

**BASES PARA LA PARTICIPACION DE
ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA EN EL
PROGRAMA “IXª FERIA DE DÍA DE ZAMORA”
(DEL 19 AL 29 DE JUNIO DE 2020)**

La Concejalía de Comercio del Ayuntamiento de Zamora organiza, la “IXª FERIA DE DÍA DE ZAMORA”, durante los días comprendidos entre el 19 y el 29 de junio de 2020, cuyo objeto es contribuir a la promoción gastronómica y dinamización de las calles y plazas de la ciudad, con motivo de las fiestas de San Pedro 2020.

La feria conlleva la previa autorización a profesionales de la hostelería, para la ocupación temporal de **22 ESPACIOS** situados en la vía pública, a razón de un solo espacio por profesional, destinados a la instalación y funcionamiento de otras tantas casetas desmontables, en las que se desarrollará dicha actividad, durante los días comprendidos entre el 19 y el 29 de Junio de 2020, bajo las condiciones técnicas, jurídicas y económicas contenidas en las presentes BASES —que son de obligado cumplimiento para todos los participantes—, que han de regir la autorización y que fijan todos los requisitos necesarios para garantizar el correcto uso de los bienes públicos, así como, el control y la seguridad de la actividad que se va a llevar a cabo.

1. REQUISITOS A CUMPLIR POR LOS INTERESADOS

Podrán concurrir a este procedimiento de autorización los empresarios titulares del Sector de Hostelería que cumplan los siguientes requisitos:

- Estar dados de alta en el **Impuesto de Actividades Económicas**, actividad de hostelería **Epígrafes 671** (servicio en restaurantes), **672** (cafeterías) y **673** (cafés y bares, con o sin comida) y contar con un establecimiento de hostelería en funcionamiento a la fecha de presentación de la solicitud.
- No tener deudas pendientes de pago con el Ayuntamiento de Zamora.
- No estar incurso en procedimiento sancionador administrativo o penal por incumplimiento de normativa aplicable a actividades y establecimientos de hostelería en la fecha de solicitud de instalación de la caseta. Se entenderá que existe procedimiento administrativo sancionador desde la ratificación de acta de inspección con infracción por parte de la autoridad competente.

2.SOLICITUDES

Podrán presentarse solicitudes de participación en la “IXª FERIA DE DÍA DE ZAMORA” hasta el día **30 de ABRIL de 2020**.

Cada interesado solo podrá solicitar un espacio, debiendo indicarse en la solicitud el número de zona.

Se considerarán nulas, quedando fuera del procedimiento de asignación, la solicitud o solicitudes de un mismo interesado solicitando varias zonas.

En la solicitud se indicará claramente la zona de la vía pública que pretende que le sea asignado, de entre los que figuran en el plano que acompaña a las presentes Bases como ANEXO I y deberá ir acompañada de los siguientes documentos:

- 1) Declaración Responsable que figura en el Anexo II de esta resolución.
- 2) CIF/DNI (Acreditando la representación en caso de ser persona jurídica).
- 3) Certificado del alta en alguno de los epígrafes del IAE señalados en las presentes Bases o documento que autorice al Ayuntamiento de Zamora para la comprobación de dicho extremo ante la Agencia Tributaria.
- 4) Fotocopia, según proceda, de la “Licencia de Apertura”, “Cambio de titularidad” o “Comunicación Previa” del establecimiento hostelero en funcionamiento actualmente del solicitante.
- 5) Compromiso de aportar Seguro de Responsabilidad Civil contratado por el capital mínimo de 100.000 €, admitiéndose, en principio, la propuesta suscrita con compañía aseguradora, que deberá confirmarse si al interesado le fuera asignado el espacio solicitado, quedando supeditada la autorización de la actividad a la presentación del justificante de pago, en el **plazo de 5 días** desde la asignación del espacio.
- 6) Compromiso de abono, en caso de resultar adjudicatario, de la tasa municipal establecida en la “Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones situados en terrenos de uso público e industrias callejeras y ambulantes y rodaje cinematográfico”
- 7) Lista de los productos que se van a ofrecer al público en la caseta, así como, su lugar de elaboración si no fuera en la propia caseta, evitando productos de alto riesgo sanitario.
- 8) Memoria Técnica Sanitaria.
- 9) Si pretendiere la instalación individual de un EQUIPO DE MÚSICA AMBIENTAL, deberá indicar las características técnicas del mismo.

