



Ayuntamiento de Valdemoro

Concejalía de Educación, Cultura
y Participación

Turismo

BASES REGULADORAS DE LA OCUPACIÓN DE TERRENOS DE USO PÚBLICO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE FOOD TRUCKS EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN-CASCO ANTIGUO DE VALDEMORO DURANTE LOS TODOS LOS FINES DE SEMANA DE JULIO, AGOSTO Y LOS DOS PRIMEROS FINES DE SEMANA DE SEPTIEMBRE.

1. OBJETIVOS

Las presentes Bases Reguladoras tienen por objeto la regulación del procedimiento de autorización de ocupación de terrenos de uso público para la instalación de los diferentes FoodTruck en el casco antiguo de Valdemoro concretamente en la Plaza de la Constitución, con motivo de la celebración de I VALDETOUR FOODTRUCKS, los fines de semana de julio, agosto y dos primeros fines de semana de septiembre.

2. NATURALEZA Y TÍTULO HABILITANTE

La instalación de FOOD TRUCKS en los emplazamientos descritos en el Anexo I tiene la naturaleza de uso común especial normal del dominio público determinante de un aprovechamiento de carácter temporal sujeto a la tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias municipales (artículo 5, epígrafe I de la Ordenanza fiscal reguladora de la tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias municipales).

El citado uso común especial normal requiere de autorización administrativa municipal que habilite las ocupaciones previstas por realizarse con elementos/instalaciones portátiles.

Las autorizaciones que se otorguen serán transmisibles y podrán ser revocadas unilateralmente por el Ayuntamiento de Valdemoro en cualquier momento sin generar derecho a indemnización por razones de interés público, por los incumplimientos señalados en las presentes bases, cuando resulten incompatibles con las condiciones generales aprobadas con posterioridad, produzcan daños en el dominio público, impidan su utilización para actividades de mayor interés o menoscaben el uso general.

El otorgamiento de la autorización se realizará salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio del de terceros, y las cuestiones que puedan surgir acerca del procedimiento, la interpretación de sus condiciones, la modificación/revocación y sus efectos serán resueltos por el órgano competente, cuyos acuerdos definitivos serán inmediatamente ejecutivos y susceptibles de los recursos admisibles en derecho.

3. REQUISITOS DE LOS SOLICITANTES

Estarán legitimados para formular solicitudes y tendrán la consideración de titulares de la autorización, las personas físicas o jurídicas que tengan la capacidad de obrar y la habilidad profesional necesaria, siempre y cuando reúnan los requisitos de las presentes Bases Reguladoras.

Así mismo, las personas físicas ó jurídicas que soliciten la autorización deben estar al corriente de pago por cualquier concepto tributario con el Ayuntamiento de Valdemoro, debiendo mantener esta condición durante todo el periodo de la ocupación dando lugar el incumpliendo de esta obligación a la extinción del título habilitante.



4. DELIMITACION DE TERRENOS DE USO PÚBLICO

Durante la celebración del I VALDETOUR FOODTRUCKS,, el número de espacios disponibles para la instalación de los diferentes camiones en la Plaza de la Constitución, junto con los elementos y dotaciones necesarias, será de 12 ocupaciones como mínimo y de 15 ocupaciones como máximo:

Se detallan los espacios habilitados a tal efecto en el Anexo I.

Además el titular de la autorización deberá aportar un máximo de 5 camiones ya montados y sin ocupar en las ubicaciones que se indiquen para hosteleros del municipio de Valdemoro que serán designados por el Ayuntamiento a través de un sorteo entre todas las solicitudes. (Estos hosteleros pagarán directamente la cuota al Ayuntamiento)

La superficie total aproximada destinada al desarrollo del evento es de 1200 metros cuadrados, de los que 300 m² corresponden a la ocupación real que se autorizará para la instalación de los diferentes FoodTrucks. El resto de superficie no será computable a efectos de liquidación de las tasas municipales que correspondan al autorizado definitivo.

5. PERIODO DE VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN

El periodo de vigencia de la autorización que expida el Ayuntamiento de Valdemoro será el comprendido entre el viernes (día de montaje) y el Domingo (día de desmontaje) de todos los fines de semana de los meses julio, agosto y los dos primeros fines de semana de septiembre de 2016, que corresponde a la celebración del I VALDETOUR FOOD TRUCKS, todo ello, sin perjuicio de que el Ayuntamiento de Valdemoro pueda alterar la fecha de dicha autorización, cuando circunstancias sobrevenidas y debidamente justificadas lo aconsejen.

6. OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA AUTORIZACIÓN

- A) El titular de la autorización deberá realizar por su cuenta y riesgo la instalación de los camiones siendo los responsables de su montaje, conservación y desmontaje.
- B) Los camiones podrán ser explotados por terceros designados por el titular de la autorización, siempre que cumplan los requisitos exigidos por la normativa vigente y las condiciones requeridas en las presentes bases.
- C) Una vez otorgada la autorización para ocupar la vía pública por el órgano municipal competente deberán proceder al montaje de la instalación y de los elementos y dotaciones esenciales y necesarios, nunca distintos a lo permitido y declarado en la autorización. No podrán ser instalados fuera de los espacios delimitados y previstos en el Anexo I.
- D) El titular de la autorización deberá instalar los camiones del modo que se indica en el Anexo I.

Cada camión deberá poseer, como requisitos mínimos: alargadera eléctrica para conectarse al punto de luz que se le disponga y manguera de agua (en caso de necesitarla por el tipo de producto).

El Ayuntamiento indicará los puntos de luz y agua de los que se sacará la acometida. Los cuadros eléctricos de cada instalación será responsabilidad del titular, así como la legalización de la instalación (Boletín eléctrico) y realizar el correspondiente cableado y/o tubería de agua desde el punto de suministro hasta su ubicación concreta.



- E) El titular de la autorización deberá contar en todo momento con personal suficiente para la correcta prestación de los servicios, el titular deberá cumplir la legislación laboral, administrativa, de seguridad e higiene en el trabajo, eximiéndose el Ayuntamiento de Valdemoro de toda responsabilidad que se derive ante cualquier eventualidad. Así mismo nombrará a un responsable de la propia empresa que durante el evento esté en contacto continuo con el personal del Ayuntamiento.
- F) El titular de la autorización debe estar inscrito en el correspondiente Registro de Comerciantes Ambulantes de la Comunidad de Madrid. Igualmente debe reunir los requisitos exigidos por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la Venta ambulante.
- G) El titular de la autorización deberá velar para que se cumplan con todos los requisitos establecidos en la normativa sanitaria de aplicación. El Ayuntamiento de Valdemoro queda exento de cualquier responsabilidad derivada de dicho incumplimiento.
- H) El titular de la autorización o, en su caso, el tercero que explote el puesto deberá mantener a la vista la lista de precios de todos los productos a la venta.
- I) Estará totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. A tal efecto deberá colocar un cartel indicativo de esta norma.
- J) El titular de la autorización será el responsable de mantener la limpieza de la porción de dominio público utilizado y del puesto. La falta de higiene podrá dar lugar a la revocación inmediata de la autorización.
- K) El titular de la autorización deberá contratar el correspondiente seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de incendio y posibles daños a los concurrentes y a terceros derivados de las condiciones y servicios de todos los puestos y su estructura. El Ayuntamiento de Valdemoro queda exento de cualquier responsabilidad derivada de dicho incumplimiento.
- L) El titular de la autorización es responsable de la vigilancia y custodia de los puestos durante los días de celebración Del I Encuentro de Food-Truck, debiendo guardar las precauciones de seguridad exigidas por las leyes vigentes en la materia. El Ayuntamiento de Valdemoro estará exento de responsabilidad por los daños que pudiera sufrir o causar los titulares de la autorización, derivados de la actividad, así como de los daños que pudiera ocasionar a éstos terceras personas.
- M) Los ingresos de la explotación de los puestos serán de cuenta y a favor del titular de los camiones. La explotación de los camiones, realizará el titular a riesgo y ventura, sin que éste pueda solicitar variación del precio o indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en el desarrollo del evento.
- N) El titular podrá ambientar con música su puesto siempre que no interfiera en las actuaciones comunes.
- O) El titular de la autorización aportará los extintores.
- P) El titular de la autorización estará obligado a respetar el horario de montaje y desmontaje así como el horario de apertura y cierre que establezca el Ayuntamiento para el ejercicio de la actividad, que serán los siguientes:



Montaje y desmontaje:

- Día y horario de montaje: viernes a partir 11.00
- Día y horario de desmontaje: domingo hasta las 00.00 horas máximo

Horario de apertura de puestos y comienzo de actividades:

- Viernes: De 18.00 a 0.00 h.
- Sábado: De 13.00 a 00.00 h.
- Domingo: De 13.00 a 22.00 h.

