



Unitat tramitadora: Unitat Administració Serveis Generals

AJT/5005/2024 OVP

Codi document: SGE18I04KF

AJUNTAMENT DE VIC - Decret

Data 12-06-2024

Número DEC/4661/2024

Assumpte: Autoritzar ocupació de la via pública al Centre Cívic Joan Triadú i un entarimat, equip de so, carpes, projector, taules (una desena) i cadires (una cinquantena) per fer una jornada sobre pagesia

DECRET

Antecedents

El dia 02-04-2024, [REDACTED] presenta instància al registre general de l'Ajuntament mitjançant la qual sol·licita llicència municipal per ocupar el Parc de la Bassa dels Germans Maristes, el dia 15 de juny de les 09:00 a les 22:00 hores, amb motiu d'una Jornada sobre la pagesia a la Plana de Vic.

Vist l'informe de l'inspector-cap de la Guàrdia Urbana, emès en data 08.04.2024:

*"En relació amb la instància presentada per la Sra. [REDACTED] amb document núm. [REDACTED] 9352, en representació de l' **AGRUPAMENT ESCOLTA I GUIA TSUNAMI**, a través de la qual sol·licita la cessió de material i l'ocupació del parc Bassa Germans Maristes per dur a terme diferents activitats amb motiu d'una Jornada sobre la pagesia a la Plana de Vic el proper 15 de juny (en horari de 9 a 22 hores),*

L'INFORMO,

Que considerem que l' ocupació de l' espai sol·licitat no ha de tenir especial incidència en el trànsit de vehicles i vianants de la zona afectada per la qual cosa, per part de la Guàrdia Urbana, no hi ha inconvenient en que s'autoritzi l'ús de l'espai indicat amb el pagament de les taxes oportunes, si s'escau."

Vist l'informe de la tècnica d'Activitats i Via Pública, emès en data 05.04.2024:

"En data 2 d'abril de 2024, es comunica la realització de diferents actes el dia 15 de juny entre les 9h i les 22h a la bassa dels germans maristes.

Es recorda al peticionari, que tal i com estableix la Secció III "Activitats a l'aire lliure" de l'ordenança municipal de protecció contra la contaminació acústica, l'activitat en cas que s'autoritzi, haurà de complir amb l'establert a l'annex 3 de la mateixa "immissió sonora aplicable a l'ambient exterior produïda per les activitats, incloses les derivades de les relacions de veïnat", en quant a valors límits d'immissió en zona A4 per a cadascuna de les franges horàries, això és 55 dB(A) fins les 21 h."



Vist l'informe de la tècnica superior en Salut Pública, emès en data 08.04.2024:

"Antecedents

En data 2 d'abril de 2024, la Sra. [REDACTED], sol·licita ocupar la via pública el dia 15 de juny de 2024 per a realitzar una jornada sobre la pagesia a la Plana, el model alimentari i les conseqüències mediambientals i socials. Entre els actes que es volen organitzar, i des del punt de vista sanitari, observo que es vol oferir un dinar.

Base legal (entre d'altres)

- *Reglament CE núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.*
- *RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.*
- *RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.*
- *RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.*
- *RD 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnico-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.*
- *Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya (modificació aprovada el 20/09/2012).*

Conclusions

Entenent que es tracta d'una activitat exclosa de l'àmbit d'aplicació del RD 1021/2022, i vista la documentació presentada, us informo que per garantir la seguretat dels aliments i prevenir les toxiinfeccions alimentàries, és molt important respectar les normes d'higiene. Les toxiinfeccions són malalties que es poden manifestar de diverses formes, però sobretot amb símptomes digestius, com poden ser vòmits, diarrees. En cas que no estigués exclosa, caldria comunicar-ho a aquest Ajuntament.