3.ZONAS Y NÚMERO DE ESPACIOS DE UBICACIÓN DE LAS CASETAS

ZONAS DE LOCALIZACION	NÚM. DE ESPACIOS EN CADA EMPLAZAMIENTO
ZONA 1 (Plaza de la Marina)	8 espacios
ZONA 2 (Plaza de Castilla y León)	8 espacios
ZONA 3 (Plaza Sagasta)	2 espacios
ZONA 4 (Plaza del Maestro Haedo)	4 espacios

Por razones de interés público, la ubicación exacta de las casetas dentro de las zonas habilitadas para la IXª Feria de Día de Zamora podría sufrir alguna variación con respecto a la que figura en los planos. La decisión, en tal sentido, corresponderá a los Servicios Técnicos Municipales, sin que dichas variaciones den lugar a indemnización ni resarcimiento alguno a los adjudicatarios, pudiendo estos, en su caso, renunciar a su participación en la Feria.

4.FECHAS Y HORARIOS DE APERTURA

La apertura de las casetas se podrá realizar desde el día **19 de junio** a las 19:00 h. hasta el día **29 de Junio** de 2020 a las 01,30 horas.

El horario de apertura de las casetas será el siguiente:

Día 19 de junio: de 19:00 horas a 01:30 horas

Día 20 de junio: de 12:00 horas a 01:30 horas

Día 21 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

Día 22 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

Día 23 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

Día 24 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

Día 25 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

Día 26 de junio: de 12:00 horas a 01:30 horas

Día 27 de junio: de 12:00 horas a 01:30 horas

Día 28 de junio: de 12:00 horas a 01:30 horas

Día 29 de junio: de 12:00 horas a 00:30 horas

5.ASIGNACIÓN DE ESPACIOS PARA EL MONTAJE DE LA CASETA

El día **20 de mayo de 2020**, a las 10:00 horas, en el **Salón de Actos de la Ciudad Deportiva**, entre los solicitantes que hayan presentado la documentación requerida en tiempo y forma y se hallen presentes en ese momento personalmente o a través de representante acreditado por poder bastante al efecto, se procederá por parte del Ayuntamiento de Zamora a la asignación de los ESPACIOS OFERTADOS conforme al siguiente protocolo de actuación:

- 1) Si para una determinada zona hubiera un solo solicitante, éste quedará automáticamente autorizado para la instalación de la caseta en el espacio que le interese, pudiendo renunciar a dicha asignación e integrarse en la bolsa de reservas que se constituya.
- 2) Si para cada zona hubiera un número igual o superior de solicitantes que el número de espacios ofertados para instalar las casetas, se realizará un SORTEO para asignar los mismos, a razón de un solo espacio por solicitante, conforme al protocolo siguiente: Se irá sacando de una bolsa el nombre de los interesados que irán eligiendo el puesto que les interese hasta agotar todos los disponibles.
- 3) Con los solicitantes que hayan quedado sin adjudicación de espacio en cualquiera de las zonas y sigan interesados, se procederá a constituir una BOLSA DE RESERVAS, fijando por sorteo un orden de prelación para la ocupación de los espacios que, en su caso, hayan quedado sin adjudicar o que resulten posteriormente vacantes por falta de presentación del seguro, renuncia del titular u otra contingencia.
- 4) Los miembros de la bolsa de reserva, por riguroso orden de prelación, elegirán los puestos que hayan quedado sin adjudicar en el sorteo en cualquiera de las zonas. Los puestos que resulten posteriormente vacantes por falta de presentación del seguro, renuncia del titular u otra contingencia, se ofrecerán por el orden de prelación de la bolsa a los interesados que figuren en la misma.
- 5) El resultado de la asignación de los espacios se publicará en la página web del Ayuntamiento de Zamora.
- 6) No se admite bajo ningún concepto el traspaso de la autorización. Sin embargo sí se admitirá, en su caso, la permuta de los espacios asignados, siempre y cuando se solicite al Ayuntamiento en los **5 días siguientes** al sorteo.