- Q) El titular de la autorización deberá acatar las órdenes de los agentes de la autoridad.
- R) El titular de la autorización deberá permitir en cualquier momento a la autoridad, a sus funcionarios, y a sus agentes los controles e inspecciones que se realicen antes y durante la celebración del I VALDETOUR FOODTRUCKS, poniendo a disposición de éstos, cuanta documentación e información les sea requerida al efecto. Así mismo, en caso de que las autoridades lo soliciten, deberán tener a su disposición albaranes y/o facturas de compra que demuestren la procedencia legal de los productos expuestos, incluidos los de tipo alimenticio.
- S) El titular de la autorización deberá asumir la responsabilidad por las sanciones que por el incumplimiento de estas normas imponga la Administración previo expediente sancionador.
- T) El titular de la autorización deberá cumplir cualquier otra condición u obligación que determinen los Servicios Municipales.

7. OBLIGACIÓN DEL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento indicará los puntos de luz y agua de los que se suministrará la acometida de cada Food-Truck.

El Ayuntamiento procederá a la limpieza del entorno 24 horas antes de la instalación de los puestos en las ubicaciones.

Se garantizará la limpieza diaria del suelo de las zonas indicadas en el anexo y entorno así como el depósito y recogida de residuos orgánicos.

Se facilitarán contenedores necesarios para la recogida de residuos.

Dos personas del Ayuntamiento harán de interlocutor válido para concretar y solucionar todas las incidencias que puedan surgir.



8. PRESENTACION DE LAS SOLICITUDES, PROCEDIMIENTO Y RESOLUCION

a) Presentación:

Los interesados deberán presentar en Registro General del Ayuntamiento de Valdemoro sito en la Plaza de la Constitución nº 11, en horario de 8.15 h. a 14.00 h., Instancia general debidamente cumplimentada con la documentación que se detalla en el punto 11, en el plazo de cinco días naturales a contar desde el día siguiente a la publicación en el tablón de edictos y en la página web municipal (www.valdemoro.es) del decreto de aprobación de las Bases reguladoras de la ocupación de terrenos de uso público con motivo de la celebración del I VALDETOUR FOODTRUCKS julio, agosto y los dos primeros fines de semana de septiembre de 2016.

Toda la documentación que se adjunte a la solicitud deberá ser cotejada por los empleados públicos, para lo que el solicitante deberá aportar en el momento de la presentación en registro originales y fotocopias de la misma.

b) Procedimiento y Resolución:

El órganos instructores del procedimiento serán la Concejalía de Educación, Cultura y Participación concretamente desde el Área de Turismo junto con la Concejalía de Economía, Empleo y Hacienda desde el Departamento de Comercio, los que acordarán todas las actuaciones necesarias para la determinación, conocimiento y comprobación de datos, en virtud de los cuales debe pronunciarse la resolución.

Tras el estudio y valoración de las solicitudes por las Concejalías de Turismo y Comercio, se emitirá informe al respecto al **Concejal de Urbanismo**, quien formulará propuesta de resolución provisional mediante decreto de las solicitudes admitidas y excluidas, indicando en este último caso la causa de su exclusión. Esta resolución deberá ser notificada fehacientemente a los interesados.

Se dará un plazo de 3 días naturales contados a partir del siguiente a la notificación de la resolución provisional tanto para subsanar documentación como para presentación de alegaciones. Si el primer día resultase festivo o inhábil el plazo comenzará el primer día hábil inmediatamente posterior.

Transcurrido este plazo, los órganos instructores, esto es la Concejalía de Educación, Cultura y Participación concretamente desde el Área de Turismo junto con la Concejalía de Economía, Empleo y Hacienda desde el Departamento de Comercio, estudiarán las alegaciones, revisará la documentación aportada en caso de subsanaciones y procederá a la aplicación de los baremos reflejados en el apartado 10 de las presentes Bases. En caso de empate, se tomará en cuenta la fecha y la hora de registro de entrada de las solicitudes. De todo ello deberá emitir informe que se enviará al **Concejal de Urbanismo**, quien elevará propuesta de resolución definitiva mediante decreto.

Dicha resolución será notificada a todos los interesados.

Así mismo se dará traslado del acuerdo a la Policía Local, Tesorería, Servicios Técnicos Municipales, Comercio, Salud y Turismo.

