



ASUNTO: BASES PARA LA LICITACIÓN PARA AUTORIZACIÓN DE LA OCUPACIÓN DE ESPACIO PÚBLICO CON “GASTROFURGOS” EN LAS INSTALACIONES DEL PARQUE DE GAMARRA

TÍTULO I. CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN

1.-OBJETO

Las presentes bases tienen por objeto regular el procedimiento y las condiciones que han de regir en la adjudicación de autorizaciones de ocupación de la vía pública para la instalación de dos puestos de foodtruck o gastrofurgos, durante las campañas de verano 2026 y 2027 en el Parque de Gamarra.

Con esta autorización se pretende ofrecer un servicio de alimentos, bebidas no alcohólicas y helados a las personas usuarias de las piscinas municipales, en base a las competencias atribuidas al municipio de “promoción del deporte e instalaciones deportivas y de ocupación del tiempo libre prevista en el artículo 25.2 letra l) de la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de Bases de Régimen Local.

2.-NATURALEZA JURÍDICA DE LA AUTORIZACIÓN

La instalación del punto de venta mediante foodtruck o gastrofurgos en terrenos de dominio público con motivo de la temporada de verano 2026 y 2027, tiene naturaleza jurídica de un uso común especial normal de bienes de dominio público, conforme establece el artículo 75.1b) del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio.

Quedando por tanto, excluido de aplicación la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos de Sector Público, por la que se transpone al ordenamiento jurídico español las Directivas 2014/23/UE, y 2015/24/UE, de 26 de febrero, no obstante, será de **aplicación supletoria** conforme a lo establecido en el artículo 4 de la citada norma en orden a resolver dudas y lagunas que pudieran presentarse.

El procedimiento de selección será en régimen de libre concurrencia y previa licitación de conformidad con los artículos 78 y 80 del Real Decreto, 1372/1986, de 13 de junio por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales y artículo 93 de la Ley 33/2003, de 2 de noviembre, de Patrimonio de las Entidades locales.

Sobre la actividad comercial que se desarrolla en los espacios de dominio público será de aplicación la Ordenanza que regula la venta ambulante en el territorio municipal. La actual Ordenanza se aprobó por acuerdo plenario de 4 de noviembre de 2016 (BOTHA nº 143 de 21 de diciembre de 2016), para su adaptación a la nueva normativa que



regula el sector y principalmente para su actualización y adecuación a los nuevos modelos de venta ambulante, como lo es la venta de comida desde vehículos.

El adjudicatario se entiende que, en el momento de presentar su solicitud, acepta íntegramente las cláusulas de las presentes Bases y demás disposiciones que les afecten.

La interpretación y la resolución de las dudas que puedan surgir sobre el procedimiento de otorgamiento de autorizaciones serán resueltas por el Departamento responsable del contrato.

Las cuestiones litigiosas que pudieran suscitarse en relación a los actos que se dicten en la autorización demanial a realizar podrán ser objeto de recurso de conformidad con lo dispuesto en la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, así como la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa.

3.- DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y LUGAR DE EMPLAZAMIENTO

3.1 Duración

La autorización tendrá una **duración de dos años**, correspondiéndose cada anualidad con la campaña de verano, que se desarrollará en todo caso dentro del periodo comprendido entre el 20 de mayo y el 15 de septiembre.

Para cada uno de los años de vigencia, la duración de la campaña será de 108 días, siendo los periodos previstos los siguientes:

- Del 22 de mayo al 6 de septiembre de 2026.
- Del 28 de mayo al 12 septiembre de 2027.

En cada campaña de verano, de los 108 días de duración total, se establece un **mínimo obligatorio de 70 días** de actividad en los que se deberá cumplir el horario mínimo de apertura que se indica en el siguiente punto.

Asimismo, la autorización podrá ser prorrogada de mutuo acuerdo hasta el máximo de 2 años adicionales, para los años 2028 y 2029.

3.2 Horario

La persona o entidad autorizada se comprometerá a prestar el servicio de manera continuada durante el periodo de temporada de verano. En todo caso, la prestación del servicio se realizará dentro del horario de apertura de la instalación, que será de 8:00



a 22:00 horas, siendo obligatorio, como mínimo, la franja horaria comprendida entre las 11:00 y las 20:00 horas.

En el caso de condiciones meteorológicas adversas continuadas u otras causas de fuerza mayor, el horario mínimo de apertura podrá ser inferior al establecido en este punto, previa comunicación al Servicio de Deporte, el cual lo autorizará en última instancia.

3.3 Ubicación

Se autorizarán dos (2) puntos para la instalación del puesto de venta ambulante mediante foodtruck o gastrofurgó, en las ubicaciones que se detallan en el **Anexo IV**:

- Zona A: explanada entre la piscina familiar y el campo de rugby.
- Zona B: entorno de piscinas y zona de solarium (cercano al puesto de botiquín)

El Servicio de Deporte podrá establecer otras ubicaciones en función de las instalaciones. En cualquier caso, serán cercanas a las zonas de máxima afluencia.

Además del propio punto de venta, el Servicio de Deporte podrá autorizar la colocación de mesas y sillas en la zona próxima al foodtruck, previa solicitud de la adjudicataria.

La ubicación exacta y el número de mesas y sillas que, en su caso, se autoricen, serán determinadas por el Servicio de Deporte.

Las personas interesadas podrán visitar la instalación para conocer el espacio y las ubicaciones previstas, así como las instalaciones en su conjunto. No obstante, dicha visita no tendrá carácter de requisito obligatorio para la presentación de ofertas.

4.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PUNTO DE VENTA PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

- El objeto de venta serán los productos transformados de alimentación y bebidas no alcohólicas, incluida la venta de helados en la instalación.
- Los vehículos para el puesto de venta se ubicarán en los lugares autorizados por el Servicio de Deporte del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.
- La venta se realizará desde los propios vehículos, y siempre previa autorización municipal.
- Los vehículos cumplirán las condiciones establecidas en los Reglamentos higiénico-sanitarios de aplicación a los productos que se comercialicen.
- La instalación deberá reunir entre sus características las de calidad y funcionalidad, debiendo cumplir con las normas sanitarias vigentes en cuanto a higiene y la normativa industrial que le sea de aplicación (maquinaria, instalación eléctrica, etc.).



- El Servicio de Deporte del Ayto. de Vitoria-Gasteiz no permitirá ninguna instalación cuyas dimensiones declaradas en el momento de la adjudicación resultaran inexactas.
- Las dimensiones máximas del vehículo destinado a la venta no podrá exceder de 8 metros de longitud por 2,5 metros de anchura, incluyendo cualquier elemento fijo integrado en el mismo.
- Solo podrán instalarse los puestos previstos en las presentes bases y desarrollarse la actividad en ella definida. Queda prohibida la instalación de otros puestos, el desarrollo de actividades distintas o la colocación de cualquier elemento que no haya sido autorizado previamente.
- No se utilizará ningún tipo de anclaje sobre el pavimento, protegiéndolo debidamente.
- Deberá colocarse en lugar visible la autorización municipal y la lista de precios legibles, sin que sea necesario solicitarlas.
- Queda totalmente prohibida la instalación de equipos de música o megafonía de cualquier clase.
- La provisión de los suministros necesarios, tales como luz y agua serán aportados por el Servicio de Deporte del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. El Servicio de Deporte facilitará, en el emplazamiento, las acometidas de los siguientes puntos: toma eléctrica, toma de agua fría y desagüe. Las conexiones desde estas acometidas hasta el puesto de venta serán a cargo del adjudicatario y deberán estar protegidos a fin de garantizar las medidas de seguridad.