6.TIPO Y CARACTERISTICAS DE LAS CASETAS

- 1) Las medidas de las casetas individuales serán como máximo de 6 m x 2,5 m.
- 2) Deberán ser de madera, incluido el suelo que las aisle del pavimento, no permitiéndose otro tipo.
- 3) El pavimento de la vía pública, encima del cual se instale la caseta, deberá estar protegido con moqueta ignífuga y plástico y deberá extenderse 1,5 metros alrededor de la misma.
- 4) En ningún caso la caseta podrá estar anclada al suelo, responsabilizándose el autorizado de la ausencia de daños en la infraestructura pública, de modo que la instalación no deje marcas o daños en el pavimento.

En caso de daños a la infraestructura pública, el titular de la autorización responderá frente al Ayuntamiento de Zamora de los mismos, ejecutando directamente

a su costa la reparación o, en su defecto, procederá la ejecución subsidiaria por parte del Ayuntamiento a costa del interesado.

Un técnico municipal se personará en los momentos de montaje y desmontaje de las casetas pudiendo realizar informe del estado del recinto que ocupe.

7.GASTOS DE INSTALACION

Todos los gastos que se deriven directa o indirectamente de la instalación y decoración de las casetas incluidos consumo eléctrico, consumo, tomas de agua y desagües, en su caso, serán por cuenta del titular del establecimiento autorizado.

8.MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS CASETAS

A partir del jueves día 11 de junio, se permitirán las tareas propias del montaje de las casetas, en función de la complejidad de las mismas, salvo en las zonas no peatonales.

A partir del lunes, 15 de junio, se permitirán las tareas propias del montaje de las casetas, en las zonas peatonales.

Todas las casetas deberán desmontarse en un máximo de 48 horas a partir de la finalización de la actividad.

9.INSPECCION DE LOS SERVICIOS TÉCNICOS y CERTIFICADO DE SEGURIDAD

El día 19 de junio de 2020, a partir de las 9:00 h. en los propios espacios de dominio público asignados a los interesados para la instalación de las casetas, se procederá a la INSPECCIÓN de las mismas por parte de los Servicios Técnicos Municipales de Sanidad Pública, Obras Públicas y Pavimentación de Vías Públicas y Policía Municipal, con objeto de comprobar el cumplimiento de las condiciones y requisitos exigidos en la normativa aplicable a la actividad, en lo que, a las competencias de dichos Servicios Municipales afectare.

En dicha inspección, los interesados deberán presentar a su costa, a los Servicios Técnicos Municipales un **CERTIFICADO DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN**, emitido por técnico o facultativo competente, de conformidad con el Art. 48 del Reglamento General de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas, aprobado por Real Decreto 2816/1982 acreditativo del cumplimiento de las condiciones técnicas y de seguridad contempladas en el Art. 7.1 por remisión del Art.

11.2 de la Ley 7/2006, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Castilla y León, que serán en concreto los siguientes:

- ✓ *Seguridad para el público asistente, trabajadores, ejecutantes y bienes.*
- ✓ *Solidez de las estructuras y funcionamiento de las instalaciones.*
- ✓ *Prevención y protección de incendios y otros riesgos inherentes a la actividad, facilitando la accesibilidad de los medios de auxilio externo.*
- ✓ *Salubridad, higiene y acústica, determinando expresamente las condiciones de insonorización de locales necesarias para evitar molestias a terceros.*

- ✓ *Protección del entorno urbano, del medio ambiente y del patrimonio cultural y natural.*
- ✓ *Accesibilidad y supresión de barreras.*

Las casetas deberán cumplir, además, los requisitos y condiciones que determinen los Servicios Técnicos Municipales encargados de inspeccionar el montaje de las mismas. En todo caso los organizadores, una vez desmontadas las instalaciones, estarán obligados a dejar los espacios en que se hubieran ubicado en similares condiciones a las que tenían antes de su montaje.

