



PLIEGO DE CONDICIONES REGULADORAS DEL PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE LAS AUTORIZACIONES PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD DE VENTA AMBULANTE GASTRONÓMICA MEDIANTE INSTALACIONES MÓVILES AMBULANTES DE PUESTOS DE TEMPORADA INVIERNO 2017-2018

PRIMERA: RÉGIMEN JURÍDICO Y NATURALEZA DE LAS AUTORIZACIONES

El procedimiento para otorgar las autorizaciones para el ejercicio de la actividad señalada se regula en los apartados séptimo y siguientes del presente Pliego de Condiciones, y conforme a lo que establece la Ordenanza de Venta Ambulante en el término municipal de Erandio (BOB 21-09-2017). El procedimiento licitatorio es el sorteo.

Las autorizaciones de uso de espacio público son actos discrecionales municipales ya que no son de obligado otorgamiento y facultan a su titular a realizar la actividad y ocupar el Espacio Público en las concretas condiciones con las que se otorgan.

SEGUNDA: OBJETO DE LAS AUTORIZACIONES

Las autorizaciones que se adjudiquen tienen por objeto la ocupación, mediante instalaciones móviles de las ubicaciones señaladas en el presente pliego para el ejercicio de la actividad de venta ambulante de:

1. Dos puestos de venta de castañas asadas
2. Dos puestos de venta de masas fritas, patatas fritas y similares. Asimismo, podrán vender, agua, refrescos, y chocolate. En ningún caso bebidas alcohólicas.

TERCERA.-CARACTERÍSTICAS DE LA OCUPACIÓN

III.1.- FECHAS, HORARIO Y PERÍODO AUTORIZATORIO

- Venta de Castañas asadas: desde la fecha de adjudicación hasta el 31 de enero de 2018, inclusive
- Venta de Masas Fritas: desde la fecha de adjudicación hasta el 28 de febrero de 2018, inclusive

Horario autorizado: Entre las 8:00h y las 22:00h. Queda prohibido el empleo de aparatos de música, megafonía o altavoces.

III.2.- EMPLAZAMIENTO

- Puesto de Castañas asadas de Alzaga: Explanada del Metro, c/ Obieta esquina c/ Tartanga
- Puesto de Castañas asadas de Astrabudua: c/ Etxegorri con Plaza Josu Murueta frente a C/ Lubarri.
- Puesto de Masas Fritas de Alzaga: Bulevar c/ Legazpi esquina c/Obieta
- Puesto de Masas Fritas de Astrabudua: Plaza Josu Murueta, a la altura del nº 1 de la c/ Getxo

Deberán respetar el emplazamiento, la superficie de ocupación autorizada, los perímetros y lugares para el ejercicio de la venta, que en ningún caso deberán coincidir con el acceso a lugares públicos, privados o establecimientos comerciales o industriales. No podrán, asimismo, situarse de forma que impidan la visibilidad de sus escaparates o expositores, señales de tráfico u otros indicativos. Tampoco podrán situarse en las confluencias de calles, pasos de peatones o entradas reservadas a viviendas, comercio o vehículos.



CUARTO.- REQUISITOS PARA OBTENER Y MANTENER LA AUTORIZACIÓN

Podrán tomar parte en la licitación las personas físicas o jurídicas que tengan plena capacidad jurídica y de obrar y que no se encuentren incurso en ninguna de las causas de prohibición establecidas por la legislación vigente.

1. Los requisitos para obtener y mantener vigente la autorización de venta ambulante son:

- 1) Estar dada de alta la persona comerciante en los epígrafes correspondientes al Impuesto sobre Actividades Económicas. y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
- 2) Estar dada de alta la persona comerciante en el régimen de la Seguridad Social correspondiente y estar al corriente en el pago de las cuotas. En el caso de personas físicas, este requisito será exigible también para la/s personas para la/s que se solicita autorización para ejercer la actividad en nombre del titular. En el caso de personas jurídicas, este requisito será exigible para la/s persona/s empleada/s o socia/s que vayan a hacer uso de la autorización.
- 3) Estar al corriente en el pago de las tasas y derechos municipales correspondientes. Las personas titulares de licencias para el ejercicio de la venta ambulante deberán satisfacer las tasas correspondientes en los términos previstos en la ordenanza fiscal aplicable.
- 4) Poseer un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de la actividad económica.
- 5) Cumplir los requisitos establecidos por la normativa reguladora del producto o productos objeto de venta. (Ver Anexo I)
- 6) Cumplir las normas técnico-sanitarias que sean de aplicación, tanto las relativas a los productos objeto de venta como a las instalaciones.
- 7) En el caso de personas extracomunitarias, haber obtenido los correspondientes permisos de residencia y trabajo o cualquier otra documentación que les habilite para residir y trabajar.
- 8) No ser objeto la autorización municipal de revocación por las razones que se contemplan en la Ordenanza de Venta Ambulante de Erandio.
- 9) No podrá tener deudas con el Ayuntamiento de Erandio, por cualquier concepto.

