PLIEGO TÉCNICO DE TXOZNAS CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE FIESTAS DE LA SEMANA GRANDE Y EL COSO BLANCO 2024.

Art. 1. Objeto

La finalidad de este pliego es la de regular la instalación al aire libre de txoznas tipo bar, no profesionales, de asociaciones culturales, deportivas, sociales, festivas, musicales, juveniles, etc. sin ánimo de lucro, con motivo de la celebración de las fiestas de la Semana Grande y Coso Blanco.

Las asociaciones que opten a las txoznas, tienen que ser asociaciones que realicen actividades de interés general en el municipio de Castro-Urdiales.

Art.2. Características generales

2.1 Este tipo de instalaciones se colocarán en la explanada de San Guillén.

Las instalaciones destinadas a txoznas 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, las medidas de prevención y protección contra incendios y las condiciones de seguridad e higiene.

2.2 El lugar y número de txoznas a instalar vendrá determinado por el Ayuntamiento de Castro Urdiales. Inicialmente está prevista la colocación de 8 txoznas, aunque el Ayuntamiento podrá modificar el número de txoznas inicialmente previsto (a la baja) si así lo estima oportuno .

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

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

HORARIO: La apertura de las txoznas tendrá lugar el día 23 DE JUNIO AL 30 DE JUNIO Y DEL 5 AL 7 DE JULIO en los siguientes horarios

23, 28 y 29 de junio de 19:00 horas a 04:00 horas.

24, 25, 26 y 27 de junio 19:00 horas a las 02:00 hora.

30 de junio 19:00 a 00:00h.

5 y 6 de julio de 19:00 a 4:00 horas.

7 de julio 19:00 a 00:00h.

Art. 3. Condiciones técnico-sanitarias de los comedores colectivos temporales, txosnas, casetas, mesones y similares

Tipo A)

Aquellos establecimientos txosnas y similares de preparación y servicio de comidas (o sólo bebidas) que autolimiten sus elaboraciones y venta a la preparación de alimentos con escasa manipulación y bajo riesgo sanitario, tales como:

-bocadillos o pinchos de chorizo, chistorra, morcilla, bacón o panceta, lomo adobado, hamburgueses, salchichas, fiambres, jamón curado, conservas de bonito, atún, sardinas, quesos curados o semicurados y alimentos similares.
-Tortillas (hechas con huevo pasteurizado).
- Sardinas asadas….
- Y en su caso también el despacho de otros alimentos envasados de elaboración industrial

Deberán cumplir las condiciones que a continuación se citan a excepción del punto número 16.

Tipo B)
Los que no autolimiten sus elaboraciones, con elaboraciones a partir de productos fresco de alto riesgo sanitario como pescado fresco, carne fresca, queso fresco, vegetales crudos deberán cumplir todos los aspectos que se citan, incluido el apartado 16,

REQUISITOS:

3.1. El personal dedicado a la elaboración o preparación de alimentos deberá estar en posesión del Certificado de Formación Sanitaria (antiguo Carnet de Manipulador de Alimentos). La vestimenta del personal de cocina en el desarrollo de su trabajo será de color claro y de uso exclusivo, mantendrá la higiene en su aseo personal y utilizará en estado de limpieza adecuada la indumentaria así como los utensilios propios de la actividad que desarrolle. No precisarán certificado de formación sanitaria el personal destinado a funciones de servicio en barra o similar.

3.2. Toda la actividad relacionada con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas, defendida de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a la conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.

3.3. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.

3.4. Agua. deberán instalar servicio de agua corriente conectada a los fregaderos y/o lavamanos en número necesario para la limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local, con desagüe a la red de alcantarillado, tanto los de elaboración de alimentos (comedores colectivos, txosnas, mesones, etc.), como los que únicamente sirvan bebidas y se instalen por más de 24 horas. Además dispondrán de útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel). Los fregaderos y/o lavamanos estarán situados en cocina y en barra.

Excepciones relativas al agua corriente:.

Tipo A) 1. Txosnas o establecimientos de muy escasa manipulación o de venta de alimentos sin envasar que se instalen por un periodo corto de tiempo (no superior a una jornada de trabajo 24 horas) se admite que el agua potable no sea corriente y que provenga de un depósito. En este caso la instalación deberá constar de:
- Depósito de agua con capacidad suficiente, con grifo de salida al fregadero y de materiales y estado de mantenimiento sean higiénicamente apropiados.
- Depósito adecuado de recogida del agua a desechar o desagüe.
- Utiles de aseo (jabón en dispensador y toallas de papel) para el aseo del personal manipulador y los necesarios para la limpieza de las instalaciones.

