

6.13 TASAS POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON LA INSPECCIÓN EN MATERIA DE ABASTOS, DE MEDIO AMBIENTE, DE SANIDAD EN GENERAL, DE LABORATORIO Y ANÁLISIS QUÍMICOS Y ANÁLOGOS**I. FUNDAMENTO Y NATURALEZA****Artículo 1º**

Este Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 20 y 25 de la Norma Foral 41/89, de 19 de julio, reguladora de las Haciendas Locales del Territorio Histórico de Álava, Sentencia del Tribunal Constitucional 185/1995 de 14 de diciembre y Ley 25/1998 de 13 de Julio, establece las "tasas por prestación de servicios relacionados con la inspección en materia de abastos, de medio ambiente, de sanidad en general, de laboratorio y análisis químicos y análogos", que se regirán por la presente Ordenanza Fiscal, sin perjuicio de la aplicación, para la no previsto en la misma, de lo dispuesto en la Ordenanza General de Gestión, Liquidación, Recaudación e Inspección de los tributos y otros ingresos de derecho público municipales.

II. HECHO IMPONIBLE**Artículo 2º**

Constituye el hecho imponible de la tasa la realización municipal de la actividad administrativa que constituye su objeto.

III. SUJETOS PASIVOS Y RESPONSABLES**Artículo 3º**

1. Son sujetos pasivos, en concepto de contribuyentes, las personas físicas y jurídicas y las entidades a que se refiere el apartado 3 del artículo 35 de la Norma Foral General Tributaria del Territorio Histórico de Álava que soliciten los servicios o actividades o que resulten beneficiadas o afectadas por aquéllos.

2. Responderán solidariamente de las obligaciones tributarias del sujeto pasivo las personas o entidades a que se refiere el artículo 42 de la Norma Foral General tributaria de Álava

3. Serán responsables subsidiarias las personas o entidades a que se refiere el artículo 43 de la Norma Foral General tributaria de Álava

IV. TARIFAS**Artículo 4º**

Se aplicarán las siguientes tarifas de acuerdo con los siguientes servicios:

1. Preparación de Muestras**1.1. Métodos básicos**

1.1.1. Decantación	7,00
1.1.2. Deseccación y/o mineralización	14,01
1.1.3. Destilación	14,01
1.1.4. Digestión	14,01
1.1.5. Diluciones análisis químicos	7,00
1.1.6. Diluciones de alimentos para microbiología	14,01
1.1.7. Extracción.....	14,01
1.1.8. Filtración	7,00
1.1.9. Lixiviación.....	58,37
1.1.10. Neutralización	7,00
1.1.11. Sedimentación.....	7,00

2. Técnicas analíticas**2.1. Análisis directos con instrumental sencillo**

2.1.1. Potenciometría	14,01
2.1.2. Turbidimetría	14,01
2.1.3. Conductimetría	14,01
2.1.4. Volumetría	14,01
2.1.5. Volumetría con electrodos selectivos	23,35
2.1.6. Gravimétrica	24,52
2.1.7. Refractometría	14,01
2.1.8. Densitometría	11,67

2.2. Análisis mediante técnicas espectrofotométricas

2.2.1. Espectrofotometría VIS-UV	29,19
2.2.2. Espectrofotométricas de emisión ICP.....	198,47

2.3. Análisis mediante técnicas cromatográficas

2.3.1. Cromatografía de gases, sin proceso extractivo	110,91
2.3.2. Cromatografía de gases, con proceso extractivo y/o derivatización	157,60
2.3.3. Cromatografía líquida de alta resolución, sin proceso extractivo.....	215,98
2.3.4. Cromatografía líquida de alta resolución, con proceso extractivo y/o derivatización	251,00
2.3.5. Cromatografía iónica, sin proceso extractivo	134,26
2.3.6. Cromatografía iónica , con proceso extractivo.....	175,12
2.3.7. Cromatografía de gases/espectrometría de masas , de 1 a 10 analitos	233,49
2.3.8. Por cada grupo adicional de 1 a 10 analitos: 100 euros.	116,74

2.4. Determinación mediante analizador automático

2.4.1. Carbono orgánico total (TOC).....	145,93
2.4.2. Nitrógeno orgánico total NT.....	145,93

3. Análisis Físico-químicos ambientales**3.1. Análisis mediante técnicas no instrumentales**

3.1.1. Aceites y grasas	38,53
3.1.2. Amoníaco (cualitativa).....	14,01
3.1.3. Amoníaco (cuantitativa).....	25,68
3.1.4. Bicarbonatos	25,68
3.1.5. Carbonatos	25,68
3.1.6. Cloro libre y total.....	9,34

