



Ayuntamiento de Valdemoro

Concejalía de Urbanismo,
Servicios y Deportes

...

BASES REGULADORAS DE LA OCUPACIÓN DE TERRENOS DE USO PÚBLICO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE LA "2ª FERIA FOOD TRUCKS VALDEMORO" EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN DE VALDEMORO DURANTE LOS DÍAS 8, 9 Y 10 DE JUNIO DE 2018.

1. OBJETO

Las presentes BASES tienen por objeto establecer las condiciones y el procedimiento de otorgamiento de la autorización de la ocupación de terrenos de uso público para la instalación de diferentes puestos "Food Trucks" en la Plaza de la Constitución durante la "**2ª FERIA Food Trucks Valdemoro**", los días 8, 9 y 10 de junio de 2018.

2. NATURALEZA Y TÍTULO HABILITANTE DE LA OCUPACIÓN

La autorización para instalar los diferentes puestos "Food Trucks" en terrenos de dominio público con motivo de la celebración de la "**2ª FERIA Food Trucks Valdemoro**" tiene naturaleza jurídica de uso común especial normal de bienes de dominio público conforme establece el artículo 75.1.b del Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales.

El citado uso común especial -normal- requiere de la autorización administrativa municipal que habilite la ocupación del espacio previsto, que debe concederse previa licitación cuando se limite el número de las mismas.

La autorización a otorgar tiene carácter temporal y está encuadrada dentro del art. 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 las dependencias municipales.

El otorgamiento de la autorización se realizará a 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, la Concejalía de Urbanismo, Obras y Servicios y Vivienda, cuyos acuerdos definitivos serán inmediatamente ejecutivos y susceptibles de los recursos admisibles en derecho.

3. NÚMERO Y EMPLAZAMIENTO DEL ESPACIO OBJETO DE OCUPACIÓN

Durante la celebración de la "**2ª FERIA Food Trucks Valdemoro**" el número de espacios disponibles para la instalación de los diferentes puestos "Food Trucks" en la Plaza de la Constitución, junto con los elementos y dotaciones necesarias, será de 10 como mínimo y 14 como máximo.

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

4. DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

El periodo de vigencia de la autorización que expida el Ayuntamiento de Valdemoro será de los días propios de celebración de la "**2ª FERIA Food Trucks Valdemoro**", comprendiendo dentro de estos días el montaje y el desmontaje, 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.

...



5. PRECIO Y GARANTIA

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 92 de la Ley 33/2003 y en el artículo 5 de la vigente Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias Municipales, el otorgamiento de la autorización está sujeto a la exacción de la Tasa por ocupación de terrenos de uso público y utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias Municipales, cuyo importe resulta de la aplicación de la fórmula indicada para este caso.

6. 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 habilitación profesional necesaria, siempre y cuando reúnan los requisitos de las presentes Bases Reguladoras, y lo establecido en el art. 3 punto 1 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Ocupación de Terrenos de uso público y Utilización privativa o aprovechamiento especial de dependencias municipales.

Asimismo, las personas físicas o jurídicas que soliciten la autorización deben estar al corriente de pago en ejecutiva –por cualquier concepto tributario- con el Ayuntamiento de Valdemoro, debiendo mantener esta condición durante todo el periodo de ocupación, dando lugar el incumplimiento de dicha obligación a la extinción del título habilitante.

No se determinará la constitución de aval, fianza o garantía para la ocupación, sin perjuicio de la obligatoria suscripción de la póliza de seguro que cubra la responsabilidad civil derivada de la misma.

7. PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE LA AUTORIZACIÓN

a) Presentación:

Los interesados deberán presentar solicitud de autorización en instancia general normalizada, adjuntando la documentación exigida en el PUNTO 10.1. Presentación que se realizará en las Oficinas de Registro del Ayuntamiento de Valdemoro o según el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. Dichas bases serán publicadas en el tablón de edictos y en la página Web municipal (www.valdemoro.es)

La presentación de la solicitud por el interesado supone conocer, aceptar y asumir en su integridad las condiciones que establecen las BASES.

El plazo de presentación de las solicitudes será del **23 de abril al 9 de mayo de 2018**. Careciendo de validez las solicitudes que sean registradas una vez haya expirado el plazo establecido.

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.