Tipo A) 2 Txosnas que únicamente sirvan bebidas y se instalen menos de 24 horas: podrán prescindir del fregadero y del agua siempre que se garantice el servicio en vasos de un solo uso.

AGUA CORRIENTE CALIENTE Y FRIA	**Tipo B: Elaboraciones complejas con productos frescos**			
AGUA CORRIENTE FRIA		**Tipo A: Alimentos de bajo riesgo y escasa manipulación y mas de 24h**		
DEPÓSITO DE AGUA		**Tipo A: Alimentos de bajo riesgo y escasa manipulación y menos de 24h**	**Tipo A solo bebidas mas de 24h**	
SIN AGUA				**Tipo A solo bebidas y menos de 24h**

3.5. Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto sólidos como líquidos, acondicionados de tal forma que no se forme barro.Obligatoriamente en las zonas de cocina serán lisos y continuos, de tal forma que se puedan fregar

3.6. Las superficies donde se manipulen alimentos o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección (formica, melamina, acero inoxidable, etc.), quedando excluido el uso de la madera. Según la actividad que se desarrolle y el volumen de la misma deberá proveerse una superficie para manipulaciones de alimentos crudos y otra distinta para higienizados (es decir, limpios o cocinados o preparados).

3.7. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Solamente se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de

máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga un peligro de accidentes para el público en general por roturas de cristales, como sería el caso de su uso (no autorizado) en los espacios festivos.

3.8. Cuando los alimentos sean de conservación frigorífica deberá disponer de aparatos frigoríficos. Para la conservación de alimentos no es correcto el uso de botelleros por lo que deberá disponerse de frigoríficos exclusivos para alimentos.
Temperatura de referencia: (0° - 4° C para los alimentos refrigerados / inferiores a –18° C para los congelados).
En general deberán disponer de los siguientes frigoríficos:
- Frigoríficos para bebidas (botellero).
- Frigorífico para alimentos crudos o no higienizados como carnes, hamburguesas, pescado, etc.
- Frigorífico para alimentos higienizados o listos ya para su consumo. En todos los casos deberá evitarse el contacto directo entre alimentos crudos y los preparados.

3.9. Las materias primas de las que se abastezcan los establecimientos deberán mantenerse debidamente identificadas, mediante etiquetas los envasados y facturas u otros documentos comerciales de procedencia los adquiridos a granel.

3.10. Los sándwich, pinchos, tortillas u otras comidas que en su caso pretendan sólo comercializar deben proceder de industrias alimentarias, recepcionándose debidamente envasados y etiquetados. No se encuentra autorizado el suministro de alimentos para su posterior venta por parte de los establecimientos de hostelería.

3.11. Ningún tipo de alimento, ni los recipientes que los contengan, podrá estar en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento, manipulación o preparación culinaria.

3.12. Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y no podrán utilizarse como dormitorios u otras actividades ajenas a sus cometidos específicos.

3.13. Los alimentos expuestos al público estarán debidamente aislados de éste mediante vitrina, envases o envolturas. La exposición será frigorífica en caso necesario.

3.14. Es necesario disponer de cubos con bolsa para basuras y desperdicios. La evacuación se realizará diariamente en dichas bolsas una vez cerradas.

3.15. Se instalará cartel bien visible con los precios de venta.

3.16. Además de los aspectos señalados, los comedores colectivos tipo B, deberán disponer en sus cocinas de:
— Suelo liso, impermeable, continuo y lavable.
— Servicio de agua corriente fría y caliente en el fregadero.
— Lavamanos de uso exclusivo para manipuladores accionados a pedal u otro sistema no manual, dotado de jabón en dispensador, toallas de papel y cepillo de uñas.
— Se dispondrá de almacén de alimentos y bebidas independiente del recinto de cocina.
— Existirá vestuario adecuado.
— El recinto de cocina dispondrá de la ventilación adecuada para evitar los excesos de calor, humedad y condensaciones.
— Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público.
— De elaborarse tortillas será con huevo pasteurizado.
— Los servicios de inspección alimentaría podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.

3.17. El desarrollo de la actividad estará sujeto, en todos los casos, al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza

OTRAS DISPOSICIONES

Queda totalmente prohibida la venta y el 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 42x30 cm, señalando la prohibición.