3.1.7.	Cloruros	25,68
3.1.8.	DBO	51,37
3.1.9.	Detergentes	51,37
3.1.10.	Dureza	25,68
3.1.11.	Materia orgánica	22,18
3.1.12.	Nitratos	25,68
3.1.13.	Nitritos	25,68
3.1.14.	Sólidos en suspensión	25,68
3.1.15.	Sólidos sedimentables	9,34
3.1.16.	Sulfatos	25,68
3.2. Determinaciones mediante kits analíticos		
3.2.1.	DQO	44,36
3.2.2.	Fenoles	42,03
3.2.3.	Cianuros	61,87
3.2.4.	Fósforo y Fosfatos	53,70
3.3. Otras técnicas		
3.3.1.	Ecotoxicidad	221,81
4. Análisis físico-químico de alimentos		
4.1. Alimentos en general		
4.1.1.	Determinación cuantitativa de sulfitos	42,03
4.1.2.	Determinación de cloruros	37,36
4.1.3.	Determinación de conservantes en alimentos por HPLC: benzoico, sórbico, m-paraben, e-paraben, p-paraben y b-paraben	251,00
4.1.4.	Determinación de nitratos y nitritos por HPLC	251,00
4.1.5.	Determinación de nitritos por colorimetría	43,20
4.1.6.	Determinación de proteínas	42,03
4.2. Aceites y grasas		
4.2.1.	Determinación de acidez en aceite de oliva	14,01
4.2.2.	Determinación del Índice de Peróxidos	14,01
4.2.3.	Determinación del índice de refracción s	14,01
4.2.4.	Determinación de K232, K270 y delta K	29,19
4.2.5.	Determinación de ácidos grasos por cromatografía gaseosa: Aceites vegetales	110,91
4.2.6.	Determinación de ácidos grasos por cromatografía gaseosa: Productos lácteos	157,60
4.2.7.	Determinación de ácidos grasos por cromatografía gaseosa: Alimentos no lácteo	157,60
4.3. Bebidas		
4.3.1.	Determinación de anhídrido sulfuroso libre, combinado y total	42,03
4.3.2.	Determinación del grado alcohólico	28,02
4.3.3.	Determinación de sacarina y ácido benzoico	215,98
4.3.4.	Determinación de ácido cítrico	215,98
4.3.5.	Determinación de ésteres	43,20
4.3.6.	Determinación de acidez volátil en licores	23,35
4.3.7.	Determinación de la acidez total en vinos	23,35
4.4. Carne y productos cárnicos		
4.4.1.	Determinación cuantitativa de almidón	43,20
4.4.2.	Determinación cualitativa de almidón	14,01