Cada solicitante solo podrá optar a la instalación de un único Food Trucks.



b) Procedimiento y Resolución:

El órgano instructor del procedimiento será la Concejalía de Comercio, Industria, Trabajo e Innovación Tecnológica, área de Comercio, que realizará todas las actuaciones necesarias para la determinación, conocimiento y comprobación de datos. Tras el estudio y valoración de las solicitudes se emitirá informe al respecto, formulando propuesta de resolución provisional para su aprobación por Decreto del Concejal delegado de Urbanismo, Obras, Servicios y Vivienda de las solicitudes admitidas y excluidas, indicando en este último caso la causa de su exclusión. Esta resolución deberá ser notificada a los interesados.

Se dará un plazo de TRES (3) DÍAS HÁBILES contados a partir del siguiente a la notificación de la resolución provisional tanto para subsanar la solicitud o acompañar la documentación exigible, publicándose además en el Tablón de Edictos y en la página Web Municipal (www.valdemoro.es). Si el primer día resultase festivo o inhábil el plazo comenzará el primer día hábil inmediatamente posterior.

Transcurrido este plazo, el órgano instructor, esto es la Concejalía de Comercio, Industria, Trabajo e Innovación Tecnológica, área de Comercio, analizará las solicitudes y revisará la documentación aportada en caso de subsanaciones y procederá a la celebración del sorteo exclusivamente con ellos, siempre y cuando hayan cumplido con todos y cada uno de los requisitos.

En lo que respecta al desarrollo del sorteo, la autorización para ocupar los espacios/emplazamientos definidos, se otorgará directamente a los solicitantes admitidos si el número de solicitudes no supera al número máximo de autorizaciones a otorgar y siempre que exista acuerdo acerca de las ubicaciones solicitadas y asignadas.

En el caso de que el número de solicitudes sea superior al número de autorizaciones a otorgar o no exista acuerdo acerca de las ubicaciones solicitadas y asignadas, se efectuará el sorteo.

Los solicitantes que no comparezcan personalmente o representados al sorteo, se les tendrá por decaídos en su derecho a la solicitud.

Los solicitantes admitidos a los que no se les haya adjudicado ninguna ubicación, si ya no existieran más ubicaciones a sortear, pasarán a engrosar una lista de espera/reserva con el fin de cubrir las posibles vacantes que se produzcan.

De todo ello se emitirá informe con la propuesta de resolución definitiva para su aprobación por Decreto del Concejal delegado de Urbanismo, Obras, Servicios y Vivienda.

Dicha resolución será notificada a todos los interesados y de ella se dará traslado del acuerdo a la Policía Local, Tesorería Municipal, Técnicos Municipales y Comercio e insertada mediante anuncio en la página Web Municipal y en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento de Valdemoro.

8. OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA AUTORIZACIÓN

- A) El titular de la autorización deberá realizar por su cuenta y riesgo la instalación del puesto siendo los responsables de su montaje, conservación y desmontaje.
- B) Los puestos podrán ser explotados por el titular de la autorización, siempre que cumplan los requisitos exigidos por la normativa vigente y las condiciones requeridas en las presentes bases. En este sentido, el Ayuntamiento podrá en cualquier momento verificar esta circunstancia pudiéndose exigir al titular autorizado la documentación acreditativa de estos aspectos.



- 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 necesarias, nunca distintas 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 puestos del modo que se indica en el Anexo I. Cada Food Trucks 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 serán 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) Será necesario que cada Food Trucks aporte un mínimo de 10 juegos de mesas, que se utilizarán de forma común, colocándose en la parte central.
- F) 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.
- G) El titular de la autorización deberá velar para que se cumplan con todos los requisitos establecidos en la normativa sanitaria de aplicación (Anexo V). El Ayuntamiento de Valdemoro queda exento de cualquier responsabilidad derivada de dicho incumplimiento.
- H) El titular de la autorización que explote el puesto deberá mantener a la vista la lista de precios de todos los productos a la venta, y la información, claramente visible, sobre los alérgenos contenidos en la propuesta gastronómica de cada Food Truck.
- I) El titular de la autorización deberá disponer de hojas de reclamaciones a disposición del usuario y de cartel informando de su existencia.
- J) Estará totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. A tal efecto deberá colocar un cartel indicativo de esta norma.
- K) 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.
- L) El titular de la autorización deberá contratar el correspondiente seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de incendio, así como los 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.
- M) El titular de la autorización es responsable de la vigilancia y custodia de los puestos durante los días de celebración de la **"2ª Feria Food Trucks Valdemoro"**, 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.~~
- N) Los ingresos de la explotación de los puestos serán de cuenta y a favor del titular de la autorización. La explotación del puesto la 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.