Asimismo queda totalmente prohibida a menores de 18 años la permanencia y la ejecución de trabajos en el interior de las txoznas.

Las labores de carga y descarga de mercancías se realizarán en horario no abierto al público y en todo caso siempre antes de las 12:00 del mediodía.

Las instalaciones musicales se utilizarán en las condiciones que determine el Ayuntamiento de Castro Urdiales para cada zona de txoznas, en todo caso el responsable del establecimiento responderá de los problemas que puedan derivarse del mal uso de las instalaciones musicales o de su volumen, que, en general, no deberá superar en ningún caso ni momento lo dispuesto en la ordenanza municipal reguladora de protección del medioambiente frente a ruidos y vibraciones

Art. 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 bien visible al público. Los precios podrán ser pactados con los establecimientos de hostelería de la zona, en coordinación con la Concejalía de Festejos.

4.2 El horario de apertura y cierre de las txoznas será el establecido por el Ayuntamiento de Castro Urdiales y que lo comunicará a las txoznas, quien se reserva el derecho a modificarlo por razones de interés público.

4.3 Los grupos o entidades autorizadas a la colocación de las txoznas deberán suscribir, **Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil** por los sucesos que puedan ocurrir derivados de la explotación de las txosnas, por importe mínimo de **300.000€,** sin ningún tipo de franquicia, según marca la disposición quinta de la Ley 3/2017, de 5 de abril de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Cantabria y recibo bancario de estar abonado y en vigor.

4.4 El Ayuntamiento acordará con los adjudicatarios de las txoznas el sistema de gestión de las mismas, mejorando en lo posible la transparencia de las ganancias obtenidas por cada asociación o entidad y del destino concreto de esos ingresos, para conocimiento público.

4.5 Los adjudicatarios deberán disponer de un extintor de incendios debidamente homologado y en perfecto funcionamiento.

Ayuntamiento de Castro-Urdiales * Plaza del Ayuntamiento Nº 1 * www.castro-urdiales.net * Tlf. 942 78 29 00 Fax. 942
P3902000C

Castro-Urdiales 2040
Plan Estratégico

4.6 Se prohíbe la colocación dentro y en el entorno de cada txozna de cartelería, rótulos, avisos y demás fijaciones que contengan consignas y alusiones de tipo político, discriminatorio, racista, o que atente contra la dignidad de las personas.

Art. 5. Condiciones Sociales

5.1 Los adjudicatarios deberán participar y colaborar en las celebraciones de la fiestas, añadiendo en la documentación de solicitud que deben presentar, las actividades que proponen llegar a realizar durante la Semana Grande y el Coso Blanco.

5.2 En todo caso, las actividades estarán supeditadas al programa festivo oficial o las modificaciones que éste pudiera sufrir y bajo la supervisión de la Concejalía de Festejos.

5.3 No obstante lo establecido en el apartado 5.2, los adjudicatarios deberán acreditar documentalmente que realizan y organizan actividades festivas, culturales, musicales, deportivas o de otra índole social, a lo largo del año, en el ámbito del municipio de Castro Urdiales en colaboración con el Ayuntamiento, lo que les eximiría en este caso de realizarlas durante el periodo festivo para el que se le adjudica la txozna.

Art. 6. Solicitudes

6.1 Las solicitudes para la instalación de txoznas podrán ser presentadas por grupos o entidades de todo tipo (culturales, deportivos, sociales, festivos, musicales, juveniles, etc.) radicadas en el término municipal de Castro Urdiales, que actúen sin ánimo de lucro y que se ***encuentren inscritas en el libro de Registro de Asociaciones Municipales del Ayuntamiento de Castro Urdiales.***

Dicha solicitud deberán presentarse en el Registro General del Ayuntamiento de Castro Urdiales, mediante instancia suscrita por la persona autorizada por el grupo o entidad solicitante, **desde la fecha de publicación de este pliego en la web hasta el 23 de mayo de 2024**

6.2. Junto con la solicitud habrá de presentarse memoria explicativa del servicio y las actividades que se pretenden realizar (durante el periodo de fiesta o a lo largo del año) y acreditar documentalmente que se han realizado u organizado la actividades establecidas en el 6.1, reseña de los integrantes o currículum del grupo o entidad, así como croquis a escala de las instalaciones que se pretenden montar.