4.4.3.	Determinación cualitativa de sulfitos	14,01
4.4.4.	Determinación de cenizas	24,52
4.4.5.	Determinación de fósforo	43,20
4.4.6.	Determinación de grasa	52,53
4.4.7.	Determinación de hidroxiprolinas	52,53
4.4.8.	Determinación de humedad	24,52
4.5. Leche y productos lácteos		
4.5.1.	Determinación cualitativa de la actividad fosfatasa en leches pasteurizadas	7,00
4.5.2.	Determinación de acidez en leche	23,35
4.5.3.	Determinación de acidez en leche en polvo	23,35
4.5.4.	Determinación de azúcares por HPLC	251,00
4.5.5.	Determinación de caseína en leche	42,03
4.5.6.	Determinación de cenizas en leche	24,52
4.5.7.	Determinación de cenizas en productos lácteos	38,53
4.5.8.	Determinación de cloruros en queso	37,36
4.5.9.	Determinación de fósforo en quesos	43,20
4.5.10.	Determinación de humedad en leche en polvo	24,52
4.5.11.	Determinación de la densidad en leches	11,67
4.5.12.	Determinación de la estabilidad al etanol al 68 por ciento de la leche	7,00
4.5.13.	Determinación de la grasa en lácteos	37,36
4.5.14.	Determinación de la materia grasa en leche en polvo	61,87
4.5.15.	Determinación de lactosa en leche	28,02
4.5.16.	Determinación del extracto seco en leche	24,52
4.5.17.	Determinación del extracto seco en productos lácteos	24,52
4.5.18.	Determinación del extracto seco en quesos	24,52
4.6. Miel		
4.6.1.	Determinación de humedad l	17,51
4.6.2.	Determinación de acidez libre	23,35
4.6.3.	Determinación de la actividad diastásica	50,20
4.6.4.	Determinación de la conductividad eléctrica	14,01
4.6.5.	Determinación de azúcares en miel por HPLC	215,98
4.6.6.	Determinación de cenizas	24,52
4.7. Productos de la pesca		
4.7.1.	Determinación cualitativa de ácido bórico en crustáceos	14,01
4.7.2.	Investigación "in situ" de ácido bórico en crustáceos	14,01
4.7.3.	Determinación de NBVT en productos de la pesca	51,37
4.8. Determinación de sustancias mediante kits enzimáticos específicos		
4.8.1.	Determinación de gluten en alimentos por ELISA	70,05
4.8.2.	Determinación de toxina PSP en moluscos por ELISA	70,05
4.8.3.	Determinación de histamina en pescado por ELISA	70,05
4.8.4.	Determinación de caseína bovina en quesos de oveja por ELISA	70,05
4.8.5.	Determinación de proteína de huevo en alimentos por ELISA	70,05
4.8.6.	Si el número de muestras por cada tipo de determinación es superior a 25 el coste de los ensayos se reducirá en un 30 por ciento.	
5. Análisis microbiológicos		
5.1. Análisis microbiológicos de alimentos		
5.1.1.	Recuento de aerobios revivificables	18,68
5.1.2.	Recuento de coliformes totales	18,68

5.1.3.	Recuento de enterobacterias totales.....	18,68
5.1.4.	Recuento de estreptococos fecales	18,68
5.1.5.	Recuento de mohos y levaduras	18,68
5.1.6.	Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	40,86
5.1.7.	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i>	40,86
5.1.8.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> B glucuronidasa +	30,35
5.1.9.	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	36,19
5.1.10.	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	40,86
5.1.11.	Detección de <i>Salmonella</i> spp	40,86
5.1.12.	Recuento de Estafilococos coagulasa positivos	40,86
5.1.13.	Determinación cualitativa de antibióticos	23,35
5.2. Análisis microbiológicos de aguas		
5.2.1.	Recuento de aerobios a 22º	18,68
5.2.2.	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> por filtración de membrana	36,19
5.2.3.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y coliformes por filtración de membrana en medio cromogénico	23,35
5.2.4.	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> por filtración de membrana	36,19
5.2.5.	Recuento de estreptococos fecales por filtración de membrana	15,18
5.2.6.	Recuento de estafilococos coagulasa positivo por filtración de membrana	36,19
5.2.7.	Recuento de <i>Legionella pneumophila</i>	75,88
5.2.8.	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	23,35
5.3. Análisis microbiológicos ambientales		
5.3.1.	Recuento de aerobios en superficies	23,35
5.3.2.	Recuento de enterobacterias en superficies	23,35
5.4. Otras técnicas analíticas		
5.4.1.	Análisis microbiológico por PCR a tiempo real	81,72
6. Paquetes analíticos: Aguas		
6.1. Canon de vertidos		
6.1.1.	Análisis físico-químico	753,88
	Determinación de metales: bario, boro, cobalto, molibdeno, aluminio, arsénico, cadmio, cobre, cromo, cromo hexavalente, estaño, hierro, manganeso, níquel, plomo, selenio, zinc.	
	Determinación del fósforo total.	
	Análisis de sulfatos por cromatografía iónica	
	Determinación aceites y grasas por extracción con pentano y gravimetría	
	Determinación de fluoruros mediante cromatografía iónica	
	Determinación de fosfatos, previa filtración de la muestra.	
	Determinación de la demanda química de oxígeno.	
	Determinación de las materias en suspensión	
	Determinación de las materias inhibidoras expresadas en EC50,.	
	Determinación de los cianuros fácilmente liberables	
	Determinación de los cloruros.	
	Determinación del ph	
	Determinación de nitrógeno total con analizador TOC	
6.2. Aguas de ríos		
6.2.1.	Análisis físico-químico	633,05
	Determinación de metales: cadmio, manganeso, cromo, plomo, hierro, cobre, zinc níquel, cadmio.	
	Determinación de la turbidez	
	Determinación de la demanda bioquímica de oxígeno	
	Determinación de la demanda química de oxígeno.	
	Determinación del nitrógeno total Kjeldahl	