En todo caso, la autorización queda condicionada al juicio favorable de los Servicios Técnicos Municipales, en la inspección que estos lleven a efecto.

10.NORMAS DE USO DE SUELO PÚBLICO

Las casetas instaladas sobre aceras deberán mantener un paso libre con un anchura mínima de 1,50 m. sobre la acera para el tránsito peatonal, manteniendo una distancia superior a 1,5 m. a los pasos de peatones señalizados, salidas de emergencia, vados autorizados y entradas a edificios

Las casetas instaladas en calles o plazas peatonales deberán mantener despejada en todo momento la banda de rodadura central de la calle o plaza, con una anchura mínima de 3 m. para la circulación de vehículos autorizados o de emergencia

Las casetas que se instalen en zonas de estacionamiento de vehículos deberán hacerlo con su frente hacia la acera y se protegerá con vallas la parte posterior colindante de las calzadas abiertas al tráfico rodado, impidiendo que los ciudadanos que estén consumiendo invadan la calzada.

11.NORMAS DE SEGURIDAD

Las instalaciones eléctricas interiores y de acometida se ajustarán a las prescripciones del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y sus Instrucciones Complementarias aprobadas por R.D. 842/2002, de 2 de agosto. Así mismo, contarán con la autorización de Industria, y en todo caso, deberá tener a disposición de los Servicios Técnicos Municipales el documento que lo acredita (boletín de instalador eléctrico).

Las instalaciones de agua deberán ser realizadas por la empresa concesionaria municipal del Servicio de aguas.

En caso de utilización de cocina/plancha/parrilla, esta estará separada de la zona del público con protección suficiente y dotada de un extintor de incendios de polvo seco polivalente y en perfecto estado de uso, instalados por una empresa legalmente autorizada.

Se prohíbe el uso de moqueta o similar y materiales inflamables dentro 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. Todo el suelo interior de la caseta deberá estar debidamente protegido para garantizar la ausencia de marcas o daño en el pavimento.

En todo caso el establecimiento deberá contar con una póliza de responsabilidad civil con cobertura tanto en daños corporales como materiales para el desarrollo de la actividad "IXª FERIA DE DÍA DE ZAMORA".

12.NORMAS SOBRE RUIDOS

Se permitirá el uso de equipos de música ambiental en los horarios de 12:00 h. a las 16:00 h y de 19:00 a 00:00 h, y hasta la 01:00 festivos, fines de semana y víspera de fiesta.

En caso de equipos individuales, en cada caseta no podrán superar una potencia de 50w. Si se tratara de un único equipo común no podrá superar los 300w de potencia.

En cualquier caso se deberá indicar al Ayuntamiento de Zamora las características del equipo y la persona responsable del mismo.

El sonido proyectado no podrá sobrepasar los 55 dB. Con relación a las viviendas, los niveles máximos de los ruidos transmitidos al interior de las mismas, no podrán superar para dormitorio o pieza de descanso o estudio los 32 dB, en el horario autorizado.

En la explotación de las casetas por los adjudicatarios, en materia de ruido, se estará a lo dispuesto en la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León.

13.NORMAS DE VENTA, SALUD Y CONSUMO

Todas las casetas ofrecerán y publicitarán de forma expresa y visible al público, como mínimo una tapa y una bebida especial de la IXª FERIA DE DÍA DE ZAMORA, a un precio único, no superior a **DOS EUROS CON CINCUENTA CENTIMOS** (2,50 €) siendo obligatorio tenerlo a disposición del público durante todo el periodo de apertura.

Durante los días que coincidan con la celebración de la Feria del Ajo, las casetas deberán ofrecer una tapa en cuya elaboración uno de los ingredientes sea el ajo zamorano.

Tendrán visible la lista de precios del resto de productos que se expendan, en los términos establecidos en el Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios (BOE 311 de 28/12/2000).