5.- TASA/CANON

Quien resulte adjudicatario de la autorización para instalar los foodtruck deberá abonar al Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz una tasa por ocupación del espacio, establecida en la Ordenanza que regula las tasas por puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones, situados en terrenos de uso público (Ordenanza Fiscal de 2026 7.1), en concreto la establecida en su epígrafe 3 (puestos estacionales) para los vehículos tienda. Este concepto se abonará anualmente conforme a la cuantía establecida en la Ordenanza vigente para cada ejercicio. El importe resultante proporcional a los días de la **temporada de verano en 2026, será de 669,49 €.**

Asimismo, se establece un canon de licitación inicial, mejorable al alza por las personas o entidades licitadoras de **300€** por año de duración de la autorización.

El pago del canon se abonará mensualmente, conforme al requerimiento que se efectúe por el Ayuntamiento.



6.- CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN

La persona o empresa adjudicataria, además de cumplir con las obligaciones legales aplicables por motivo de su actividad, deberá prestar servicio con arreglo a las estipulaciones contenidas en las presentes bases, con especial atención a los siguientes deberes:

- La autorización de ocupación de espacio público es única y exclusivamente para la superficie estrictamente necesaria para la instalación del “foodtruck”. No se podrán ocupar en forma alguna, más superficies que la indicada para cada puesto de venta.
- La autorización que se otorgue queda condicionada al cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas de las presentes bases, quedando sin efecto si se incumpliere cualquiera de ellas.
- Abonar el canon establecido y depositar la fianza en el plazo señalado. Asimismo, deberá abonar la tasa correspondiente señalada en el punto anterior por la ocupación del espacio.
- Cumplir con la normativa que le sea de aplicación como empresa, en especial la que sea aplicable como consecuencia del tipo de explotación de venta de productos alimenticios.
- Cualquier tipo de cartelería o publicidad deberá contar con el visto bueno del Servicio de Deporte. Con carácter general, toda la información que se preste al público deberá estar redactada en euskera y castellano.
- El adjudicatario entregará la relación de productos y sus precios al Servicio de Deporte antes del inicio de cada temporada de verano para su visto bueno y seguimiento.
- Designará a una persona responsable que será la interlocutora entre el Ayuntamiento y la empresa. Esta persona deberá contar con número de teléfono móvil y correo electrónico para las comunicaciones.
- Los suministros de género se acometerán de forma que interrumpan lo menos posible la actividad ordinaria de la instalación y de sus personas usuarias. Con carácter general, dichas labores se realizarán hasta las 11 horas como máximo.
- El adjudicatario se responsabilizará de la correcta gestión y retirada de los residuos generados por su actividad.



- A la finalización del contrato, deberá dejar el espacio ocupado en idénticas condiciones a las existentes en el momento de la instalación, respondiendo de los daños que pudieran haberse causado por su actividad.

7. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La autorización se adjudicará mediante concurrencia, por procedimiento abierto, con publicación del anuncio en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz , en su página web y en el BOTHA.

La adjudicación se ajustará a los principios de publicidad, concurrencia, transparencia y objetividad, recayendo aquella en el ofertante que, en su conjunto, haga la proposición más ventajosa, obteniendo la puntuación más alta de acuerdo con el criterio establecido en las presentes bases.

Están capacitadas para presentar ofertas todas las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar (artículos 65 y ss de la LCSP) y que no estén incursas en alguna prohibición de contratar (artículo 71 y ss por reenvío del artículo 94 de la LPAP), por aplicación de la misma supletoriamente.

Si tras la adjudicación el titular incurre en alguna de las prohibiciones para contratar se producirá la extinción de la autorización.

7.1 Presentación de proposiciones

Las proposiciones se presentarán de manera presencial, de lunes a viernes de 9 a 14 horas, en:

- Las Oficinas Técnicas del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, sitas en C/ Pintor Teodoro Doublang 25, en el plazo de **10 días naturales**, contados a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el Tablón de anuncios del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz , su página web y BOTHA.
- Oficinas de Atención Ciudadana (OAC).
- Pudiéndose presentar dichas solicitudes en cualquiera de las formas establecidas en la Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común.

En aquellos casos en los que la solicitud se envíe por correo postal certificado a las Oficinas Técnicas del Ayuntamiento, la persona solicitante deberá justificar la fecha de imposición del envío en la oficina de correos y anunciar al Servicio de Deporte la solicitud mediante el envío de un correo electrónico a ccdd.01@vitoria-gasteiz.org o mgil@vitoria-gasteiz.org siempre antes del último



día de plazo de presentación de solicitudes. En el mismo, deberá quedar constancia de la recepción del mismo, de sus fechas y del contenido íntegro de las comunicaciones así como de la identificación fidedigna del remitente y del destinatario. De lo contrario, la solicitud podrá ser desestimada.

El orden de clasificación resultante del procedimiento de adjudicación determinará el orden de elección de las ubicaciones disponibles. La entidad licitadora que obtenga la primera posición podrá elegir, en primer lugar, uno de los dos puntos de venta autorizados, quedando el otro punto para la entidad clasificada en segundo lugar.

En el supuesto de que únicamente se presente una sola licitadora, o de que una de las ubicaciones quede desierta tras el proceso de adjudicación, se podrá autorizar, previo acuerdo entre el Ayuntamiento y la adjudicataria, la ampliación de la autorización a los dos puntos de venta, en las condiciones que se establezcan y siempre que resulte compatible con el interés público y la normativa aplicable.

Las empresas licitadoras presentarán un sobre con la instancia en el exterior (Modelo de solicitud Anexo I) que contendrá el nombre y datos de la empresa licitadora (dirección postal, teléfono y dirección de correo electrónico).

Éste sobre tendrá en su interior, a su vez, dos sobres cerrados, nombrados Sobre A y Sobre B.

SOBRE A.- PROPUESTA TÉCNICA, en cuyo exterior figurarán el nombre de la empresa licitadora y "Sobre A". Este sobre contendrá la documentación siguiente:

1.- Documento que identifique a la licitadora como empresa, unión de empresas o agrupaciones de empresas y en el que conste:

- **Si son personas físicas:**
Fotocopia del DNI de la persona titular y cotitular o en el caso de personas extracomunitarias, fotocopia del permiso de residencia y trabajo exigidos por la legislación vigente en materia de extranjería.
- **Si son persona jurídicas:**
Fotocopia de la escritura de constitución.
Poderes de representación del solicitante y fotocopia de Identificación Fiscal.

2.- Declaración responsable de que reúnen los requisitos para tomar parte en la licitación (**ANEXO II**).

3.- Autorización Sanitaria de funcionamiento. En su caso, documento de homologación como gastrofurgo.

4.- Declaración responsable para la solicitud de las instalaciones alimentarias no permanentes y actividades gastronómicas (**ANEXO V-A y V-B**)



5.- Permiso de circulación y copia de la ITV.

6.- Fotografías del vehículo.

7.- Propuesta Técnica. Que incluya al menos la siguiente información:

- **Descripción global del planteamiento de negocio.**
- **Oferta gastronómica y diversidad de los productos.**
- **Presentación y características del foodtruck o gastrofurgó.**
- **Atención al público.**

SOBRE B.- (PROPUESTA DE LOS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS. ANEXO III) en cuyo exterior figurarán el nombre de la empresa licitadora y sobre B.