- O) 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:

- Horario de montaje: a partir de las 10:00 horas del día 8/06/2018
- Horario de desmontaje: a partir de las 22:00 horas del día 10/06/2018

Horario de apertura de "Feria Food Trucks Valdemoro" y comienzo:

- Viernes 08/06/2018: De 18:00 a 24:00h.
- Sábado 09/06/2018: De 12:00h a 24:00h.
- Domingo 10/06/2018: De 12:00h a 22:00h.

- P) El titular de la autorización deberá acatar las órdenes de los agentes de la autoridad.
- Q) 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 de la "**2ª Feria Food Trucks Valdemoro**", 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.
- R) 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.
- S) El titular de la autorización deberá cumplir cualquier otra condición u obligación que determinen los Servicios Municipales.
- T) De conformidad con la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del Derecho de Honor, a la Intimidación Personal y Familiar y a la Propia Imagen y con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, los participantes autorizan al Ayuntamiento de Valdemoro a utilizar su nombre e imagen comercial para posteriores campañas.

9. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento indicará el punto de luz y agua de los que se suministrará la acometida.

El Ayuntamiento procederá a la limpieza del entorno 24 horas antes de la instalación de los puestos "Food Trucks".

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

Se facilitarán los contenedores necesarios para la recogida de residuos.

El Ayuntamiento facilitará los espacios e instalaciones necesarias en caso de que la empresa proponga actividades de animación (escenario).



Una persona del Ayuntamiento hará de interlocutor válido para concretar y solucionar todas las incidencias que puedan surgir.

10. DOCUMENTACION A PRESENTAR

10.1 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:

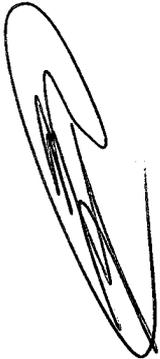
- A) Copia del DNI si es persona física y escritura de constitución o estatutos funcionales en caso de persona jurídica, aportando en este caso también copia del DNI del apoderado. Deberán indicar domicilio fiscal a efectos de notificaciones, dirección de correo electrónico y teléfono de contacto.
- B) 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; estar al corriente de pago por cualquier concepto con el Ayuntamiento de Valdemoro con compromiso de mantenimiento de esta condición durante la vigencia de la autorización (**Anexo II**).
- C) Alta en el IAE (modelo 036) correspondiente a cualquiera de los siguientes epígrafes: 674.1 –Servicios especiales de restauración, vehículos de tracción mecánica, 982.4 – Tómbolas, espectáculos, servicios de restauración y 663.1-Comercio al por menor, fuera de un establecimiento comercial.
- D) Homologación: Los trabajos de transformación de cualquier vehículo en un Food Trucks deben ser realizados debidamente por talleres autorizados.
- E) Tarjeta ITV. Revisiones anuales durante los 10 primeros años y cada 6 meses a partir del décimo año. Excepto los remolque ligeros de menos de 750 kg.
- F) Declaración Responsable suscrita por el interesado comprensivo 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**).
- G) Declaración responsable de carácter temporal por la instalación de puestos Food Trucks en la Plaza de la Constitución de Valdemoro durante la **"2ª Feria Food Trucks Valdemoro"** (**Anexo IV**).
- H) Memoria técnica del vehículo, indicando tamaño, superficie a ocupar, potencia necesaria eléctrica, junto con fotografías del mismo.

10.2 Una vez notificado el solicitante de la resolución definitiva, este deberá presentar en el plazo de TRES (3) DÍAS HÁBILES contados desde el siguiente al recibi de la notificación la autorización la siguiente documentación:

- A) Justificante de pago de la tasa correspondiente. La autorización quedará condicionada al pago de la tasa. Si el solicitante seleccionado no abona la tasa exigida en el plazo requerido, no obtendrán la preceptiva autorización para ocupar su ubicación. Con el fin de ocupar la ubicación será llamado el primer reserva de la lista de espera.