En cuanto a la obligación de expedición de facturas y, en concreto, de facturas simplificadas, por los empresarios adjudicatarios de las casetas se ajustará al contenido en la materia recogido en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

Otras normas de obligado cumplimiento son las siguientes:

En las casetas no se podrá servir bebidas de más de 15º.

Queda terminantemente prohibido realizar en las casetas ofertas promocionales, premios y canjes, sorteos, concursos, fiestas y rebajas en los precios que inciten al consumo de bebidas alcohólicas.

Permanecerán expuestos en cada caseta, detrás del mostrador, en un lugar perfectamente visible, los siguientes carteles informativos:

- “Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años. El consumo abusivo de alcohol es causa de accidentes y problemas graves de salud. Ley 3/1994, modificada por la Ley 3/2007”.

(Este cartel informativo tendrá un tamaño mínimo de 21 cm. de diámetro. La letra del texto: « Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años » será como mínimo de un cuerpo 40 o de 40 puntos, y la del texto: « El consumo abusivo de alcohol es causa de accidentes y de problemas graves de salud », de un cuerpo 25 o de 25 puntos y podrá ser descargado de la página web de la Junta de Castilla y León, en la dirección www.jcyl.es)

- “El establecimiento dispone de hojas de reclamación a disposición del usuario”, según la normativa de protección del consumidor (Decreto 109/2004, de 14 de octubre, por el que se regulan las Hojas de Reclamaciones de los Consumidores y Usuarios). El texto debe figurar también en idioma inglés: “Claims forms are available to consumers or users” y la referencia a la normativa DECRETO/DECREE 109/2004, de 14 de octubre.

Existirá una cámara frigorífica para la conservación de productos perecederos, y materia prima garantizando en todo momento la cadena de frío y extremándose las precauciones al respecto

Se instalará un mínimo de dos cubos de basura de 100 litros, impidiendo que los desperdicios caigan al suelo de la caseta o a la vía pública. Cada caseta deberá proceder de manera continuada a la limpieza del espacio que ocupe la instalación, deberán preservar en todo momento el pavimento del interior de la instalación para evitar su deterioro físico y estético. Se procederá a una limpieza final y global al cierre diario de las casetas.

El suelo sobre el que se ubique la caseta o instalación estará pavimentado.

Se evitará el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo.

Se colocarán vitrinas de cristal u otros sistemas para la protección ambiental de los alimentos o productos no envasados expuestos al público, evitando su contaminación, y si requieren refrigeración se dispondrá de un dispositivo térmico regulador.

Los alimentos se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, permaneciendo a temperatura ambiente el mínimo tiempo posible, ya que en caso contrario se mantendrán en refrigeración. Si se trata de alimentos perecederos o con alto riesgo sanitarios, permanecerán siempre en refrigeración, o se podrá prohibir su venta.

Todas las personas que trabajen en las casetas de la Feria de Día tendrán que estar obligatoriamente en posesión del certificado de formación de manipulador de alimentos.

En caso de no existir cocina/plancha/parrilla, se exigirá que se acredite el lugar de elaboración de los alimentos a dispensar, así como la persona responsable de la garantía de las condiciones de salud alimentaria de los mismos y de la cadena de frío.

Se dispondrá de albarán o factura que acrediten el origen y el proveedor de los productos, los cuales estarán etiquetados o identificados.

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

Con carácter general, todo el personal que manipule alimentos deberá cumplir la normativa vigente recogida en el Reglamento (CE) 825/2004 de 29 de abril, y cualquier otra disposición local, autonómica o estatal que sea de aplicación.

Todas las casetas deberán disponer de abastecimiento de agua corriente y potable, ya sea de la red general o mediante instalación de aljibes o depósitos de gran volumen (a partir de 50 litros) con grifo dispensador de agua. En caso de no elaborar productos alimentarios se podrá utilizar un depósito homologado de agua potable con capacidad mínima de 50 litros con grifo en la parte baja, cuyo abastecimiento se renovará diariamente.

Dentro de lo posible, las casetas habrán de disponer de vajilla de un solo uso, desechable, (platos, cubiertos, vasos, etc.)

La elaboración de guisos y salsas, en su caso, se realizará en un establecimiento de hostelería con licencia al efecto, siendo servidos posteriormente en la caseta con un mantenimiento en frío.