Determinación colorimétrica de nitritos.
 Determinación de las materias en suspensión.
 Determinación de las materias inhibidoras expresadas en GL20.
 Determinación del amonio
 Determinación de los cloruros
 Determinación de la conductividad.
 Determinación de fosfatos.
 Determinación del fósforo total.
 Determinación del pH

6.3. Ensayos de potabilidad

6.3.1.	Mínimo	144,76
	Detección cualitativa de amonio	
	Medida de la conductividad	
	Medida de aniones (nitratos, nitritos, sulfatos, fluoruros) por cromatografía iónica	
	Recuento de coliformes	
	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	
6.3.2.	Normal	221,81
	Materia orgánica	
	Turbidez	
	Detección cualitativa de amonio	
	Medida del pH	
	Medida de la conductividad	
	Medida de aniones (nitratos, nitritos, sulfatos, fluoruros) por cromatografía iónica	
	Recuento de enterococos intestinales	
	Recuento de coliformes	
	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	
	Recuento de microorganismos a 21 y 37 °C	
6.3.3.	Completo	396,93
	Materia orgánica	
	Turbidez	
	Detección cualitativa de amonio	
	Medida del pH	
	Medida de la conductividad	
	Medida de aniones (nitratos, nitritos, sulfatos, fluoruros) por cromatografía iónica	
	Determinación de metales: aluminio, arsénico, cadmio, cromo, cobre, manganeso, sodio, níquel, hierro, plomo, antimonio, selenio, cinc, mercurio	
	Recuento de enterococos intestinales	
	Recuento de coliformes	
	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	
	Recuento de microorganismos a 21 y 37 °C	
	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> y sus esporos	

6.4. Aguas de piscina

6.4.1.	Análisis básico	161,11
	Materia orgánica	
	Turbidez	
	Detección cualitativa de amonio	
	Medida del pH	
	Medida de la conductividad	
	Detección y enumeración de enterococos intestinales	
	Detección y enumeración de estafilococos	
	Detección y enumeración de estafilococos coagulasa positivos	
	Detección y recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> según	
	Recuento de coliformes	
	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	
	Recuento de microorganismos a 37 °C	
6.4.2.	Completo	309,37
	Materia orgánica	
	Turbidez	

Detección cualitativa de amonio
 Medida del pH
 Medida de la conductividad
 Determinación del aluminio
 Determinación del cobre
 Determinación del hierro
 Determinación del plomo
 Detección y enumeración de enterococos intestinales
 Detección y enumeración de estafilococos
 Detección y enumeración de estafilococos coagulasa positivos
 Detección y recuento de *Pseudomonas aeruginosa*
 Recuento de coliformes y *Escherichia coli*
 Recuento de microorganismos a 37 °C

6.5. Control de Legionella

6.5.1. Analítica	123,75
Medida del pH	
Medida de la conductividad	
Detección de Legionella spp con identificación de Legionella pneumophila	
Recuento de microorganismos a 22 °C	
Recuento de microorganismos a 37 °C	
Recuento de <i>Legionella pneumophila</i>	
Recuento de <i>Legionella</i> spp.	

7. Paquetes analíticos: alimentos

7.1. Aceites

7.1.1. Análisis físico-químico	136,59
Grado de acidez	
Determinación del índice de peróxidos	
Índice de refracción del aceite a 20 °C	
Determinación de K232 y K270 en aceites	
Perfil de ácidos grasos en aceites	

7.2. Productos Cárnicos

7.2.1. Análisis físico-químico	449,47
Detección cualitativa de sulfitos	
Detección cualitativa del almidón	
Determinación de cenizas	
Determinación de cloruros	
Determinación de la hidroxiprolina	
Determinación de la humedad	
Determinación de los hidratos de carbono	
Determinación de materia grasa	
Determinación de nitratos por HPLC	
Determinación de nitritos	
Determinación de proteínas	
Determinación fósforo	

7.3. Mieles

7.3.1. Análisis físico-químico	259,17
Determinación de humedad	
Determinación de la acidez	
Determinación de la conductividad	
Medida de la actividad diastásica	
Determinación de cenizas	
Medida de los azúcares en miel por HPLC	
7.3.2. Análisis microbiológico.....	140,09
Detección de <i>Salmonella</i> spp	
Recuento en placa de <i>Escherichia. coli</i> B-glucuronidasa positivo	
Recuento de mohos y levaduras en alimentos con aw < 0,95,	
Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	

Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C
 Detección cualitativa de antibióticos.