La autorización quedará condicionada al pago de la tasa correspondiente en un plazo de 3 días hábiles, y se deberá de comunicar dicho pago a la Concejalía de Educación, Cultura y Participación concretamente desde el Área de Turismo junto con la Concejalía de Economía, Empleo y Hacienda desde el Departamento de Comercio.



Una vez otorgada la autorización para ocupar las ubicaciones se deberá proceder a su montaje el mismo día del inicio de la actividad (todos los viernes de julio y agosto y los dos primeros viernes de septiembre 2016).

9. PRECIO Y GARANTÍA

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Ordenanza fiscal reguladora de la tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias municipales la autorización está sujeta a la exacción de la tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias municipales, correspondiendo al departamento de Gestión Tributaria la determinación de la cuota tributaria.

No será necesaria la constitución de aval, fianza o garantía para la ocupación, sin perjuicio de la obligatoria suscripción de póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra posibles riesgos derivados del ejercicio de la actividad.

10. BAREMOS

Para valorar las solicitudes presentadas, en primer lugar se comprobará que tengan en regla toda la documentación solicitada. Una vez comprobado, se tendrá en cuenta lo que cada empresa aporte (a través de la presentación de un dossier gráfico y de correo electrónico) puntuando del siguiente modo:

Música ambiente	10
Carpa con actividades para niños (pintacaras, castillos hinchables..)	Hasta 40
Actuaciones en vivo	Hasta 40
Tintes Rústicos acordes al estilo Food Trucks	10

En el caso de que se presente un solo interesado y cumpla con los requisitos exigidos en las presentes bases se le otorgará directamente.

Si se presentan varias solicitudes, aquellas que no sean seleccionadas, pasarán a engrosar una lista de espera con el fin de cubrir un posible desistimiento o alguna incidencia que impida al seleccionado realizar la ocupación.

Si el solicitante seleccionado no abona la tasa exigida en el plazo requerido, no obtendrán la perceptiva autorización para ocupar su ubicación. Con el fin de ocupar la ubicación será llamado el primer reserva de la lista de espera.



11. DOCUMENTACIÓN

Los solicitantes deberán presentar en el momento de la entrega de la solicitud mediante instancia en el Registro General, la siguiente documentación que se enumera a continuación:

- A) Copia del DNI si es persona física y escritura de constitución de la sociedad en caso de persona jurídica, aportando en este caso también copia del DNI del apoderado. Deberán indicar domicilio fiscal a efectos de notificaciones, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto.
- B) Deben acreditar Normativa de Transporte:
- Carnet Tipo B si el FoodTruck pesa menos de 3500 kg
 - Carnet Tipo C si el Foodtruck pesa más de 3.500 kg
 - Tarjeta de Transporte obligatoria para los de mas de 3500 hg
 - Vehículos Extranjeros debidamente documentados
 - ITV con sus revisiones vigentes
- C) Declaración Responsable suscrita por el interesado comprensiva de estar dado de alta en el epígrafe o epígrafes correspondientes del IAE y al corriente de pago, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios, y al corriente de pago de las obligaciones con Hacienda y estar dado de alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponda y hallarse al corriente de pago de las cotizaciones de la misma y de las cotizaciones de los trabajadores en su caso (**Anexo II**).
- D) Declaración Responsable suscrita por el interesado comprensiva de conocimiento, aceptación, y cumplimiento de obligaciones y requisitos que la normativa vigente establece para el desarrollo de la actividad durante el periodo de vigencia de la autorización (**Anexo III**).
- E) Requisitos higiénico-sanitarios para locales/puestos ambulantes provisionales con servicio de bar, restauración o venta de alimentos en el I Encuentro Food-Truck (**Anexo IV**).
- F) Declaración responsable para actividad de restauración ó venta de alimentos de carácter temporal (**Anexo V**)
- G) Declaración responsable de carácter temporal por la instalación de camiones en la Plaza de la Constitución de Valdemoro durante el I Encuentro Food-Truck (**Anexo VI**).
- Una vez seleccionado el titular autorizado, éste deberá presentar en el momento anterior al montaje la documentación y requerimientos que se enumeran a continuación:
- Copia tanto del recibo como de las condiciones particulares de la póliza de seguro de responsabilidad civil, donde figure como mínimo el nº de póliza, objeto del seguro, tomador del seguro, y capitales asegurados correspondiente al contrato de seguro, en la cuantía mínima vigente en cada momento, que cubra los riesgos de incendio de las instalaciones y responsabilidad civil por daños a las concurrentes y a terceros derivados de las



condiciones, de la instalación y servicios, así como de la actividad desarrollada y del personal que preste sus servicios.