La mera concurrencia en los procedimientos que se aprueben para el otorgamiento de las autorizaciones de venta ambulante, faculta a la unidad municipal competente para verificar en las correspondientes administraciones la concreta situación de la persona interesada al respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y sociales así como su condición de no deudora con este Ayuntamiento.

QUINTO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y MEDIDAS DE LAS INSTALACIONES MÓVILES

Las instalaciones de carácter móvil destinadas al ejercicio de la actividad deberán estar técnicamente acondicionadas para la venta que se autoriza y cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes. En todo caso deberán observar las condiciones adecuadas de seguridad, salubridad y ornato. No se admitirán instalaciones cuyos materiales se encuentren en deficiente estado de conservación, lo que podrá conllevar la pérdida de la autorización.

— Dispondrán de estructuras en buenas condiciones que se limiten a las dimensiones de la autorización.

— Deberán conservarse en todo momento en buen estado y libres de corrosión.



— Las mesas o mostradores, tendrán una altura mínima de 0,60m. y serán de materiales impermeables, resistentes a limpieza y desinfección. En buen estado de conservación e higiene.

---Todas las mercancías deberán exponerse al público debidamente techadas.

Las instalaciones deberán mantenerse en perfecto estado general durante toda la temporada de venta, siendo por cuenta de las personas autorizadas los gastos de dicho mantenimiento.

Puestos de Castañas asadas: Sus medidas no podrán exceder de 2,5 metros cuadrados.

Puestos de Masas Fritas: Sus medidas no podrán exceder de 6 x 4 metros lineales

Sólo podrán ocupar con su puesto y mercancías el espacio expresamente asignado.

Las instalaciones serán colocadas de forma que no causen deterioro al pavimento. En todo caso, y con independencia de las sanciones administrativas a que hubiera lugar, la reparación de los daños causados será por cuenta del adjudicatario. Así mismo, se deberá cumplir durante el montaje y desmontaje de los elementos y atracciones con todas las medidas de Seguridad y Salud Laboral que marque la normativa (colocación de cascos, arneses, etc...).

Los alrededores del puesto deberán estar en perfectas condiciones de limpieza.

Asimismo, deberán contar con un sistema de recogida de residuos que garantice la total limpieza de los alrededores del punto donde se emplace la misma, y en todo caso dispondrán de una o varias papeleras con capacidad suficiente conforme al volumen de ventas, para su uso continuo durante el horario de funcionamiento de la instalación correspondiendo al titular el vaciado periódico de las mismas. Las papeleras estarán provistas de las correspondientes bolsas, que una vez llenas y cerradas se verterán en los correspondientes contenedores de residuos.

Puestos de venta de Masas Fritas: estarán dotados de suministro de agua, luz. Serán por cuenta del adjudicatario todas las altas de luz, agua y demás servicios necesarios para la efectiva prestación de la actividad. A estos efectos deberán cumplir las condiciones técnicas y de ornato de cada servicio y contar con las autorizaciones de las entidades suministradoras.

SSEXTO- OBLIGACIONES DE LAS TITULARES DE LA AUTORIZACIÓN

1.- OBLIGACIONES ECONÓMICAS

PAGO DE TASAS

Las personas autorizadas deberán abonar las tasas correspondientes según lo previsto en la Ordenanza Fiscal nº 26 Reguladora de las tasas por ocupación del dominio público municipal mediante instalaciones o puestos provisionales.

Las tasas se devengarán en función de la superficie que declaren cada uno de los contemplados.

El pago deberá verificarse con carácter previo a retirar la resolución autorizatoria.

A tal efecto se personarán en el Área de Intervención, con el documento acreditativo de la propuesta de adjudicación, en orden a hacer efectivo el pago y obtener el correspondiente documento justificativo.

2- OTRAS OBLIGACIONES

A.- EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD ADJUDICADA Y RESPETO DE LOS LÍMITES MARCADOS

Las autorizaciones que se adjudican obligan a las personas autorizadas a desarrollar la actividad en las parcelas adjudicadas, sin que pueda variarse ni la actividad, ni ocuparse mayor espacio o superficie, incluyendo taquillas y otros elementos accesorios.