Així mateix, es recorda que hi ha establerta una relació entre determinades pràctiques de manipulació dels aliments incorrectes i aquestes malalties, per això, és molt important que seguiu les següents recomanacions:

La compra dels aliments:



- ✓ *Comprar sempre en establiments autoritzats. No compreu els aliments a proveïdors que no ofereixin garanties sanitàries.*
- ✓ *Respectar les dates de consum preferent o caducitat que consten a l'envàs dels productes.*
- ✓ *Els productes congelats no han de presentar signes de descongelació.*
- ✓ *L'oli cal adquirir-lo envasat, etiquetat i precintat. No el compreu a granel.*
- ✓ *Tots els productes envasats, fins i tot els artesans, han d'anar etiquetats amb les dades següents:*
 - *Naturalesa del producte*
 - *Nom i adreça del fabricant*
 - *Llista de tots els ingredients (important per evitar al·lèrgies alimentàries).*
 - *Volum o pes*
 - *Data de duració màxima*
 - *Forma de conservació*

El transport d'aliments

- ✓ *No us entretingueu després de la compra per tal que els aliments arribin a casa i/o a l'activitat en les millors condicions.*

La conservació dels aliments

- ✓ *Quan arribeu a casa després de la compra i al lloc de l'activitat, els productes refrigerats s'han de guardar refrigerats a la temperatura adient fins al moment de la seva utilització.*
- ✓ *Els aliments s'han de conservar sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres si són incompatibles, en recipients hermètics o correctament embolcallats.*
- ✓ *La carn fresca i el peix, guardeu-los en el refrigerador i procureu que el recipient tingui una reixa al fons per tal d'evitar que quedin en contacte amb el suc que desprenen.*
- ✓ *És molt important controlar la temperatura:*
 - *Aliments que no necessiten refrigeració: Guardar en un lloc sec i net.*
 - *Aliments que necessiten refrigeració: temperatura no superior a 4°C*
 - *Aliments que necessiten congelació: temperatura no superior a -18°C*
 - *Aliments que s'han de conservar en calent: temperatura no inferior a 65°C*
- ✓ *Els menjars acabats i preparats per consumir s'han de mantenir sempre protegits del medi, aïllats els uns dels altres per tal d'evitar contaminacions.*

La preparació dels aliments

- ✓ *S'elaborarà el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins al seu consum.*
- ✓ *Respectar les quatre normes bàsiques d'higiene ajuda a evitar toxiinfeccions alimentàries:*
 - **Neteja** personal i dels estris..
 - **Separació** dels aliments crus dels cuinats.
 - **Coure** bé als aliments.



- **Refredar** correctament els aliments cuinats.

NETEJAR

- ✓ **Renteu-vos les mans:**
 - *Abans de començar a preparar aliments.*
 - *Després de manipular aliments crus.*
 - *Cada cop que durant la preparació dels menjars, manipuleu escombraries, diners, etc... i després d'anar al vàter, esternudar, tossir, mocar-vos, tocar animals, etc...*
- ✓ *Porteu les ungles curtes, netes i sense pintar. No porteu joies.*
- ✓ *Protegiu-vos les ferides de les mans amb apòsits impermeables, que no es puguin desprendre accidentalment, i manteniu-los sempre nets (la ferida pot infectar-se i contaminar els aliments).*
- ✓ *Utilitzeu roba d'ús exclusiu per cuinar i barret per cobrir els cabells.*
- ✓ *No fumeu durant les manipulacions.*
- ✓ *Netegeu les superfícies i els estris de cuina abans de fer-los servir i, especialment, després de manipular aliments crus, com carn, pollastre, etc. Si no els podeu netejar, feu servir estris diferents per a cada tipus de menjar.*
- ✓ *Protegiu els aliments d'insectes i animals de companyia.*
- ✓ *Els vegetals de consum en cru (vegetals per amanir i fuita) rentar bé amb aigua potable a pressió i submergir una estona en aigua amb unes gotes de desinfectant apte per a ús alimentari, ex. lleixiu apte per a l'aigua de beguda en les dosis indicades a l'etiqueta.*
- ✓ *Utilitzeu aigua potable, sempre.*