Este sobre contendrá toda la información relativa a los criterios incluidos en la oferta económica para su valoración. Deberá figurar con claridad el importe que la empresa adjudicataria ofrece como canon, que nunca estará por debajo de **300 euros por cada temporada, abonados mensualmente**, en cuyo caso quedarán automáticamente excluidas de la licitación, **para ello utilizará el Anexo III**

7.2 Apertura de las proposiciones:

- El día siguiente a la finalización del plazo de presentación de proposiciones el Servicio Técnico de Deporte responsable, procederá a la apertura de los sobres, al objeto del estudio de las propuestas y realizar el **INFORME DE VALORACIÓN** conforme a lo establecido en las presentes bases, en un plazo de **5 días hábiles**.

- Si la solicitud no reúne los requisitos exigidos o está incompleta podrá el órgano gestor requerir de subsanación al solicitante por un plazo de 10 días, a fin de que subsane o acompañe los documentos exigidos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución.

7.3 Propuesta de Adjudicación:

- Tras la emisión de los **INFORMES TÉCNICOS DE VALORACIÓN**, se procederá por el Departamento Gestor a clasificar las proposiciones presentadas por orden decreciente, indicando las presentadas, excluidas, admitidas y la puntuación obtenida por cada una de ellas, atendiendo a los criterios de adjudicación del pliego y procederá a **formular propuesta de concesión de autorización**, a favor de la oferta que mejor relación calidad-precio presente de conformidad con los criterios de adjudicación establecidos en las presentes bases.

- En caso de empate, resultará propuesta como autorizada la que obtenga mayor puntuación en el criterio evaluable de forma económica por aplicación de fórmulas,



esto es, el canon ofertado. En caso de que continuase la igualdad, se adjudicará por sorteo.

7.4 Criterios de Adjudicación:

SOBRE A. CRITERIOS DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR. Este apartado se valorará con un máximo de 30 puntos.

Las entidades licitadoras presentarán un proyecto de planteamiento de negocio en el que se describa, de forma detallada, su planteamiento para la prestación del servicio.

El proyecto deberá desarrollar, como mínimo, los siguientes apartados, que serán objeto de valoración. Se valorará la calidad, detalle, grado de concreción de la oferta y su adecuación a las instalaciones y a la tipología de personas usuarias:

1. Descripción global del planteamiento de negocio. (máximo 10 puntos)

Se detallará el modelo de negocio propuesto, horarios previstos, organización del funcionamiento diario y cuantos otros aspectos resulten necesarios para comprender el funcionamiento general del servicio.

2. Oferta gastronómica y diversidad de los productos. (máximo 10 puntos)

Se especificarán los principales productos ofertados: bebidas no alcohólicas, alimentos y helados, indicando la variedad, calidad y adecuación a la instalación y la temporada de verano. Asimismo, si la hubiera, se detallará la oferta de productos saludables, opciones para personas alérgicas, vegetarianas, o cualquier otra propuesta diferenciadora que pudiera aportar valor al servicio.

3. Presentación y características del foodtruck o gastrofurgó. (máximo 5 puntos)

Se describirán las características técnicas y estéticas del vehículo, sus equipamientos y demás elementos relevantes para la prestación del servicio. Se valorará la funcionalidad, originalidad, estética, e integración con el espacio y el entorno de la instalación.

4. Atención al público. (máximo 5 puntos)

Se describirá el modelo de atención al público previsto, incluyendo la organización básica del servicio y los criterios de trato a las personas usuarias. Se valorará la profesionalidad, accesibilidad, la posibilidad de atención bilingüe, el buen trato, etc...



SOBRE B. CRITERIOS DEPENDIENTES DE FÓRMULA MATEMÁTICA. Este apartado se valorará con un máximo de 20 puntos

1. Mejora al alza del canon mínimo. Este apartado se valorará con un máximo de 20 puntos.

MEJORA AL ALZA DEL CANON MÍNIMO: Se deberá realizar propuesta por la cuantía económica a la que se comprometa la entidad licitadora. Esta oferta se sumará al canon mínimo de partida (300€). En todo caso, la cifra consignada (300€) constituye la cantidad mínima sobre la que versarán las ofertas, suponiendo la exclusión automática de aquellas ofertas que sean menores de dicha cantidad.

Las ofertas se valorarán con la aplicación de la siguiente fórmula:

Puntuación Oferta = Puntuación máxima x (Mejora Oferta / Mejora Oferta máxima)

Siendo:

Puntuación oferta = Puntuación de la oferta

Puntuación máxima = Puntuación máxima posible a obtener (20pts)

Mejora Oferta = Mejora sobre el canon mínimo de la persona o empresa a valorar

Mejora Oferta Máxima = Mejor de las ofertas sobre el canon mínimo

7.5 Documentación que han de aportar las personas o entidades autorizadas tras la propuesta de adjudicación.

La lista de las personas adjudicatarias se podrán consultar a través del Servicio de Información ciudadana 010, 945 161100 y a través de la página web del Ayuntamiento (www.vitoria-gasteiz.org) donde se publicará el listado de personas adjudicatarias.

En el caso de resultar adjudicatario, se deberá entregar en cualquier oficina de Atención ciudadana del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz la siguiente documentación **en un plazo de 10 días hábiles**, a partir del día siguiente de la publicación de la lista de adjudicatarios:

1.-Fianza y tasa: Deberá presentar justificante de ingreso de la tasa y la fianza.



De conformidad con lo establecido en el artículo 92.6 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas, a la persona o entidad adjudicataria de la autorización se le exigirá **una fianza** por importe de **500 €**, para responder del uso del espacio público y de su reposición o indemnización de daños que se pudiera haber generado. Justificante de pago.

Asimismo, quien resulte adjudicatario de la autorización para instalar los foodtruck deberá abonar al Ayuntamiento de Vitoria **una tasa por ocupación del espacio de 669,49 €**.

2.- Póliza de Seguro de responsabilidad civil en vigor:

Deberá entregar copia de la Póliza del Seguro de Responsabilidad Civil, así como del recibo que acredite el pago de la prima.

La entidad estará obligada a contratar y mantener en vigor a su cargo en todo momento y durante el curso del presente contrato los seguros descritos a continuación:

Un seguro que cubra la responsabilidad civil en que pueda incurrir por los daños causados a terceras personas y derivada de sus instalaciones, de la actividad desarrollada y del personal contratado a su cargo de acuerdo con lo establecido en el artículo 24 de Ley 10/2015, de 23 de diciembre de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, en la cuantía establecida por el DECRETO 44/2014, de 25 de marzo, por el que se regulan los seguros de responsabilidad civil exigibles para la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas.

3.-Certificado de estar dado de Alta en IAE o certificado de altas y bajas en IAE en el epígrafe correspondiente

4.- Certificado de formación en materia de Higiene Alimentaria de las personas expendedoras.

Se entenderá DESESTIMADA la solicitud de aquellas personas que habiendo resultado adjudicatarias no presenten toda la documentación pertinentes en el plazo estipulado.



7.6 Formalización

La autorización se perfeccionará mediante documento administrativo dentro del plazo **de 15 días hábiles** a contar desde el siguiente a la publicación de la Adjudicación de la autorización en el Tablón de anuncios.

Se extenderá una autorización por cada uno de los gastrofurgos adjudicados y se entregarán a las personas titulares o cotitulares de la adjudicación, previa presentación de la copia del DNI, o en caso de personas extracomunitarias, del permiso de residencia y trabajo exigidos por la legislación vigente en materia de extranjería. Asimismo, podrá autorizarse a un tercero para recoger la autorización mediante documento escrito donde consten identificados los números del DNI y firmas, tanto del delegante como del delegado.