B.- PROHIBICIÓN DE CESIÓN, SUBARRIENDO O VENTA DEL ESPACIO ADJUDICADO.



Las autorizaciones y los correspondientes espacios no pueden ser objeto de subarriendo, división o cesión por cualquier título a otras personas.

C.- RESPETO Y ACATAMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE LOS SERVICIOS TÉCNICOS MUNICIPALES Y POLICÍA LOCAL

En todo momento los adjudicatarios deberán acatar y respetar aquellas indicaciones que realicen los servicios Técnicos Municipales y la Policía Local, así como el personal contratado por el Ayuntamiento. Deberán a su vez facilitar toda la documentación que sea requerida por los servicios municipales.

D.- RESPONSABILIDAD DE DAÑOS

Las adjudicatarias de los puestos serán responsables de los accidentes, daños y perjuicios que puedan causarse o derivarse de la explotación de los mismos, tanto en los bienes públicos o privados como en las personas.

SÉPTIMO - LICITACIÓN

1.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Las autorizaciones se otorgarán en régimen de concurrencia pública.

En, verificada la concurrencia de un número mayor de solicitudes con respecto a los espacios ofertados, se resolverá sobre la adjudicación mediante sorteo a celebrar en acto público entre aquellos que hayan formulado solicitud en los términos fijados.

En el supuesto de que las solicitudes no superen los lotes ofertados, se procederá a la adjudicación directa.

2.- PUBLICIDAD DE LA CONVOCATORIA

El anuncio de la convocatoria será objeto de publicación en la página web municipal.

Los pliegos de condiciones podrán ser examinados durante el período de formulación de solicitudes en el Departamento de Salud Pública y Consumo del Ayuntamiento, así como en la propia página web municipal.

3.- PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

A.- DOCUMENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las personas interesadas en participar en el proceso de licitación deberán presentar la siguiente documentación:

- Una solicitud de participación conforme al modelo correspondiente, (Anexo I SOLICITUD)

B.- LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El plazo para la presentación de solicitudes será desde las 09:00 horas del día 8 de Noviembre hasta las 14:00 horas del día 15 de Noviembre de 2017.

Las proposiciones sólo podrán presentarse presencialmente en el Registro General del Ayuntamiento o por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, en los términos establecidos por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.



OCTAVO- ADJUDICACIÓN DE LAS AUTORIZACIONES

1.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El proceso de adjudicación se iniciará el primer día hábil siguiente a la finalización del plazo de presentación de ofertas.

2.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS ADJUDICATARIOS

A la vista de la propuesta realizada, las adjudicatarias de los puestos deberán presentar en el plazo de 3 días hábiles desde su notificación, la Declaración Responsable firmada y los documentos que a continuación se relacionan (Anexo II):

1. Acreditación de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas.
2. Certificación acreditativa del titular y del resto de empleados a su cargo de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social.
3. Seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados de la actividad frente a terceros.
4. Certificado de revisión de extintor en el caso de Puesto de Masas Fritas.
5. Memoria técnico-sanitaria firmada y detallada sobre los productos que desea comercializar y la manipulación o elaboración de los mismos a desarrollar. Acreditaciones de distintivos de calidad de origen, ecológico u otros.
6. Descripción detallada sobre las características, equipamiento y dimensiones de la instalación temporal para la que solicita autorización, con fotografías actualizadas.
7. Acreditación de formación en higiene alimentaria de las personas que estarán a cargo de la actividad.
8. En el caso de Puestos de elaboración y Venta de Masas Fritas la Autorización sanitaria o registro sanitario en vigor emitida por la Administración sanitaria competente correspondiente al domicilio del solicitante.
9. Justificante del abono de la tasa de ocupación de dominio público.

Para el caso de que existiera algún error en la documentación presentada o ésta fuera incompleta, se concederá un plazo de subsanación, a partir de la finalización de la fecha de presentación de la documentación, de dos días hábiles.

En el caso de que no se proceda a la subsanación se perderá el derecho al puesto y será ofrecido al suplente y así sucesivamente.

A la vista de la documentación presentada la lista de adjudicaciones se elevará a definitiva.

La lista definitiva de adjudicatarias se notificará a las licitadoras y se publicará en la web municipal.

3.- FORMALIZACIÓN DE LAS AUTORIZACIONES

A la vista de la propuesta de adjudicación, de la documentación presentada por las adjudicatarias y de los informes emitidos, se procederá por el órgano municipal competente a dictar resolución para adjudicar las autorizaciones de ocupación correspondientes según los puestos.