6.3 -Documentación a aportar para la autorización sanitaria municipal:

- MEMORIA SANITARIA PARA LA SOLICITUD DE INSTALACIÓN DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA TEMPORAL MODELO ANEXO 1

Denominación del establecimiento:

Nombre y apellidos del titular:

D.N.I..

Teféfonos de contacto:

Feria/Mercado/Fiesta:

Fechas de celebración (inicio-final):

1. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

2.DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN .

Croquis (exclusivo para txosnas y mesones) Ubicar fregadero/lavamanos, frigorífico, cocina, etc.

3. ÚTILES DE TRABAJO

4. DOTACIÓN DE AGUA Y DESAGÜE .

5. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS .

6. MANIPULADORES

En representación del establecimiento, declaro mi compromiso de mantener el correcto ornato público, que todos los alimentos son legales y de las procedencias indicadas y que los datos aportados son ciertos.

6.4 El Ayuntamiento de Castro Urdiales se reserva el derecho a limitar el número de txoznas a establecer al aire libre, no admitiéndose su establecimiento en edificios o locales.

6.5 Cada grupo o entidad no podrá solicitar más que una única licencia y no podrá traspasar o subrogar la titularidad de la txozna.

En cuanto al tratamiento de los datos de carácter personal será de aplicación lo dispuesto en Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Art. 7. Procedimiento de adjudicación de las autorizaciones.

Si las peticiones restantes superasen el número de espacios disponibles, se realizará un sorteo publico ante la Secretaria de la corporación.

La documentación aportada para la autorización sanitaria, será valorada por el/la Técnico de Sanidad que emitirá un informe preceptivo y vinculante, otorgando o denegando de manera motivada las autorizaciones sanitarias previas al inicio de la actividad.

Se generará una lista provisional de admitidos/as y excluidos/as.

En el apartado de excluidos/as se indicará el motivo de exclusión (no cumplir requisitos, documentación incompleta, no cumplir las condiciones higiénico sanitarias …)…).

Ayuntamiento de Castro-Urdiales * Plaza del Ayuntamiento Nº 1 * www.castro-urdiales.net * Tlf. 942 78 29 00 Fax. 942
P3902000C

Castro-Urdiales 2040
Plan Estratégico

Esta lista provisional estará expuesta al público en la web municipal del Ayuntamiento ***(www. castro-urdiales .net)*** y en el tablón de edictos municipal.

Contra el contenido de la lista provisional se podrán interponer reclamaciones en el plazo de 3 días hábiles a partir del día siguiente al de la publicación de la lista en los lugares indicados en el párrafo anterior. Las reclamaciones deberán presentarse en el Registro General del Ayuntamiento

El procedimiento de concesión de la autorización municipal se realizará mediante sorteo. El sorteo se realizará en acto público en presencia del la Secretario del Ayuntamiento a celebrar en el día y hora que se anunciará junto con la lista definitiva de admitidos/as y excluidos/as en los lugares indicados anteriormente.

Una vez efectuado el sorteo se aprobará la lista definitiva de los adjudicatarios con el número de txozna adjudicada y la lista de los reservas.

Esta lista definitiva se hará pública en la web municipal del Ayuntamiento ***(www. castro-urdiales .net)*** y en el tablón de edictos municipal junto con la composición de la mesa, y la fecha y lugar de celebración del sorteo.

La adjudicación de los puestos se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

Los adjudicatarios del año anterior que se presenten y sean admitidos pasaran a una lista de reservas para el año en curso

Para realizar el sorteo, se introducirán los nombres de los clubes y asociaciones cuyas solicitudes haya sido admitidas y se extraerán los nombres de manera que al primer nombre extraído se le asignará el puesto nº 1 y así sucesivamente en orden correlativo ascendente. Una vez extraídos 8 nombres, se procederá a extraer los restantes con el fin confeccionar una lista de reservas por orden de extracción. **Una vez obtenida dicha lista de reservas, se procederá a sortear el orden de los reservas adjudicatarios del año anterior que irán inmediatamente detrás según orden de extracción.**

Una vez adjudicada la txozna si alguna asociación o club quisiera renunciar a la misma deberá hacerlo inmediatamente para que la misma sea incorporada en el acta del sorteo.

Art.8. Documentación a presentar por los adjudicatarios.

8.1 Una vez adjudicados los espacios, los interesados tendrán un plazo de **5 días** para presentar en el Registro General del Ayuntamiento los siguientes documentos:

a) Documento acreditativo de la constitución de la fianza en la cuantía **de 700 €.**

b) Documentación acreditativa de que la instalación cumple las debidas condiciones de seguridad, solidez y salubridad, así como de las instalaciones complementarias (instalación eléctrica, agua potable...)

c) Fotocopia de la póliza de responsabilidad civil sin franquicia y del recibo.