SEPARAR

- ✓ *Separeu sempre els aliments crus dels aliments cuinats.*
- ✓ *Utilitzeu estris diferents (forquilles, ganivets, plats, etc.) per manipular aquests aliments, els crus i els cuinats.*
- ✓ *Dins de la nevera, conserveu els aliments crus i els cuinats en espais diferents i en recipients tapats per evitar la contaminació entre ells.*

COURE

- ✓ *S'ha de coure suficientment els aliments, sobretot la carn, el pollastre. Aquests aliments han d'arribar com a mínim a 75 graus de temperatura en el centre del producte.*
- ✓ *Reescalfeu bé el menjar. Un aliment és prou calent quan s'ha de deixar refredar per poder-lo menjar.*
- ✓ ***La cocció elimina els bacteris perillosos dels aliments. Si no arriba a la temperatura adequada, els bacteris sobreviuen. El reescalfament a temperatura suficient mata els bacteris que puguin haver-s'hi desenvolupat durant la conservació de l'aliment.***



REFREDAR

- ✓ ***Prepareu els menjars amb la mínima antelació possible abans de consumir-los i, quan això no sigui possible, conserveu-los refrigerats.***
- ✓ *Refrigereu, al més aviat possible, els aliments cuinats. No els mantingueu a temperatura ambient durant més de dues hores.*
- ✓ *Descongeleu els aliments dins dels frigorífic (traieu-los del congelador i poseu-los al refrigerador el dia abans) o al microones just abans de preparar-los; no els descongeleu a temperatura ambient.*
- ✓ *No torneu a congelar un aliment prèviament descongelat. Cal consumir-lo al més aviat possible.*
- ✓ ***Alguns bacteris es multipliquen molt ràpidament si el menjar es conserva a temperatura ambient.***
- ✓ ***Per sota dels 5°C i per sobre dels 65°C, el creixement dels bacteris es retarda o s'atura.***

Altres recomanacions

- ✓ *Durant el servei així com durant tot el procés els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i vetllar per una higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments.*
- ✓ *Els recipients, envasos i estris que s'utilitzin han de ser aptes per a ús alimentari.*
- ✓ *La persona o entitat responsable d'organitzar l'activitat ha de disposar dels comprovants de compra (factures, tiquets) de tots els productes alimentaris utilitzats durant 31 dies, on constin les dades de l'establiment (nom, adreça, NIF, concepte, import, data).*

En cas que el menjar es servís per part d'una empresa externa, caldrà que aquesta disposi de Registre General Sanitari o codi sanitari municipal per a l'elaboració d'aliments."

Vist l'informe de la gerent de la Xarxa de Serveis Urbans, emès en data 4 de juny de 2024.

Antecedents:

En relació amb la instància presentada per [redacted] amb document d'identificació número [redacted] 9352 [redacted], en representació de l'Agrupament Escolta i Guia Tsunami i TRUC, en la que demanen un punt de llum per la celebració de jornada sobre pagesia a la Plana, el model alimentari, i les conseqüències mediambientals i socials el dia 15 de juny de 2024.

Conclusions:



PRIMER: Que la Xarxa de serveis Urbans podrà dur a terme el següent muntatge d'instal·lació elèctrica temporal que comprèn 1 quadre QT i 1 mànega de 25 m. de secció 5x6 mm².

SEGON: Que, en el cas d'autoritzar-se la realització d'aquesta activitat, la Xarxa de Serveis Urbans es posarà en contacte amb el responsable de l'activitat per l'entrega i la recollida del material.

TERCER: Que segons l'exposat anteriorment i una vegada analitzada la proposta presentada i la documentació adjunta, des de l'Organisme Autònom Xarxa de Serveis Urbans de l'Ajuntament de Vic, **s'informa favorablement a la petició.**

Vist l'informe del tècnic de cultura, emès en data 11 de juny de 2024.

Antecedents

En relació a la instància presentada per la senyora [REDACTED], amb DNI [REDACTED] 9352 [REDACTED], en representació de l'AEIG Tsunami, per la qual sol·liciten material a l'Àrea de Cultura i llengua, per a una jornada sobre pagesia la Plana a la Bassa dels Germans Maristes.