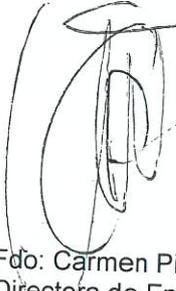
- Certificado de Instalación Eléctrica (Boletín eléctrico).
- Correcta colocación y uso de las planchas de gas en caso de necesitarlas.
- Dotación mínima de un extintor, máximo de 4
- Acreditación sobre la formación en higiene alimentaria del personal en el caso de los puestos de alimentación.

12 EXTINCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

La autorización se extinguirá por alguna de las siguientes causas:

- Muerte o incapacidad sobrevenida del titular, si es persona física o extinción de la sociedad, si se trata de persona jurídica.
- Caducidad por vencimiento del plazo de autorización.
- Revocación unilateral de la autorización.
- Mutuo acuerdo.
- Agotamiento del aprovechamiento.
- Cualquier otra causa expresamente prevista en las presentes bases y en el artículo 100 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas.

Valdemoro, 14 de junio 2016


Fdo: Carmen Pilar Millán Álvarez
Directora de Empleo




Fdo: Gaja Moreno Domínguez
Técnico de Turismo





Anexo I

Plano de emplazamientos y ubicaciones.





ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña. _____, con DNI nº _____ en nombre y representación de la empresa _____ con CIF Nº _____ y domicilio en _____ de _____, Código Postal _____, nº de teléfono _____, correo electrónico _____ ante el Ayuntamiento de Valdemoro,

DECLARO

- Estar dado de alta en el epígrafe o epígrafes correspondientes del Impuesto de Actividades Económicas y al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios, y al corriente del pago de las obligaciones con Hacienda.
- Estar dado de alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponde, y hallarme al corriente en el pago de las cotizaciones a la misma, y de las cotizaciones de los trabajadores contratados (en caso de figurar inscrito como empresario en el sistema de la Seguridad Social y tener asignado código de cuenta de cotización en algún régimen del sistema de la Seguridad Social)

En Valdemoro, a _____ de 2016

Fdo.: _____

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo, se le informa de que los datos de carácter personal que nos proporciona pasarán a formar parte de los ficheros propiedad del Ayuntamiento de Valdemoro y serán tratados con la finalidad de facilitar el contacto del ciudadano con los servicios municipales. Si desea ejercer sus derechos de acceso, rectificación, oposición y/o cancelación, lo puede hacer dirigiéndose por escrito al Ayuntamiento de Valdemoro - a la atención de la Concejalía de Turismo ó Comercio -, Plaza de la Constitución, nº 11, 28341 Valdemoro (Madrid) junto con una copia de su DNI, adjuntando su DNI e indicando en el asunto "Derechos LOPD".



ANEXO III DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña. _____, con DNI nº _____ en nombre y representación de la empresa _____ con CIF Nº _____ y domicilio en _____ de _____, Código Postal _____, nº de teléfono _____, correo electrónico _____ ante el Ayuntamiento de Valdemoro, .

DECLARO

- Conocer y aceptar en su integridad las normas a las que deberá ajustarse mi actividad, comprometiéndose al estricto cumplimiento de lo establecido en las mismas.
- Reunir las condiciones y requisitos exigidos por la normativa reguladora del producto o productos objeto de las actividades de venta.
- Cumplir con todas y cada una de las obligaciones y requisitos que la normativa vigente de aplicación establece para el desarrollo de la actividad que se va a llevar a cabo, ya sean los de tipo económico, sobre las instalaciones, sobre el régimen de uso y explotación de la actividad y cualesquiera otras obligaciones de tipo fiscal, higiénico-sanitario o de otra índole que sean de aplicación.
- Mantener el cumplimiento de dichos requisitos durante el período de vigencia de la autorización.
- No haber sido sancionado por comisión de falta muy grave en el ejercicio de su actividad en los dos años anteriores.