Transcurrido el plazo sin presentar la documentación establecida en el presente artículo pasará automáticamente al siguiente en la lista

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

Art. 9. Comprobación técnica

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

La comprobación técnica analizará el cumplimiento de las condiciones fijadas en la presente Ordenanza y en especial en los siguientes aspectos

- disposición de agua potable.

- disposición de corriente eléctrica

- solidez de la instalación, techos, suelos, zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, etc.

- condiciones de evacuación de residuos sólidos y líquidos.

- situación a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad

- facilidad de acceso a vehículos de transporte de alimentos y de emergencia.

9.2 La no presentación por los adjudicatarios de toda la documentación exigida en el Art. 7 o el que los servicios técnicos municipales en su inspección emitan un informe desfavorable, supondrán la no concesión de la autorización por lo que no se permitirá la apertura de la instalación.

9.3 Con independencia de la comprobación técnica inicial prevista en el apartado 9.1, el Ayuntamiento podrá en cualquier momento a través del personal a su servicio inspeccionar las txosnas para verificar el mantenimiento de las condiciones de instalación y funcionamiento requeridas, accediendo siempre de forma cordial a las inspecciones requeridas por técnicos o policía municipal.

9.4 Antes de la apertura de la txozna, así como durante los días que esté en funcionamiento, el Técnico de Sanidad Municipal podrá supervisar la actividad y verificará el cumplimiento de la memoria presentada en la documentación, así como el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria vigente.

Ayuntamiento de Castro-Urdiales * Plaza del Ayuntamiento Nº 1 * www.castro-urdiales.net * Tlf. 942 78 29 00 Fax. 942
P3902000C

Castro-Urdiales 2040 Plan Estratégico

9.5 En la zona deberán estar habilitados, por parte de los ocho solicitantes adjudicados, **tres baños químicos**, para dar servicios a los usuarios y clientes de las casetas. Estos baños químicos, cuya instalación y ubicación decidirá el Ayuntamiento, se deberán limpiar y vaciar diariamente.

Art. 10. Infracciones

10.1 Constituirán faltas leves:

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

10.2 Constituirán faltas graves:

a) La apertura de la instalación fuera del horario establecido.

b) La negativa o dificultad a las inspecciones y controles municipales.

c) La comisión de dos faltas leves.

10.3 Constituirán faltas muy graves:

a) La apertura de la instalación sin la correspondiente licencia municipal

b) El no respetar los espacios de ubicación o no respetar las fechas límite para la colocación y retirada de las instalaciones.

c) El exceso de niveles de ruido.

d) La expedición de bebidas en recipientes de vidrio.

e) La comisión de daños graves a los bienes de uso, servicio o patrimonio público.

f) La comisión de dos faltas graves.

g) El cambio o traspaso de la titularidad adjudicada o cesión de la explotación a cada txosna o espacio, de forma total o parcial.

h) El destinar la instalación a usos no previstos o permitidos.

i) La infracción de medidas sanitarias que produzcan grave riesgo a la salud pública.

j) No respetar los horarios establecidos en este pliego para el cierre

Art. 11. Sanciones

11.1 La sanción por las infracciones especificadas en el artículo anterior será impuesta por la Alcaldía, de acuerdo a la Ley y previa audiencia al interesado.

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

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

11.4 Las sanciones por faltas muy graves consistirán en la pérdida total de la fianza, el cierre automático de las txosnas, la revocación de la autorización o licencia concedida, y la prohibición de instalación o utilización de txosna por un periodo de dos años.

11.5 Si procede, el Ayuntamiento podrá tramitar denuncias por infracciones ante órganos competentes.

Independientemente de las sanciones, el Ayuntamiento 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 que el Ayuntamiento haya tenido que soportar por la instalación de la txozna, 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.

11.6 El Ayuntamiento de Castro Urdiales se reserva la facultad de clausurar temporal y cautelarmente la actividad, sin derecho a indemnización alguna, 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.

Ayuntamiento de Castro-Urdiales * Plaza del Ayuntamiento Nº 1 * www.castro-urdiales.net * Tlf. 942 78 29 00 Fax. 942
P3902000C

Castro-Urdiales 2040
Plan Estratégico