8.- CESIÓN, ARRENDAMIENTO Y TRASPASO

Queda expresamente prohibida la cesión, traspaso o arrendamiento de la autorización de uso común especial de los bienes de dominio público objeto del presente pliego.

9. RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario asume la plena responsabilidad civil que pueda ser generada exonerando en todo caso al Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz de:

1. El Mantenimiento y conservación de la superficie de dominio y las instalaciones existentes en cada momento.
2. El adjudicatario de la autorización realizará la prestación del servicio de venta de bebidas y alimentos a su riesgo y ventura y se responsabilizará de los daños y perjuicios causados, directa o indirectamente, asumiendo la responsabilidad civil por la actividad, así como, la responsabilidad que se genere en los bienes y derechos municipales con ocasión de la misma, eximiendo de toda responsabilidad al Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

La imposición de penalidad no excluye la **indemnización** a que pueda tener derecho la Administración por los daños y perjuicios ocasionados por los incumplimientos de la persona o entidad autorizada.



10.- RÉGIMEN SANCIONADOR

Las autoridades municipales, en el ejercicio de sus funciones de vigilancia y control, garantizarán el debido cumplimiento de las disposiciones de la presente Resolución, y de las establecidas en la Ordenanza municipal de Venta Ambulante y demás normativa legal que resulte de aplicación a la actividad y a los productos de venta.

En caso de incumplimiento de dicha normativa se procederá de oficio a instancia del órgano competente a la tramitación del preceptivo expediente sancionador conforme a lo establecido en el capítulo VI de la vigente ordenanza municipal de Venta Ambulante en concurrencia con lo establecido en Título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y demás normativa de pertinente aplicación.

Además de las infracciones establecidas en el artículo 34 de la Ordenanza municipal de Venta ambulante, se considerarán las siguientes:

Serán Infracciones leves:

- a) El incumplimiento del horario en una hora.
- b) La no exhibición o exhibición defectuosa de la lista de precios.
- c) El incumplimiento de la atención bilingüe en la cartelería, listados de productos y precios, menú o similar.
- d) Carecer de un recipiente para el depósito de residuos.

Serán Infracciones graves:

- a) El incumplimiento del horario en más de una hora.
- b) La falta de limpieza en la instalación.
- c) El incumplimiento de las normas municipales de aplicación.
- d) La desobediencia a las normas e instrucciones que dicte el Ayuntamiento.

Serán Infracciones muy graves:

- a) La falta de pago del precio fijado en las condiciones y plazos anteriormente expuestos, salvo causas justificadas debidamente acreditadas por el adjudicatario.
- b) La venta de productos no autorizados
- c) La falta de pago de los recibos de las pólizas de seguro
- d) La oposición o entorpecimiento a las inspecciones del Servicio de Deporte y del Servicio Salud.
- e) La falta de respeto, verbal o de acción, a las personas usuarias del servicio o de la instalación.
- f) Realizar cualquier tipo de obra o modificación estructural del espacio sin el correspondiente permiso.



- g) La devolución de las instalaciones en un estado de deterioro con respecto a como fueron cedidas.

Las faltas cometidas serán sancionadas con:

- Faltas leves: multa de hasta 300€.
- Faltas graves: multa de 301 a 600€ y/o suspensión de la autorización de venta hasta 1 mes.
- Faltas muy graves: multa de 601 a 1.200€ y/o pérdida de la autorización concedida.

11. EXTINCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.

Las autorizaciones se extinguirán por:

- 1.- Término del plazo para el que otorgaron.
- 2.- Renuncia voluntaria o fallecimiento del titular
- 3.- Pérdida de alguno de los requisitos esenciales exigidos para la autorización
- 4.- Revocación: **En todo caso, el Ayuntamiento UNILATERALMENTE, EN CUALQUIER MOMENTO, y sin derecho a indemnización, estará facultado para dejar sin efecto la autorización antes del vencimiento, si se han provocado daños en el dominio público, impiden su utilización para actividades de mayor interés público o si lo justificaren circunstancias sobrevenidas de interés público**
- 5.- Sanción que conlleve la pérdida de la autorización.



Anexo. I – SOLICITUD Y DATOS IDENTIFICATIVOS

DATOS DEL CONTRATISTA SI ES PERSONA FÍSICA. EMPRESA INDIVIDUAL

Nombre, apellidos y D.N.I. del propietario:

Domicilio:

Teléfono/s:

Correo electrónico:

Fax:

DATOS DEL CONTRATISTA SI ES PERSONA JURÍDICA

Nombre y N.I.F.:

Clase de sociedad:

Nombre y apellidos del representante:

N.I.F.:

Domicilio:

Teléfono/s:

Correo electrónico:

Fax:

Manifiesta su interés en participar en la Convocatoria para la **concesión de autorizaciones para la Ocupación de espacio público con “gastrofurgos” en las instalaciones del Parque de Gamarra**, convocado por el Servicio de Deporte del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, así como su conformidad con todas y cada una de las cláusulas establecidas en las Bases que rigen la licitación.

A tal efecto, acompaña a la presente solicitud, la documentación siguiente:

- SOBRE QUE CONTIENE EN SU INTERIOR:
 - SOBRE A. PROPUESTA TÉCNICA
 - SOBRE B. PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Fecha:

Firma:



Anexo. II – DECLARACIÓN RESPONSABLE

D./Dña., con DNI/NIE
en nombre propio o en representación de la empresa
....., con CIF nº, en calidad de
....., al objeto de participar en la licitación
de la autorización de ocupación de espacio público con un “food truck” en las
instalaciones del parque de Gamarra durante el periodo de autorización.

DECLARA, bajo su responsabilidad:

1º.- Que la persona o entidad, sus administradores y representantes legales, así como la persona firmante, no está incurso en una prohibición para contratar de las recogidas en el art. 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y se halla al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes y que no tiene deudas de naturaleza tributaria en periodo ejecutivo de pago con el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

2º.- Que conociendo las bases que rigen la presente convocatoria, se compromete a su cumplimiento y a la prestación del servicio con sujeción estricta a éstas, a la propuesta técnica y a la oferta económica que se presentan.

3º.- Que designa a efectos de notificaciones la siguiente persona de contacto y dirección de correo electrónico:

- Persona de contacto:
- Teléfono:
- Dirección correo electrónico:

Lugar, fecha y firma de la licitadora.



Anexo. III – MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D^ª/D....., con domicilio en
....., calle, y provisto de
D.N.Ien nombre propio o en representación de,
con domicilio en, calle, Tfno.
.....y N.I.F....., bien enterado de las Bases para la licitación
para la Autorización de la ocupación de espacio público con gastrofurgos en las instalaciones
del Parque de Gamarra se compromete a la ejecución del servicio, conforme a las
prescripciones y plazos previstos en dichas Bases y con un canon total deeuros (por
cada año de duración de la autorización).

Expediente:

Título: BASES PARA LA LICITACIÓN PARA AUTORIZACIÓN DE LA OCUPACIÓN DE
ESPACIO PÚBLICO CON “GASTROFURGOS” EN LAS INSTALACIONES DEL PARQUE DE
GAMARRA.