En Valdemoro, a _____ de 2016

Fdo.: _____

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo, se le informa de que los datos de carácter personal que nos proporciona pasarán a formar parte de los ficheros propiedad del Ayuntamiento de Valdemoro y serán tratados con la finalidad de facilitar el contacto del ciudadano con los servicios municipales. Si desea ejercer sus derechos de acceso, rectificación, oposición y/o cancelación, lo puede hacer dirigiéndose por escrito al Ayuntamiento de Valdemoro - a la atención de la Concejalía de Turismo-Comercio, Plaza de la Constitución, nº 11, 28341 Valdemoro (Madrid) junto con una copia de su DNI, adjuntando su DNI e indicando en el asunto "Derechos LOPD".



ANEXO IV.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA PUESTOS AMBULANTES PROVISIONALES CON SERVICIO DE BAR, RESTAURACIÓN O VENTA DE ALIMENTOS CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE I VALDETOUTR FOODTRUCKS

I. DE LOS PUESTOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA

- Las actividades de manipulación y venta se desarrollarán en zona techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.
- Los puestos destinados a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
- Los puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado. Además estarán situados, de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales, insectos y organismos nocivos.
- El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público. En todo momento se dispondrá de un suministro suficiente de agua potable.
- Dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal manipulador, incluidas limpieza (jabón líquido) y secado higiénico de manos.
- Todas las instalaciones y enseres utilizados en la manipulación, conservación y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios estarán, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Los materiales que entren en contacto con los alimentos serán lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario
- Dispondrán del material adecuado para la limpieza y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios.
- Dispondrán de los medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.
- Dispondrán de los medios adecuados (cubos de basura con cierre de accionamiento no manual y con bolsa) y de lugares convenientemente retirados y aislados de las zonas de manipulación, para la eliminación de todos los residuos que se generen en las diferentes actividades.
- Deben contar con cámaras de refrigeración para los productos y materias primas que requieran su conservación en frío de capacidad acorde con el material almacenado.



- Todos los productos alimenticios deberán colocarse de modo que se prevenga el riesgo de contaminación.
- El menaje utilizado en la dispensación de los diferentes productos alimenticios será de un solo uso siempre que no se pueda garantizar su adecuada limpieza (método mecánico, lavavajillas)
- Al final de cada jornada de trabajo se efectuará la limpieza y desinfección del puesto y/o instalación.

II. DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Las materias primas o ingredientes utilizados estarán debidamente seleccionadas para evitar que puedan originar productos finales con riesgos para el consumidor. Además se almacenarán y conservarán convenientemente protegidas y, a la temperatura necesaria para evitar su deterioro o contaminación. En todo momento se mantendrá la cadena de frío.
- Los alimentos perecederos se almacenarán siempre en refrigeración (tanto los crudos como los elaborados) correctamente envasados y protegidos de cualquier foco de contaminación.
- No se podrán utilizar huevos frescos y las salsas serán de fabricación industrial estando prohibida su fabricación en el puesto.
- Los alimentos, una vez elaborados, y las materias primas se colocarán fuera del alcance del público o protegidos por vitrinas o cualquier otro sistema que proteja el alimento.
- La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.
- Los productos de pastelería (bollería rellena o guarnecida) quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados, así como embutido fresco, no se podrá vender mientras no se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.
- El agua utilizada en la limpieza de los diferentes productos de la pesca y en la elaboración del hielo para su conservación será potable.
- Los productos utilizados para el envasado y embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje se realizarán evitándose posibles contaminaciones.
- Todos los productos comercializados irán acompañados por los albaranes o facturas de compra con su correspondiente registro sanitario en el que se demuestre su procedencia y origen legal de todos los productos alimenticios, y deberán estar a disposición de la inspección sanitaria.
- Nunca se podrán vender productos prohibidos por su normativa reguladora.
- Deberán llevar la información obligatoria del etiquetado de productos alimenticios.
- Los servicios de inspección sanitaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.



III. DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de las diferentes materias y productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación. Además estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuada.
- Los receptáculos de vehículos o contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir posible contaminación de los alimentos.
- Cuando se utilicen vehículos o contenedores para transportar distintos productos alimenticios u productos no alimenticios, éste se realizará con la separación adecuada para evitar contaminaciones cruzadas.
- Los diferentes productos se transportarán convenientemente protegidos para reducir al máximo la contaminación. Después de cada viaje los vehículos o contenedores serán convenientemente limpiados de forma eficaz.
- En todo momento se mantendrá la temperatura adecuada para la carga transportada.