7.4. Platos preparados

7.4.1.	Análisis físico-químico	156,44
	Determinación de la grasa	
	Determinación de proteínas	
	Medida de las cenizas	
	Determinación de los hidratos de carbono	
	Determinación de la humedad	
	Determinación de cloruros	
7.4.2.	Análisis microbiológico Platos sin tratamiento térmico o con tratamiento térmico y con ingredientes crudos.....	159,94
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Recuento en placa de coliformes a 37 °C	
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos	
7.4.3.	Platos con tratamiento térmico completo	163,44
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Recuento en placa de coliformes a 37 °C	
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos	
7.4.4.	Comidas sometidas a esterilización	40,86
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	
7.4.5.	Comidas envasadas a base de vegetales crudos	105,07
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Recuento en placa de <i>E. coli</i> B-glucuronidasa positivo	

7.5. Quesos

7.5.1.	Análisis físico-químico	134,26
	Determinación de proteínas en alimentos	
	Medición del pH en alimentos	
	Determinación de grasa en quesos	
	Extracto seco en quesos	
	Medida de las cenizas	
	Determinación de cloruros en alimentos	
7.5.2.	Análisis microbiológico.....	149,43
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C	
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos	

7.6. Leches pasteurizadas y de larga duración

7.6.1.	Análisis físico-químico	162,27
	Densidad en leche	
	Determinación de cenizas	
	Determinación de grasa	
	Determinación de la acidez	
	Determinación de lactosa	
	Determinación de proteínas	

	Determinación del extracto seco	
	Determinación del extracto seco magro	
7.6.2.	Análisis microbiológico.....	136,59
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C	
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Detección cualitativa de antibióticos.	
7.7.	Grasas y aceites	
7.7.1.	Análisis físico-químico	152,35
	Determinación de acidez en aceite de oliva	
	Determinación del Índice de Peróxidos en aceites y grasas	
	Determinación del índice de refracción en grasas y aceites	
	Determinación de K232, K270 y delta K en grasas y aceites	
	Determinación de ácidos grasos por cromatografía gaseosa	
7.8.	Helados	
7.8.1.	Análisis físico-químico	276,68
	Determinación de proteínas	
	Determinación del extracto seco magro	
	Extracto seco	
	Medida de las cenizas	
	Determinación de grasa	
	Medida de los azúcares por HPLC	
7.8.2.	Análisis microbiológico.....	136,59
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Recuento en placa de coliformes	
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos	
7.9.	Yogurt	
7.9.1.	Análisis físico-químico	671,28
	Determinación de proteínas	
	Determinación de acesulfame-K y sacarina	
	Determinación de aspartame por HPLC	
	Determinación del pH	
	Determinación del extracto seco	
	Determinación de conservantes en alimentos por HPLC	
	Medida de los azúcares por HPLC	
	Determinación de grasa	
	Determinación de cenizas	
7.9.2.	Análisis microbiológico.....	108,57
	Detección de <i>Salmonella spp</i>	
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidasa positivo	
8.	Residuos sólidos	
8.1.	Ordenanza del servicio del vertedero.	
8.1.1.	Caracterización de residuos inertes	364,24
8.1.2.	Caracterización de residuos no peligrosos	364,24
9.	Desinfección, desinsectación y desratización.	
	a) Desinfectación o desinfección	130,12 euros

b) Desratización 70,88 euros por el primer Kg.
incrementándose en 15,33 euros por los siguientes

10. Reconocimiento de aparatos de aplicación a la higiene..... 48,27 euros

(Cuando el tiempo de observación o reconocimiento sea superior a 1 hora, cada hora suplementaria o fracción incrementará su precio en 33,75 euros)

11. Destrucción de productos peligrosos para la salud pública 57,34 euros

(Cuando el tiempo invertido en su carga, traslado y destrucción sea superior a una hora, cada hora suplementaria o fracción incrementará su precio en 37,57 euros).

12. Devengarán dobles derechos de los fijados anteriormente:

a) Cuando se trate de análisis e informes analíticos especiales con fines industriales o de peritación.

b) Cuando se trate de análisis contradictorios cuyos resultados se hallen conformes con los dictámenes primitivos.