- B) 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 o instalación y responsabilidad civil por daños a las concurrentes y a terceros derivados de las condiciones del puesto, de la instalación y servicios, así como de la actividad desarrollada y del personal que preste sus servicios.
- C) Certificado de Instalación Eléctrica (Boletín eléctrico).
- D) Dotación mínima contra incendios.
- E) Acreditación sobre la formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos.
- F) Documentación de los vehículos que van a transportar los alimentos, certificados de conformidad, así como justificante de los tratamientos de desinfección de los vehículos.
- G) Listado de los productos que venderán y su registro sanitario o autorización sanitaria/facturas.
- H) Fotocopia de contrato de gestión de aceites / grasas orgánicas, si procede.
- I) Justificante de haber realizado un programa de control de plagas, si procede.



11. 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 una persona jurídica.
- Caducidad por vencimiento del plazo de la autorización.
- Revocación unilateral de la autorización.
- Mutuo acuerdo.
- Desaparición del bien o agotamiento del aprovechamiento.
- Incumplimiento de la obligación de estar al corriente de pago –por cualquier concepto– con el Ayuntamiento de Valdemoro.
- Cualquier otra causa expresamente prevista en las BASES y en el artículo 100 de la Ley 33/2003 de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas.



12. SANCIONES

Por incumplimiento de las obligaciones antes señaladas, mediante la instrucción del oportuno expediente sancionador y de conformidad con la normativa aplicable, se podrá imponer al titular de la autorización las sanciones (multas) oportunas, inclusive la revocación de la autorización concedida.

13. RESERVA DE DERECHOS

El Ayuntamiento de Valdemoro se reserva el derecho a efectuar cualquier cambio, aclaración o rectificación en las Bases, si concurre justa causa, así como suspenderlo o ampliarlo en el momento que considere oportuno, por causas de fuerza mayor, siempre haciendo públicos dichos cambios con la misma publicidad que se le dé a las presentes Bases.



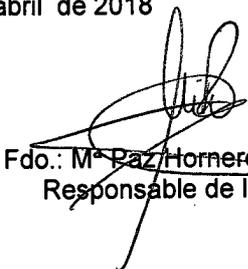
14. OTRAS CONSIDERACIONES

La participación supone la aceptación de las presentes Bases, así como la aceptación del criterio que se establezca para resolver cuantas cuestiones se deriven del mismo.

En Valdemoro, a 5 de abril de 2018

Vº Bº

FERNANDO GONZÁLEZ DE LA CALLE
Concejal Delegado de Comercio, Industria, Trabajo e Innovación Tecnológica

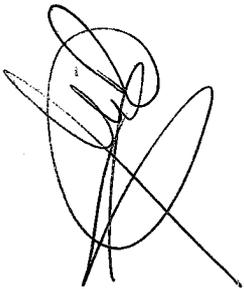


Fdo.: Mª Paz Homeros Frontelo
Responsable de la OMIC

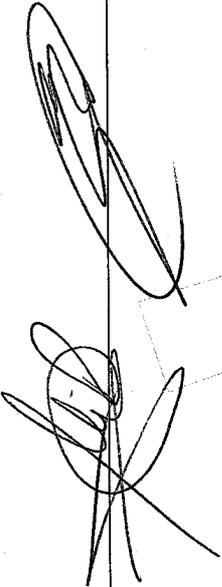


ANEXO I

PLANO DE ESPACIOS/EMPLAZAMIENTOS EN PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN



ESCENARIO
PPAL



PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN





ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña. _____, con DNI nº _____ con domicilio a efectos de notificaciones en la Calle _____, nº _____, Piso _____, de _____, Código Postal _____, y nº de teléfono _____, titular del establecimiento con nombre _____ representado a (en su caso) _____ con D.N.I. /C.I.F. _____ 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 al corriente de pago –por cualquier concepto- con el Ayuntamiento de Valdemoro, con compromiso de mantenimiento de esta condición durante la vigencia de la autorización.
- 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 2018

Fdo.: _____

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Ley 8/2001, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid y demás normativa aplicable, 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, Plaza de la Constitución, nº 11, 28340 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.
- Asimismo autorizo que en el presente procedimiento las notificaciones de cualquier acto que se dicten en el mismo podrán efectuarse a la dirección de correo electrónico anteriormente indicada.

En Valdemoro, a _____ de 2018

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 Urbanismo, Servicios y Recursos Humanos - Plaza de la Constitución, nº 1, 28341 Valdemoro (Madrid) junto con una copia de su DNI, adjuntando su DNI e indicando en el asunto "Derechos LOPD".