IV. DE LA MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- El personal manipulador deberá disponer de la acreditación específica de formación en higiene alimentaria.
- El personal manipulador debe llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso protectora. Cuidarán en extremo la higiene personal, debiéndose lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos. Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesario.
- Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas de otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarrea, etc., no podrán realizar ningún tipo de actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- En ningún caso se podrá fumar en la caseta, en especial en el área de cocina, y a la zona de elaboración y almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.

V. OTRAS OBLIGACIONES

- La empresa se ajustará en todo momento a la normativa higiénico-sanitaria aplicable a este tipo de actividad.
- La empresa deberá prestar especial atención en el análisis y control de posibles zonas de riesgo.
- Está prohibida la venta, suministro o dispensación de bebidas alcohólicas y tabaco a los menores de 18 años. Dispondrán de carteles informando de esta medida en lugares visibles.



- El precio de los distintos productos puestos a la venta deberá coincidir con la lista de precios que estará expuesta en un lugar visible. Dicha lista de precios será totalmente legible. Si el consumidor/a lo solicita, se estará obligado a la expedición de un justificante del gasto realizado.
- Dispondrán de hojas de reclamaciones y carteles informando de su existencia.
- Deberá estar a disposición de la inspección municipal durante el funcionamiento de la actividad: albaranes o facturas de compra que demuestren la procedencia legal de los productos alimenticios y acreditación en formación de higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos.
- Asimismo, al menos con cinco días de antelación al montaje del puesto, el organizador deberá entregar la siguiente documentación en el Área de Salud c/Formentera 5: declaración responsable debidamente rellenada y firmada, acreditación de la formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos, justificante de haber realizado un programa de control de plagas y fotocopia de contrato de gestión de aceites si procede por actividad.

VIII. EN CUMPLIMIENTO DE LA SIGUIENTE LEGISLACIÓN

- Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios
- Ley 7/1996, 18 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista
- Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante en la Comunidad de Madrid
- RD 199/2010, de 26 de febrero, reguladora de la venta ambulante o no sedentaria
- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios
- RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo.



ANEXO V

DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN O VENTA DE ALIMENTOS DE CARÁCTER TEMPORAL DURANTE EL I VALDETOUTRUCKS DURANTE LOS FINES DE SEMANA DE JULIO Y AGOSTO Y LOS DOS PRIMEROS FINES DE SEMANA DE SEPTIEMBRE.

TITULAR/RAZÓN SOCIAL:	
NIF/CIF:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONO:	
ACTIVIDAD:	
FECHA INICIO:	FECHA FINALIZACIÓN:
DATOS REPRESENTANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS:	
NIF:	TFNO.:
DIRECCIÓN:	
POBLACIÓN:	PROVINCIA:
CORREO ELECTRÓNICO:	

FORMULO LA SIGUIENTE DECLARACIÓN RESPONSABLE:

El abajo firmante declara bajo su responsabilidad que:

- ✓ El establecimiento de referencia cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa sanitaria de aplicación.
- ✓ Se cumplirán prácticas correctas de higiene durante el ejercicio de la actividad.
- ✓ Pondrá a disposición de la autoridad sanitaria los justificantes de origen de los productos alimenticios (registro de proveedores)
- ✓ El manipulador de alimentos dispone de documentación que justifique su formación como tal y/o experiencia acreditada.
- ✓ La actividad cuenta con los preceptivos permisos y posterior destrucción de aquellos productos que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas colaborando con la autoridad sanitaria correspondiente.
- ✓ Se compromete a disponer de un suministro de agua potable.
- ✓ Se compromete a no transportar en el mismo vehículo animales vivos junto con alimentos.
- ✓ Los alimentos perecederos deberán conservarse a temperatura regulada (frío o calor según corresponda)
- ✓ Que no rellenará envases originales una vez abiertos y que el trasvase de alimentos a envases más pequeños aptos para uso alimentario se realizará en condiciones de salubridad adecuadas.

Y para que así conste en _____ de _____ de 2016

Fdo.: _____

D.N.I.: _____

- ✓ *Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios*
- ✓ *Ley 1/1997 de 8 de enero reguladora de la venta ambulante y el Decreto 17/1998 que la desarrolla R.D. 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establece las normas para elaboración de comidas preparadas*
- ✓ *R.D. 1334/1999 de etiquetado de los productos alimenticios.*



ANEXO VI

DECLARACION RESPONSABLE DE CARÁCTER TEMPORAL POR LA INSTALACIÓN DE CAMIONES EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN - CASCO ANTIGUO DE VALDEMORO DURANTE EL I VALDETOUR FOOD TRUCKS DURANTE LOS FINES DE SEMANA DE JULIO Y AGOSTO Y LOS DOS PRIMEROS FINES DE SEMANA DE SEPTIEMBRE.