13. Las cuotas por análisis de productos con determinación de parámetros no relacionados en esta tarifa se fijarán por analogía, facilitándose al contribuyente las bases de liquidación y datos necesarios que justifiquen el cargo correspondiente.

14. Determinación de un espectro de ruido:..... 286,26 euros

15. Determinación del tiempo de reverberación:..... 715,34 euros

16. Determinación del aislamiento acústico

a) Según ISO-140: 929,94 euros

b) Según ASTM E 597-771: 236,97 euros

17. Protección animal:

1. Entrega voluntaria de animales en el Centro de Protección Animal:

a) Entrega de perros (unidad): 178,37 euros

Entrega de gatos (unidad): 89,19 euros

b) Entrega de camadas de perros (unidad): 45,17 euros

Entrega de camadas de gatos (unidad): 22,60 euros

2. Recogida de animales de la vía pública: 102,89 euros

3. Permanencia en el Centro de Protección Animal de animales vagabundos a la espera de ser recuperados por sus dueños (por cada día de permanencia): 22,03 euros

4. Expedición de licencia municipal de tenencia de animales potencialmente peligrosos: 76,36 euros

5. Evaluación zoonósica en el Centro de Protección Animal: 56,19 euros

- 6 Expedición de copia de la inscripción en el registro de perros potencialmente peligrosos:2,08 euros
- 7 Expedición de copia de la licencia de tenencia de animales potencialmente peligrosos:2,08 euros
- 8 Evaluación del potencial riesgo del carácter del animal91,22 euros

Estas tasas son acumulativas, es decir, en el caso de que se soliciten varios servicios, se abonará la suma de todos ellos.

Se eximirá del pago de la tasa de entrega del animal, previa solicitud de la persona interesada, en el plazo de un mes desde la fecha de adopción del animal en el Centro de Protección Animal de Vitoria-Gasteiz, como consecuencia de problemas conductuales del animal que deriven en agresividad con otros animales o personas, y previa acreditación de estas circunstancias a través de informe de profesionales de la etología, adiestramiento de perros o veterinaria .

Se eximirá de manera excepcional del pago de la tasa de entrega del animal así como de la recogida de animales de la vía pública y permanencia en el centro de Protección Animal, a las y los propietarios de los animales que se encuentren en situación de especial vulnerabilidad que les imposibilite garantizar las atenciones mínimas que ha de recibir el animal en cuanto a trato, cuidado e higiene. Dicha situación de vulnerabilidad será acreditada mediante informe emitido por los Servicios Sociales, debiendo ser informado por los Servicios Técnicos Municipales de Salud Pública la procedencia o no de la admisión del animal en el Centro en función de las circunstancias concurrentes en el Centro de Protección animal.

Nota: Cuando la actuación administrativa se realice de oficio, las tasas correspondientes se exigirán a la persona o entidad que motive el servicio si de dicha actuación se deriva la existencia de infracción a las disposiciones y ordenanzas vigentes en el momento.

V. DEVENGO

Artículo 5º

Se devenga la tasa y nace la obligación de contribuir cuando se inicie la actividad municipal que constituye su hecho imponible.

VI. GESTIÓN

Artículo 6º

De acuerdo con los datos que certifique **el Servicio gestor**, los servicios tributarios de este Ayuntamiento practicarán la liquidación que corresponda, que será notificada para su ingreso en la forma y plazos señalados por el Reglamento General de Recaudación

VII. INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 7º

En todo lo relativo a la clasificación y calificación de la infracciones tributarias, así como a la determinación de las sanciones que por las mismas correspondan en cada caso, se aplicará la

Norma Foral General tributaria de Álava, así como las normas de la Ordenanza General de Gestión, Liquidación, Recaudación e Inspección de los tributos y otros ingresos de derecho públicos locales.

Disposición Adicional

Los preceptos de esta Ordenanza Fiscal que, por razones sistemáticas reproduzcan aspectos de la legislación vigente y de otras normas de desarrollo, se entenderá que son automáticamente modificados y/o sustituidos, en el momento en que se reproduzca la modificación de los preceptos legales y reglamentarios de que traen causa.

Disposición final

La presente Ordenanza Fiscal regirá desde el día siguiente al de publicación en el BOTHA del acuerdo de aprobación definitiva y se mantendrá vigente hasta su modificación o derogación expresa.