Se compromete, A LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO, CONFORME A LAS PRESCRIPCIONES
Y PLAZOS establecidas en las Bases con un canon por el periodo de duración de la
autorización de:

- **CANON TOTAL ANUAL DE.....€**

(Las cantidades deberán expresarse en letra y número. En caso de contradicción entre la
cantidad en letra y en número, se dará validez a la expresada en letra).

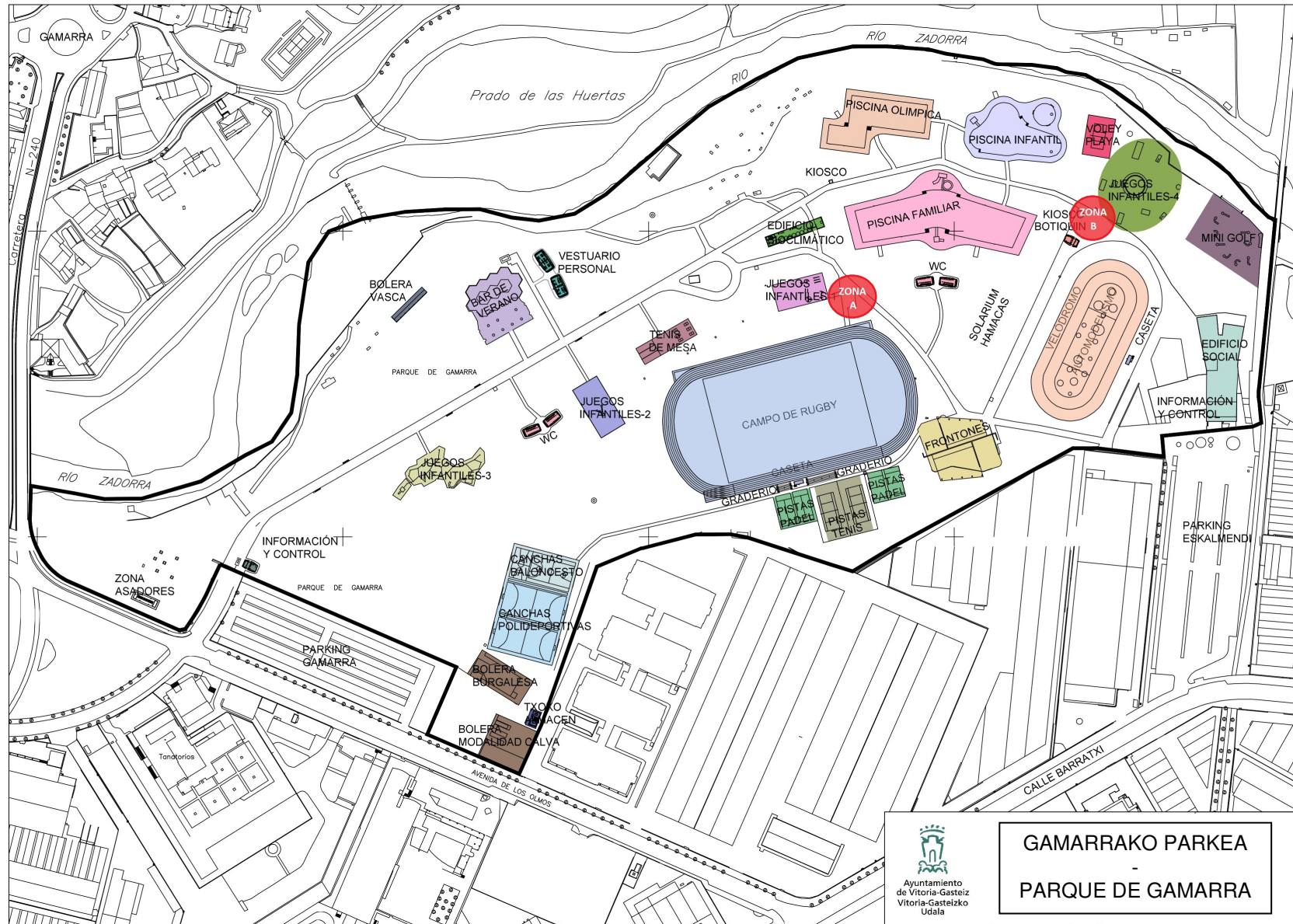
En Vitoria-Gasteiz, a.....de.....de 2026



Anexo. IV – PLANO DE LAS INSTALACIONES

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Ud.

www.vitoria-gasteiz.es



Anexo. V-A – DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA LA SOLICITUD DE LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS NO PERMANENTES Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

ANEXO V-A
DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA LA SOLICITUD DE LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS NO PERMANENTES Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

TITULARRAREN DATUAK / DATOS DEL TITULAR			
DNI/NIE/CIF	NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL		
DOMICILIO (Calle, Avda...)	Nº	PISO	LETRA
MUNICIPIO	PROVINCIA	TELEFONO	E-MAIL
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		Nº REGISTRO SANITARIO ⁽¹⁾	

(1) *Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o del Registro de la Comunidad correspondiente (en el caso de la Comunidad Autónoma Vasca es el REACAV: Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma Vasca).*

MARCAR CON X SI SE DISPONE	
<input type="checkbox"/>	Servicio de una empresa capacitada para la vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios.
<input type="checkbox"/>	Plan de formación o, en su caso, justificación de haber recibido formación en materia de manipulación de alimentos.
<input type="checkbox"/>	Plan de alérgenos o documento de identificación de los alérgenos.
<input type="checkbox"/>	Sistema de autocontrol basado en el APPCC o plan genérico (simplificado) de autocontrol o guía de buenas prácticas.
<input type="checkbox"/>	Existirán Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.
<input type="checkbox"/>	

ALIMENTOS QUE SE VAN A VENDER (MARCAR CON X SI SE DISPONE)	
<input type="checkbox"/>	Venta de alimentos de elaboración propia.
<input type="checkbox"/>	Venta de alimentos no elaboración propia.
<input type="checkbox"/>	Envasados:
<input type="checkbox"/>	No envasados:
Breve descripción de los alimentos.	

DECLARACION DE INSTALACIONES Y EQUIPOS (marcar con una x si se dispone o describir)	
<input type="checkbox"/>	Instalaciones protegidas de las inclemencias del tiempo (toldo,...).
<input type="checkbox"/>	Suelo de fácil limpieza y desinfección.- Describir
<input type="checkbox"/>	Dimensiones de las superficies de trabajo suficientes.
<input type="checkbox"/>	Zona con dimensiones suficientes para el lavado de la vajilla y menaje.
<input type="checkbox"/>	Fregadero en zona de manipulación conectada a red pública y útiles de aseo.

	Sistema de evacuación de aguas residuales mediante una manguera con conexión a la red general.	
	Sistema de agua potable con grifo y útiles de aseo.	
	Agua caliente en fregadero/lavamanos.	
	Instalaciones frigoríficas suficientes. Describir	
	Vitrinas refrigeradoras.	
	Termómetros en todas las cámaras frigoríficas.	
	Lavamanos de accionamiento no manual.	
	Zona de manipulación de alimentos separada.	
	Almacén independiente.	
X	Vestuario	El Servicio de Deporte pondrá a disposición del personal vestuarios y taquillas.
	Lavavajillas	
	Transporte de mercancía. Cómo se pretende realizar. Describir	
	Si se va a utilizar el vehículo para almacén y conservación de alimentos. Describir	
	Facturas u otros documentos que acrediten la procedencia de los alimentos.	
	La retirada de las basuras debe ser diaria. Se dispone de los recipientes adecuados y en ningún caso está en contacto con los alimentos.	