Los establecimientos que utilicen huevo fresco en la elaboración de distintos preparados alimenticios, se atenderán a las normas que establezca el Servicio de Salud Pública del Ayuntamiento de Zamora. Su incumplimiento será causa de cierre inmediato de la caseta.

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.

Se prohíbe el vertido de aguas sucias o con detergentes u otros productos en los alcorques de los árboles de la vía pública.

Además se cumplirán los siguientes requisitos técnicos:

Todos los solicitantes que pretendan ejercer la actividad como establecimiento alimentario, deberán disponer de un número de registro como actividad alimentaria, bien Autorización Sanitaria de Funcionamiento-A.S.F. o Registro Empresa de Actividad Alimentaria-R.E.A.A, teniendo que presentar el modelo normalizado de la instancia de Comunicación previa de inicio de la actividad con Declaración Responsable en el registro de la administración Local.

Deberán disponer de un cartel de Información sobre alérgenos, y relación de aquellas tapas con algún alérgeno en su composición, en cumplimiento de la legislación vigente al respecto.

Para la higiene personal deberán disponer de toallitas de papel de un solo uso y jabón de manos, en la zona de lavabo.

En la zona de agua se colocara un fregadero o lavabo, y debajo un depósito para la recogida de aguas sucias.

Las cámaras de refrigeración y congelación dispondrán de termostato de control de temperaturas, fácilmente visible.

Al menos un cubo de basura será de cierre a pedal, para la retirada de restos orgánicos.

Se deben indicar los medios de transporte de los alimentos o productos, tipo de embalajes, etc, para su conducción desde su lugar de elaboración a la caseta, y posteriormente su conservación durante el periodo de duración de la actividad.

Se deberá disponer de vajilla de un solo uso. Si no es así, deberá haber lavavajillas en el puesto, o bien agua sanitaria caliente.

Respecto de los productos de venta, no se podrán autorizar los alimentos que lleven huevo crudo, como tortillas, así como mahonesas caseras, salsas que necesiten refrigeración constante, natas, cremas. Tampoco el marisco y pescado crudo.

No se podrán usar los exteriores de la caseta para la elaboración, almacén o depósito de alimentos

Normas específicas para 2020 según informe del Jefe de Salud Pública, de fecha 26 de febrero de 2020, obrante en el expediente nº 1947/2020:

1.-Que teniendo en cuenta la época anual en la que se pretende la celebración de la Feria de Día, con una temperatura ambiental elevada, es por lo que no se podrá autorizar la venta y elaboración de productos muy perecederos o con alto riesgo sanitario, para este tipo de establecimientos en espacios abiertos y vía pública, mientras no se asegure su mantenimiento constante en perfectas condiciones térmicas de conservación en el puesto ambulante.

2.-Así, no se podrán autorizar alimentos que lleven huevo crudo, como tortillas, mahonesas, salsas que necesiten refrigeración constante, natas, cremas, ya que el huevo como alimento perecedero tiene una rápida contaminación, especialmente en ambientes poco higiénicos

Tampoco el marisco y pescado crudo.

3.-Se deberá disponer de vajilla de un solo uso. Si no es así, deberá haber lavavajillas en el puesto.

4.-Debera haber agua corriente potable de la red general si se van a elaborar alimentos, con uso de cocina, parrilla, plancha.

Las personas que incumplan alguna de las normas de este apartado y sufran algún tipo de sanción por ello, no podrán montar caseta al año siguiente al de la sanción.

14.NORMAS LABORALES

Todos los trabajadores que presten servicios en las casetas de la Feria de Día deberán de estar dados de Alta en la Seguridad Social y haber formalizado el correspondiente contrato laboral. Asimismo deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

15.FISCALIDAD

Los adjudicatarios de las casetas deberán abonar la tasa establecida en la “Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones situados en terrenos de uso público e industrias callejeras y ambulantes y rodaje cinematográfico”.