Conclusions

L'Àrea de Cultura i llengua cedirà un escenari 4x3, el departament de Joventut es farà càrrec del cost del transport, muntatge i desmuntatge. Igualment, l'Àrea de Cultura cedirà un equip de so i 2 carpes. El muntatge del material cedit, anirà a càrrec de la sol·licitant.

No es pot atendre la petició de taules i cadires atès que no es disposa d'aquest material.

Segons l'exposat anteriorment i de l'anàlisi de la proposta presentada i la documentació adjunta, s'informa favorablement la petició.

Fonaments de dret

Vistos els informes tècnics transcrits.

Tenint en compte el que disposa la vigent Ordenança municipal de Bon Govern, Civisme, Bons costums i Convivència ciutadana, que regula l'ús de la via pública, en virtut de la facultat que la vigent legislació de Règim Local atorga a l'administració municipal.

I de conformitat amb el que estableix l'art. 58 del Decret 336/1998, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el reglament del patrimoni dels ens locals; i les ordenances fiscals.



I vist l'informe proposta emès en compliment del que disposen els arts. 172.1 i 175 del Reial Decret 2568/1986, de 28 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament d'organització, funcionament i règim jurídic de les entitats locals.

Per tot això, RESOLC:

PRIMER. Autoritzar, a precari, previ pagament de les taxes corresponents, si escau, a NURIA GONZALEZ [REDACTED] amb NIF número [REDACTED] 9352 [REDACTED], ocupar la via pública (parc de la Bassa dels Germans Maristes), el dia 15 de juny de 2024, de les 09:00h a les 22:00h, per a realitzar les diferents activitats sol·licitades en motiu de la celebració d'una Jornada sobre la pagesia a la Plana de Vic, **amb el compliment dels condicionants informats pels tècnics municipals en els informes a dalt transcrits**, el que estableix la vigent Ordenança municipal de bon govern, civisme, bons costums i convivència ciutadana, i l'ordenança municipal de protecció contra la contaminació acústica.

SEGON. Pel que fa al material sol·licitat, la part sol·licitant s'haurà de posar en contacte amb el Departament corresponent:

- Pel tema de l'escenari, equip de so i dues carpes al Departament de Cultura de l'Ajuntament de Vic, al telèfon 938 862 100.
- Per al punt de llum, la part sol·licitant s'haurà de posar en contacte amb la Xarxa de Serveis Urbans, al telèfon 938 890 673, per tal de determinar el cost i les condicions del mateix. L'horari és el següent: de dilluns a divendres de les 07.30 a les 15.00 hores.

TERCER. Els organitzadors de l'esdeveniment són responsables dels danys que es puguin derivar del seu desenvolupament, pel que han de subscriure el corresponent contracte d'assegurança que cobreixi la responsabilitat civil en què puguin incórrer pels actes que pretenen portar a terme.

QUART. Els organitzadors també són responsables de la neteja de la via pública un cop finalitzada l'activitat i, en el seu cas, hauran de satisfer a l'Ajuntament les despeses extraordinàries que es derivin per aquest concepte.

En el supòsit de necessitar la intervenció del Servei Municipal de neteja i recollida de residus, la part sol·licitant s'haurà de posar en contacte amb el Departament de Medi Ambient de l'Ajuntament al telèfon 937 027 283.

CINQUÈ. Notificar aquest decret a la part interessada i donar-ne trasllat al departament de Gestió Tributària, a la Guàrdia Urbana, al Departament de Cultura i a la Xarxa de Serveis Urbans.



Ho mana i signa l'alcalde, en la data i hora que consta a la signatura, i en dóna fe la secretària.

Firmat electrònicament per:
L'alcalde
Albert Castells Vilalta
12-06-2024 16:30

Firmat electrònicament per:
La secretària; p.s. el vicesecretari
Joan Costa Rosell
13-06-2024 09:31