(2) Normativa aplicable:

Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios (Anexo III).

Ordenanza municipal que regula la venta ambulante en el término municipal, Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz (BOTHA 21 de diciembre 2016). Legislación alimentaria aplicable en función del producto alimenticio y de la actividad a realizar.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, relativo a los productos alimenticios en los establecimientos de comercio al por menor

Dña./D. , con DNI..... , en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que se compromete a cumplir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente⁽²⁾, a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas y que cumple con todos los requisitos recogidos en el Anexo V-B.

En, a de de

Firma

Kirola, Osasuna eta
Lankidetzaren Garapenerako
Saila

Departamento de Deporte,
Salud y Cooperación al
Desarrollo

Kirol Zerbitzua
Servicio de Deporte

Amadeo García de Salazar plaza, 3
Plaza Amadeo García de Salazar, 3
01007 Vitoria-Gasteiz

Tel.: 945 16 15 55
Fax: 945 16 13 92

www.vitoria-gasteiz.org

ANEXO.V -B

REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA FOOD TRUCKS Y VEHÍCULOS ACONDICIONADOS PARA LA VENTA AMBULANTE

El cumplimiento de estos requisitos garantiza la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública, promoviendo una actividad responsable y conforme a la normativa vigente.

1.-DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Es obligatorio que la empresa esté inscrita en el Registro correspondiente a la actividad alimentaria que desarrolle tal y como lo exige la Normativa:

Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma correspondiente

Dispondrá en el puesto de la documentación que garantice el origen de los alimentos y su trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro.

2.- INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

- La base del vehículo estará aislada del suelo y en cualquier caso facilitará la limpieza y desinfección.
- La estructura del vehículo será de materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección. Estará en buen estado de conservación.
- Las instalaciones estarán debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Se dispondrá de medios, instalaciones y/o equipos (cámaras frigoríficas, vitrinas refrigeradoras, pantallas de protección...) adecuados a la actividad y al volumen, para garantizar la conservación y protección de los alimentos durante el almacenamiento, la elaboración y exposición.
- El menaje estará protegido de posibles contaminaciones externas.
- Se dispondrá de superficies de trabajo de materiales lisos, no porosos, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección con dimensiones suficientes en función del volumen de trabajo.
- Los utensilios utilizados serán de materiales de fácil limpieza y desinfección.
- El abastecimiento de agua será mediante conexión a la red municipal de agua potable. Y el sistema de evacuación de aguas residuales evitará cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, mediante una manguera con conexión a la red general. El Ayuntamiento facilitará la conexión a la red de abastecimiento y desagüe, siendo por cuenta de responsable la conexión al vehículo.
- Se dispondrá de un fregadero-lavamanos de accionamiento no manual.
- Dispondrá de agua caliente.
- Contarán con cubos de basura suficientes, con tapa de accionamiento preferentemente no manual para evitar el acumulo de residuos sólidos que deben de ser retirados en contenedores adecuados con la frecuencia necesaria.
- El volumen de trabajo se ajustará a la capacidad de almacenamiento y superficies de manipulación del vehículo.
- La zona de manipulación y almacenamiento de los alimentos estará totalmente aislada del espacio destinado a la conducción.

3.- CONDICIONES DE LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Se mantendrá la máxima pulcritud en el estado de limpieza de las instalaciones y equipamiento, incluyendo los vehículos de transporte de mercancías, los contenedores y cajas reutilizables y los lavamanos y depósitos de agua.
- Las zonas de manipulación estarán separadas de las áreas sucias o destinadas a residuos.
- Los manipuladores se lavarán las manos cuantas veces sea necesario para evitar las contaminaciones cruzadas.
- El personal manipulador dispondrá de ropa adecuada y exclusiva de trabajo, que estará en todo momento limpia.

- En todos los casos, se evitará el contacto directo entre los alimentos crudos y elaborados/cocinados.
- Los productos de limpieza y desinfección utilizados estarán autorizados para uso alimentario y se mantendrán separados de los alimentos.
- Se efectuará diariamente un control y registro de las temperaturas de las cámaras de alimentos.
- No se permite el almacenamiento y la manipulación de alimentos fuera del vehículo.
- En cualquier caso, se respetarán en todo momento las Buenas Prácticas de Manipulación contempladas en la normativa.

4.- CONDICIONES DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN

- Los alimentos perecederos se mantendrán en condiciones óptimas de conservación (Refrigeración entre 0-8 °C, congelación <-18°C y en caliente >65°C). Dispondrán de termómetros fácilmente visibles desde el exterior.
- Los alimentos expuestos estarán protegidos con vitrinas, tapas o envoltorios que eviten contacto con agentes externos (polvo, insectos, etc.)
- La manipulación de los alimentos que requieran temperatura regulada, se realizará de forma que se minimicen los tiempos de exposición a temperatura ambiente.
- Se evitará la exposición directa de los rayos solares sobre los alimentos.

5.- ETIQUETADO, ALÉRGICOS Y TRAZABILIDAD

- Los alimentos estarán correctamente etiquetados y dispondrán de la información obligatoria para la identificación de alérgicos alimentarios. En el caso de los productos artesanos que no dispongan de etiqueta, se colgará en un lugar fácilmente visible el número de registro sanitario.
- Se mantendrá el envase original con su etiqueta hasta el final de la venta, de forma que siempre quede identificada la procedencia del alimento.
- Se dispondrá en el puesto de la documentación necesaria para identificar la procedencia de los alimentos.

6.- FORMACIÓN

- El personal manipulador dispondrá de la formación en manipulación de alimentos adecuada a la actividad a desarrollar.

7.- MATERIALES DESECHABLES

- La vajilla será de uso desechable, reciclables o compostables. No se permitirá el uso de vidrio.

8.- ALCOHOL Y TABACO

- La venta de alcohol y tabaco está prohibida.

En cualquier caso, se cumplirán los requisitos sanitarios establecidos en la legislación alimentaria vigente.



GAIA: GAMARRAKO PARKEKO INSTALAZIOETAN GASTROFURGOEKIN ESPASIO PUBLIKOA OKUPATZEKO BAIMENA EMATEKO LIZITAZIOAREN OINARRIAK.

I. TITULUA. BAIMENAREN BALDINTZAK

1.-XEDEA.-

Oinarri hauen xedea da Gamarrako parkean 2026ko eta 2027ko udako kanpainen foodtruck edo gastrofurgoen bitartez bi postu instalatzeko bide publikoa okupatzeko baimenak esleitzeko prozedura eta baldintzak arautzea.

Baimen honen bidez, udal-igerilekuen erabiltzaileei janarien, alkoholik gabeko edarien eta izozkien zerbitzua eskaini nahi zaie, Toki Araubidearen Oinarriak arautzen dituen apirilaren 2ko 7/1985 Legearen 25.2 artikulua (letran aurreikusitako kirola eta kirol-instalazioak sustatzeko eta aisialdia betetzeko udalerriri esleitutako eskumenetan oinarrituta).

2.- BAIMENAREN IZAERA JURIDIKOA

2026ko udako denboraldia dela eta, jabari publikoko lursailetan foodtruck edo gastrofurgo bidezko salmenta-puntua instalatzeak jabari publikoko ondasunen erabilera erkide berezi normalaren izaera juridikoa du, ekainaren 13ko 1372/1986 Errege Dekretuaren bidez onartutako Toki Erakundeen Ondasunen Erregelamenduaren 75.1b) artikuluan ezarritakoaren arabera.