16.TARJETA DE “AUTORIZACION”

El cumplimiento de los requisitos anteriormente expuestos, dará lugar a la expedición y entrega a los interesados por la Concejalía encargada de instruir el expediente, de la correspondiente tarjeta de **AUTORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD**, en la que figurará una dirección facilitada por el titular, para la recepción de las posibles reclamaciones durante el ejercicio de la actividad, y que, deberá tener expuesta al público y para la autoridades que realicen las funciones inspectoras.

Quedarán revocadas todas aquellas autorizaciones cuyos titulares no cumplan alguna de las normas expuestas en estas bases.

ANEXO I

PLANOS DE LAS ZONAS Y DE LOS ESPACIOS DONDE IRÁN UBICADAS LAS CASETAS

ANEXO II

SOLICITUD - DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA PARTICIPAR EN LA VIIIª FERIA DE DÍA, DEL 19 AL 29 DE JUNIO DE 2020

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

D.N.I. - PASAPORTE: _____

DOMICILIO: _____

TELÉFONO: _____

EN REPRESENTACIÓN DE: _____

N.I.F. / C.I.F.: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE COMERCIAL DEL ESTABLECIMIENTO: _____

ZONA QUE SOLICITA: _____

EL ABAJO FIRMANTE DECLARA DE FORMA RESPONSABLE ANTE EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZAMORA:

Que está dado de alta en alguno de los epígrafes del IAE señalados en las Bases de la IXª Feria de Día de Zamora y dispongo de, al menos, un establecimiento hostelero actualmente en funcionamiento para participar en la misma, como acredito bien, aportando la documentación y/o bien, autorizando al Ayuntamiento de Zamora para la verificación ante la Agencia Tributaria.

Que cumple todos los requisitos exigidos por la legislación sectorial vigente para el ejercicio de la actividad de hostelería, incluido, en su caso, lo previsto en la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León y que reúne las condiciones exigidas por la normativa reguladora de los productos y/o servicios objeto de la actividad solicitada.

Que mantendrá el cumplimiento de dichos requisitos durante el tiempo en que dure la autorización para participar en la IXª Feria de Día de Zamora, en caso de que, finalmente esta le sea concedida.

Que dispone de toda la documentación que así lo acredita y se compromete a presentarla ante el Ayuntamiento si le fuere asignado un espacio en la IXª Feria de Día de Zamora.

Que no está incurso en procedimiento sancionador administrativo o penal por incumplimiento de normativa aplicable a actividades y establecimientos de hostelería en la fecha de solicitud de instalación de la caseta. Se entenderá que existe procedimiento administrativo sancionador desde la ratificación de acta de inspección con infracción por parte de la autoridad competente.

Autorizo al Excmo. Ayto. de Zamora para verificar que estoy dado de alta en el IAE y al corriente de las obligaciones tributarias con hacienda estatal . SI NO

Fdo.
D.N.I.:

MEMORIA TECNICA SANITARIA

	TIPO DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA:	UBICACION:	
SOLICITANTE Y TITULAR		DNI/CIF	
DIRECCION-MUNICIPIO		TELEFONO	
A.S.F n°: Autorización sanitaria de funcionamiento		RGSA n°: Registro General sanitario	R.A.A.L. n°: Registro de Actividad Alimentaria
PRODUCTOS PARA EL CONSUMIDOR	RELACION DE LOS PRODUCTOS: *CONTINUAR ABAJO.....	<input type="checkbox"/> ENVASADOS <input type="checkbox"/> SIN ENVASAR <input type="checkbox"/> ELABORADOS	
MATERIAL DE EXPOSITORES DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> ACERO INOXIDABLE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/> PLASTICO, MADERA		
TIPO DE VITRINAS EN SU CASO	<input type="checkbox"/> DE FRIO	<input type="checkbox"/> DE CALOR	
CAMARAS FRIGORIFICAS	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
DISPOSITIVOS DE AGUA	<input type="checkbox"/> DEPOSITO CON GRIFO	<input type="checkbox"/> RED GENERAL MUNICIPIO	
OTROS APARATOS	<input type="checkbox"/> PLANCHA-MATERIAL	<input type="checkbox"/> MICROONDAS <input type="checkbox"/> HORNO	
PERSONAS QUE VAN A MANIPULAR LOS PRODUCTOS	APORTAR LOS CERTIFICADOS DE FORMACION VIGENTES (AL MENOS CADA 4 AÑOS) O ACREDITACION DE BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS		
PROVEEDORES	TENER A DISPOSICION DE LA INSPECCION LAS FACTURAS O ALBARANES DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PERFECTAMENTE RESEÑADOS (ORIGEN Y PROVEEDOR)		

