon beharko dira.

**3. artikulua.- Janariak prestatu barik, edariak saltzen dituzten establezimenduen baldintza higieniko - sanitario orokorrak.**

Aurreko artikuluaaren atal hauek bete beharko dira:

1, 2, 5,10, 11, 14, 16 eta 17.

autorizadas y transportadas en condiciones adecuadas.

- Cuando se elaboren mezclas de bebidas éstas se prepararán diariamente.

2.17. Se autoriza la venta de alimentos no perecederos (patatas fritas, frutos secos, etc,...) correctamente envasados y etiquetados.

**Artículo 3.- Condiciones higiénico - sanitarias generales de establecimientos que expenden bebidas sin elaboración de alimentos.**

Se deberán cumplir los siguientes puntos del artículo anterior:

1, 2, 5,10, 11, 14, 16 y 17.