Beraz, Sektore Publikoko Kontratuei buruzko azaroaren 8ko 9/2017 Legea ez da aplikatu behar (lege horren bidez, 2014/23/EB eta 2015/24/EB zuzentarauen transposizioa egiten da Espainiako ordenamendu juridikora). Hala ere, **ordezko gisa aplikatuko da**, arau horren 4. artikuluan ezarritakoaren arabera, sor daitezkeen zalantzak eta hutsuneak ebazteko.

Hautaketa-prozedura lehia askearen araubidean egingo da, aldezturik lizitazioa eginda, Toki Erakundeen Ondasunen Erregelamendua onartzen duen ekainaren 13ko 1372/1986 Errege Dekretuaren 78. eta 80. artikuluekin eta Toki Erakundeen Ondareari buruzko azaroaren 2ko 33/2003 Legearen 93. artikuluekin bat etorritik.

Jabari publikoko espazioetan garatzen den merkataritza-jarduerari dagokionez, udal-lurraldean kalez kaleko salmenta arautzen duen ordenantza aplikatuko da. Egungo ordenantza 2016ko azaroaren 4ko osoko bilkuraren erabakiaren bidez onartu zen (2016ko abenduaren 21eko ALHAO, 143. zk.), sektorea arautzen duen araudi berrira egokitze eta, batez ere, eguneratzeko eta kalez kaleko salmenta-eredu berrietara egokitze, hala nola janaria ibilgailuetatik saltzea.



Esleipendunak, eskabidea aurkezteko unean, oinarri hauetako klausulak eta eragiten dieten gainerako xedapenak osorik onartzen dituela ulertuko da.

Kontratuaren ardura duen sailak interpretatu eta ebatziko ditu baimenak emateko prozedurari buruz sor daitezkeen zalantzak.

Egin beharreko jabari publikoko baimenean ematen diren egintzekin lotuta sor daitezkeen auzigaien aurka errekurtsioa jarri ahal izango da, Administrazio Publikoen Administrazio Prozedura Erkidearen 39/2015 Legean eta Administrazioarekiko Auzien Jurisdikzioa arautzen duen uztailaren 13ko 29/1998 Legean xedatutakoaren arabera.

3.- BAIMENAREN IRAUPENA ETA KOKAPENA

3.1 Iraupena

Baimenak bi urteko iraupena izango du eta urte bakoitza udako kanpainaren datekin bat etorriko da, betiere maiatzaren 20a eta irailaren 15aren epearen barruan izanda.

Urte bakoitzerako, udako kanpainak beti 108 egun izango ditu, aurreikusitako datak hauek direla:

- 2026ko maiatzaren 22tik irailaren 6ra.
- 2027ko maiatzaren 28tik irailaren 12ra.

Udako kanpaina bakoitzean, guztira diren 108 egunetatik, **gutxienez 70 eguneko jarduera** minimoa ezartzen da, eta horietan hurrengo puntuan adierazten den gutxieneko ordutegia bete beharko da.

Era berean, baimena luzatzeko aukera badago, bi alderdiak ados jarrita, gehienez ere **beste 2 urtez**, 2028. eta 2029. urteetarako.

3.2 Ordutegia

Baimena duen pertsonak edo erakundeak udako denboraldian zerbitzua modu jarraituan emateko konpromisoa hartuko du. Nolanahi ere, instalazioa irekita dagoen ordutegian emango da zerbitzua, hau da, 08:00etatik 22:00etara, eta nahitaezkoa izango da, gutxienez, 11:00etatik 20:00etara bitarteko ordutegia betetzea.

Eguraldi txarraren edo ezinbesteko beste arrazoi batzuen kasuan, irekitzeko gutxieneko ordutegia puntu honetan ezarritakoa baino laburragoa izan daiteke, Kirol Zerbitzuari jakinarazi ondoren, eta hark baimenduko du azken aukera hori.

3.3 Kokapena

Bi (2) puntu baimenduko dira kalez kaleko salmenta-postua foodtruck edo gastrofurgu bidez instalatzeko, **IV. eranskinean** zehazten diren kokapenetan:

- A eremua: familia-igerilekuaren eta errugbi-zelaiaren arteko zabalgunea.



- B eremua: igerilekuen eta solariumaren ingurunea (botikin-postutik hurbil)

Kirol Zerbitzuak beste kokapen batzuk ezarri ahal izango ditu, instalazioen arabera. Nolanahi ere, jende kopuru handieneko eremuetatik hurbil egongo dira.

Salmenta-puntuaz gain, Kirol Zerbitzuak baimena eman ahal izango du mahaiak eta aulkiak jartzeko foodtruck-etik gertu, esleipendunak alde zuzenetik eskatuta. Kirol Zerbitzuak zehaztuko du non eta zenbat mahai eta aulki baimenduko diren.

Interesdunek instalazioa bisitatu ahal izango dute, aurreikusitako espazioa eta kokalekuak ezagutzeko, bai eta instalazioak ere, oro har. Hala ere, bisita hori ez da nahitaezko baldintza izango prozeduran parte hartzeko.

4.- INSTALAZIOAK ERABILTZeko SALMENTA PUNTUAREN EZAUGARRI TEKNIKOAK

- Saldu egingo dira elikagaien produktu eraldatuak eta alkoholik gabeko edariak, instalazioan izozkiak saltzea barne.
- Saltokiko ibilgailuak Gasteizko Udaleko Kirol Zerbitzuak baimendutako lekuetan jarriko dira.
- Salmenta ibilgailuetatik bertatik egingo da, betiere udalaren alde zuzenetik aurreko baimenarekin.
- Ibilgailuek merkaturatzen diren produktuei aplikatu beharreko erregelamendu higieniko-sanitarioetan ezarritako baldintzak bete beharko dituzte.
- Instalazioak, besteak beste, kalitatea eta funtzionaltasuna izan beharko ditu, eta higienari dagokionez indarrean dauden osasun-arauak eta aplikatu beharreko industria-araudia (makinak, instalazio elektrikoa, etab.) bete beharko ditu.
- Vitoria-Gasteizko Udaleko Kirol Zerbitzuak ez du instalaziorik baimenduko, esleipenaren unean adierazitako neurriak zehaztugabeak badira.
- Salmentarako erabiliko den ibilgailuaren gehieneko neurriak ezin izango dira 8 metro luze eta 2,5 metro zabal baino handiagoak izan, ibilgailuaren barruko edozein elementu finko barne.
- Plegu honetan aurreikusitako postuak bakarrik instalatu eta bertan zehaztutako jarduera garatu ahal izango da. Debeztatuta dago beste postu batzuk instalatzea, bestelako jarduerak egitea edo alde zuzenetik baimendu ez den edozein elementu jartzea.
- Zoladuran ez da inolako ainguraketarik erabiliko, eta behar bezala babestuko da.
- Toki ikusgarri batean jarri beharko dira udal-baimena eta prezio irakurgarrien zerrenda, horiek eskatu beharrik gabe.
- Erabat debeztatuta dago edozein motatako musika- edo megafonia-ekipoak instalatzea.
- Behar diren hornidurak, hala nola argia eta ura, Vitoria-Gasteizko Udaleko Kirol Zerbitzuak emango ditu. Kirol Zerbitzuak puntu hauetako hartuneak erraztuko ditu: hartune elektrikoa (32A potentzia), ur hotzaren hartunea eta hustubidea. Hargune horietatik salmenta-posturainoko konexioak adjudikaziodunaren kontura izango dira, eta babestuta egon beharko dute segurtasun-neurriak bermatzeko.