* CONTINUACION: RELACION DE LOS PRODUCTOS (ELABORADOS O SIN ELABORAR, ENVASADOS, ALMACENADOS...):

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA CELEBRACION DE UN EVENTO AMBULANTE

En el momento de la visita de inspección sanitaria, según la hora determinada por el servicio Municipal de Comercio, Ferias y Mercados, el puesto ambulante provisional deberá estar en condiciones de revisión, con los materiales, útiles y mobiliario perfectamente limpios e instalados, cumpliendo los siguientes requisitos sanitarios:

1.-El suelo sobre el que se ubique la caseta o instalación estará pavimentado o en su defecto colocación de un material, si no lo tuviera, que lo aisle directamente del suelo y que cubra todo el mobiliario y enseres p a ra la actividad, los cuales se apoyaran en dicho material.

2.-Se evitara el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo.

3.-En el momento de la inspección el mobiliario, enseres, equipos o útiles para la preparación, elaboración, y dispensación de alimentos, estarán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, perfectamente higienizados con desinfectantes autorizados, teniendo que ser materiales anticorrosivos (acero inoxidable), no tóxicos y de fácil limpieza y desinfección.

4.-En lo posible disponer de vajilla de un solo uso (platos, vasos, cubiertos, etc.)

5.-Si hay elaboración de productos alimentarios, o perecederos, o alto riesgo sanitario, disponer de agua potable de la red que sea fría y caliente con fregadero o dispositivo de lavado y grifo, pudiendo compensar la caliente con un lavavajillas. En el caso de que no se elaboren productos alimentarios se podrá utilizar un depósito homologado de agua potable con capacidad de unos 50 litros con grifo en la parte baja, necesaria para la correcta higienización de manos y utensilios. Se valorara la prohibición de aquellos alimentos con alto riesgo sanitario, según tipo de evento y circunstancias.

Si la elaboración es con plancha u otro sistema generador de humos, disponer de un extractor de humos cuando el lugar lo requiera y/o se generen molestias al usuario o ciudadano (recinto cerrado, instalación con escasa ventilación, etc..)

6.-Disponer de cubo de basura con cierre a pedal y bolsa impermeable de retirada de residuos, así como deposito para el aceite usado, que se llevara a contenedor especial.

7.-Disponer de vitrinas u otros sistemas para la protección ambiental de los alimentos y productos no envasados expuestos al público, y si necesitan refrigeración se dispondrá de un dispositivo térmico regulador.

8.-Los alimentos se elaboraran con la menor antelación posible a su consumo, permaneciendo a temperatura ambiente el mínimo tiempo posible, ya que en caso contrario se mantendrán en refrigeración.

9.-Colocación de cámaras de refrigeración y congelación para la conservación de los productos, con registro térmico mediante termómetro.

10.-Si hay temperatura elevada en el ambiente será necesaria la disposición de un sistema de protección contra insectos, teniendo en cuenta la estructura de la instalación.

11.-Tener materiales para la limpieza y desinfección y secado de los útiles y equipos, que se almacenaran separados de los productos alimentarios., así como toallitas de un solo uso y jabón higiénico para el aseo personal. Indicar el plan de limpieza a realizar.

12.-Deberan disponer de un cartel de Informacion sobre Alérgenos, y etiquetado productos

Declaro cumplir los requisitos sanitarios obligatorios expuestos en el presente documento

Y para que conste, a los efectos oportunos, se firma el presente documento,
En Zamora, a..... dede 2.02

Fdo: D/Dª.....(titular/ Representante/ solicitante)..

D.N.I. nº.....