TITULAR DE LA INSTALACIÓN:				
Dirección:				
Tfno.:	E-mail:		NIF/CIF:	
SOLICITANTE(Representante Legal):			DNI/pasaporte:	
Domicilio:				
Bloque:	Piso:	Otros:	Población:	CP:
Provincia:		Teléfono:		E-mail:

FORMULO LA SIGUIENTE DECLARACIÓN RESPONSABLE

Que voy a realizar la INSTALACIÓN DE CAMIONES EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN DURANTE EL I VALDETOUR FOODTRUCKS DURANTE LOS FINES DE SEMANA DE JULIO Y AGOSTO Y LOS DOS PRIMEROS FINES DE SEMANA DE SEPTIEMBRE situado en el casco urbano de Valdemoro.

- Que la fecha de inicio de las tareas de montaje serán todos los viernes en los que se realice el evento.
- Que mis instalaciones reúnen las condiciones establecidas en el capítulo III del Anexo II de Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y demás requisitos establecidos en la legislación sectorial. Y me comprometo a mantener su cumplimiento durante el período de tiempo inherente a la actividad.
- Me declaro responsable de poseer:
 - Suministro suficiente de agua potable.
 - Instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
 - Vitrinas o expositores protegidos del público donde se ubicarán las materias primas o comidas. En el caso de alimentos perecederos, los expositores son frigoríficos y mantienen la temperatura de conservación adecuada.
 - Materiales para la limpieza y secado higiénico de las manos.
 - Material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario.
 - Medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de residuos.
 - Acreditación de formación de todos los manipuladores de alimentos en materia de seguridad alimentaria.

En Valdemoro, a.....de.....de 2016

Fdo.....

Dni:.....

NOTA: El tratamiento de los datos de carácter personal que se recogen se sujeta a lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal así como por la Ley 8/2001, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid y demás normativo aplicable. El interesado o la interesada podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación aplicable.



Ayuntamiento de Valdemoro

Concejalía de Educación, Cultura
y Participación

Turismo

DECRETO 268 /2016

En relación con el expediente que se sigue desde el Área de Comercio desde la Concejalía de Empleo, Economía y Hacienda y el área de Turismo de la Concejalía de Educación, Cultura y Participación acerca de las autorizaciones de ocupación de determinados espacios de dominio y uso público con puestos en el casco antiguo de Valdemoro: Plaza de la Constitución durante la celebración del I VALDETOUR FOODTRUCKS durante los fines de semana de julio, agosto y los dos primeros fines de semana de septiembre, y con las bases que establecen sus condiciones y procedimiento de autorización, se han emitido los correspondientes informes por los servicios de Comercio y Turismo, los servicios jurídicos de urbanismo y por la Intervención Municipal,

En base a ello, y en virtud de las facultades que tengo atribuidas mediante Decreto 1744/2015 de 16 de junio.

VENGO A RESOLVER

PRIMERO.- Aprobar las bases reguladoras sobre la ocupación de terrenos de uso público mediante la instalación de Foodtrucks en los fines de semana de los meses de Julio y Agosto y los dos primeros fines de semana de septiembre de 2016, con motivo del I VALDETOUR FOODTRUCKS .

SEGUNDO.- Ordenar la publicación de la presente resolución y de las citadas Bases en el Tablón de Edictos Municipal y en la página web municipal-www.valdemoro.es-.

TERCERO.- Abrir un plazo de (5) CINCO DÍAS NATURALES desde el día siguiente a su publicación para que los interesados que cumplan con los requisitos establecidos en las Bases puedan presentar la solicitud de autorización y la documentación exigida en las mismas.

CUARTO.- Dar traslado de la siguiente resolución a todos aquellos interesados en el expediente.

En Valdemoro, a 30 de 06 de 2016.

EL CONCEJAL DE URBANISMO, SERVICIOS Y DEPORTES

Fdo.: Juan José Jiménez Jiménez

EL SECRETARIO.

FDO.: VÍCTOR M. VILLASANTE CLAUDIO

Plaza de la Constitución, 7. 28341 Valdemoro. Madrid. Tfno.: 91 801 82 45.
turismo@ayto-valdemoro.org

•••

SECRETARÍA GENERAL