ANEXO IV

DECLARACION RESPONSABLE DE CARÁCTER TEMPORAL PARA LA INSTALACIÓN DE FOOD TRUCKS DURANTE LA "2ª FERIA FOOD TRUCKS VALDEMORO" QUE SE CELEBRARÁ LOS DÍAS 8, 9 Y 10 DE JUNIO DE 2018.

D/Dña. _____ con DNI nº _____, con domicilio a efectos de notificación en la Calle _____, nº _____, Piso _____, de _____, Código Postal _____, nº de teléfono _____ y correo electrónico _____ representando a (en su caso) _____ con D.N.I. /C.I.F. _____ ante el Ayuntamiento de Valdemoro.

DECLARO

Que voy a iniciar la actividad de FOOD TRUCK correspondiente a la "2ª FERIA FOOD TRUCKS VALDEMORO" situada en la Plaza de la Constitución de Valdemoro, durante el periodo comprendido entre el día 8 y el 10. Que la fecha de inicio de las tareas de montaje será el día 8. Que las 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, Ley 1/1997 de 8 de enero reguladora de la venta ambulante y el Decreto 17/1988 que la desarrolla. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por R. D. 135/2010, de 12 de febrero, y R.D. 1334/1999 de etiquetado de productos alimenticios, modificado por R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y demás requisitos establecidos en la legislación sectorial. Y me comprometo a mantener su cumplimiento durante el periodo de tiempo inherente a la actividad.

Así como:

- 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.
- Instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos. Se realizarán prácticas correctas de higiene durante el ejercicio de la actividad.
- Material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección de los alimentos, equipo y utensilios de trabajo.
- Medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de residuos. En el caso de utilización y/o generación de aceites/grasas. Dispone de contrato en vigor de gestión de aceite usado por empresa autorizada, según lo establecido en el art. 17 de la ley 22/2011 de 28 de julio de Residuos de Suelos Contaminados.
- Acreditación de que todos los manipuladores de alimentos disponen de la formación necesaria para tal actividad.
- Justificante de origen de los productos alimenticios (facturas o registro de proveedores), que se pondrán a disposición de la autoridad sanitaria.
- Los preceptivos permisos para la actividad y posterior destrucción de aquellos productos que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas colaborando con la autoridad sanitaria correspondiente.
- Información sobre los alérgenos a disposición de los usuarios.
- No rellenar envases originales, el trasvase de alimentos a envases más pequeños aptos para uso alimentario se realizará en condiciones de salubridad adecuadas.
- No transportar en el mismo vehículo animales vivos junto con alimentos.

En Valdemoro, a.....de.....de 2018

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 Urbanismo, Servicios y Recursos Humanos -, Plaza de la Constitución, nº 1, 28341 Valdemoro (Madrid) junto con una copia de su DNI, adjuntando su DNI e indicando en el asunto "Derechos LOPD".



ANEXO V

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LOCALES/PUESTOS AMBULANTES PROVISIONALES CON SERVICIO DE BAR, RESTAURACIÓN O VENTA DE ALIMENTOS EN LA "2ª FERIA FOOD TRUCKS VALDEMORO".

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.
- Todas food trucks 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.
- 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 deshechos 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 en todo momento 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 local/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 a 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, a la zona de elaboración almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.

V. OTRAS OBLIGACIONES

- Se ajustará en todo momento a la normativa higiénico-sanitaria aplicable a este tipo de actividad.
- Deberá prestar especial atención en el análisis y control de posibles zonas de riesgo.
- ~~Esta prohibido 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.
- Deberán informar a los clientes acerca de los alérgenos de los alimentos que dispensen.

VI. EN CUMPLIMIENTO DE LA SIGUIENTE LEGISLACIÓN

- Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- Ley 7/1996, 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista.
- RD 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996.
- Ley 1/2010, de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista.
- RD 199/2010, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.
- Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante en la Comunidad de Madrid.
- Decreto 17/1998, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de Venta ambulante de la Comunidad de Madrid.
- 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. Modificado por R. D. 135/2010, de 12 de febrero.
- RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. Modificado por R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se 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 humano, modificado por el RD 314/2016, de 29 de julio.
- RD 1420/2006.- Prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.