5.- TASA / KANONA

Foodtruck delakoak instalatzeko baimenaren adjudikaziodunak espazioa okupatzeagatiko tasa bat ordaindu beharko dio Gasteizko Udalari. Tasa hori erabilera publikoko lursailetan kokatutako postu, barraka, salmenta-etxola, ikuskizun edo atrakzioengatiko tasak arautzen dituen ordenantzan ezarrita dago (2026ko Zerga Ordenantza, 7.1); zehazki, 3. epigrafean (urtaroko postuak) denda-ibilgailuentzat ezarrita dagoena. Kontzeptu hori urtero ordainduko da, epe bakoitzerako indarrean dagoen Ordenantzan ezarritako zenbatekoaren arabera. **2026ko udako denboraldiko egunekiko proportzionala izango den zenbatekoa 669,49€-koa izango da.**

Era berean, hasierako lizitazio-kanon bat ezartzen da, pertsona edo erakunde lizitatzailleek gorantz hobetu dezaketena beraien eskaintzan, **300 eurokoa** udako denboraldi oso bakoitzerako.

Kanona hileroko ordainduko da, Udalak egindako errekerimenduaren arabera.

6.- BAIMENAREN BALDINTZAK

Pertsona edo enpresa esleipendunak, bere jardueraren ondorioz aplikatu beharreko legezko betebeharrak betetzeaz gain, oinarri hauetan jasotako estipulazioen arabera eman beharko du zerbitzua, bereziki honako betebeharrak hauei erreparatuz:

- Espazio publikoa okupatzeko baimena "foodtruck" delakoa instalatzeko behar-beharrezkoa den azalerarako baino ez da. Salmenta-postu bakoitzerako adierazitakoa baino azalera gehiago ezin izango da okupatu.
- Ematen den baimena oinarri hauetako klausula guzti-guztiak betetzearen baldintzapean geratzen da, eta ondorioz gabe geratuko da horietako edozein betetzen ez bada.
- Ezarritako kanona ordaintzea eta fidantza adierazitako epean gordailutzea. Era berean, espazioa okupatzeagatik aurreko puntuan adierazitako tasa ordaindu beharko du.
- Enpresa gisa aplikatzekoa zaion araudia betetzea, bereziki elikagaien salmentako ustiategi motaren ondorioz aplikatzekoa dena.
- Kartel edo publizitate orok Kirol Zerbitzuaren oniritzia izan beharko du. Oro har, jendeari ematen zaion informazio guztia euskaraz eta gaztelaniaz idatzita egon beharko da.
- Esleipendunak Kirol Zerbitzuari entregatuko dizkio produktuen zerrenda eta prezioak, udako denboraldia hasi baino lehen, oniritzia eman eta jarraipena egin diezaion.
- Arduradun bat izendatuko du, udalaren eta enpresaren arteko bitartekaria izango dena. Pertsona horrek telefono mugikorren zenbakia eta helbide elektronikoa izan beharko ditu komunikazioetarako.
- Genero-hornidurak instalazioaren eta erabiltzaileen ohiko jarduera ahalik eta gutxien oztopatzeko/eteteko moduan egingo dira. Oro har, lan horiek gehienez 11:00ak arte egingo dira.



- Esleipenduna arduratuko da bere jarduerak sortutako hondakinak behar bezala kudeatzeaz eta erretiratzeaz.
- Kontratua amaitzean, okupatutako espazioa instalazioa egin zen unean zeuden baldintza berberetan utzi beharko du, eta bere jarduerak eragin ditzakeen kalteen erantzule izango da.

7. ESLEITZEKO PROZEDURA

.- Baimena lehia bidez esleituko da, prozedura irekiaren bidez, eta iragarkia Vitoria-Gasteizko Udaleko iragarki-taulan, web-orrian eta

Esleipena publizitate-, lehia-, gardentasun- eta objektibotasun-printzipioetara egokituko da, eta proposamen onuragarriena egiten duen eskaintzaileari egokituko zaio esleipena, hau da, oinarri hauetan ezarritako irizpideen arabera puntuaziorik altuena lortzen duenari.

Eskaintzak aurkezteko gaitasuna dute jarduteko gaitasun osoa duten pertsona natural edo juridiko guztiek, espainiarrek zein atzerritarrek (SPKLren 65. artikulua eta hurrengoak), baldin eta kontratatzeke debekurik ez badute (71. artikulua eta hurrengoak, APSLren 94. artikulua birbidaltzeagatik), hura modu osagarrian aplikatuta.

Esleipenaren ondoren, titularrak indarreko araudian aurreikusitako kontratatzeke debekua eragiten duen egoeran sartzen bada, baimena deuseztatu egingo da.

7.1 Proposamenen aurkezpena

.- Proposamenak aurrez aurre aurkeztuko dira, astelehenetik ostiralera, 09:00etatik 14:00etara, helbide hauetako edozeinetan:

- ✚ Vitoria-Gasteizko Udaleko Bulego Teknikoetan (Teodoro Doublang Margolariaren kalea 25), **10 egun naturaleko epean**, iragarkia Vitoria-Gasteizko Udaleko iragarki-oholean, haren webgunean eta Arabako Lurralde Historikoko Aldizkari Ofizialean argitaratuko da argitaratu eta hurrengo egunetik aurrera.
- ✚ Herritarren Arretarako Bulegoetan (HAB).
- ✚ Hala ere, Administrazio Prozedura Erkidearen urriaren 1eko 39/2015 Legean ezarritako edozein modutan aurkez daitezke eskabideak.

Eskabidea Udaleko Bulego Teknikoetara posta ziurtatu bidez bidaltzen den kasuetan, eskatzaileak egiaztatu beharko du bidalketa zein egunetan aurkeztu den posta-bulegoan, eta, horrez gain, Kirol Zerbitzuari eskabidearen berri eman beharko dio, posta elektronikoki bat bidaliz ccdd.01@vitoria-gasteiz.org edo mgil@vitoria-gasteiz.org helbidera, betiere eskabideak aurkezteko epea amaitu baino lehen. Mezu horretan jasota geratu beharko da mezuaren harrera, datak eta komunikazioen eduki osoa, bai eta bidaltzailearen eta hartzailearen identifikazio fidagarria ere. Bestela, eskabidea ezetsi ahal izango da.



Esleipen-prozeduraren ondoriozko sailkapen-hurrenkerak zehaztuko du erabilgarri dauden kokalekuen aukeraketa-ordena. Lehen postua lortzen duen erakunde lizitatuak lehentasunez aukeratu ahal izango du baimendutako bi salmenta-puntuetakoa bat, eta bestea bigarren postuan sailkatutako erakundearentzat izango da.

Lizitatuak bakarra aurkezten bada, edo esleipen-prozesuaren ondoren kokalekuetako bat hutsik geratzen bada, Udalaren eta esleipendunaren arteko aurretiazko adostasunaren bidez, baimena bi salmenta-puntuetara zabaltzea baimendu ahal izango da, ezarriko diren baldintzetan eta betiere interes publikoarekin eta aplikatu beharreko araudiarekin bateragarria bada.

.- Enpresa lizitatuak gutun-azal bat aurkeztuko dute, kanpoaldean eskabide-orrria (I. eranskineko eskabide-eredua) duena, eta bertan enpresa lizitatuak izena eta datuak jasoko dira (posta-helbidea, telefonoa eta posta elektronikoko helbidea).

Gutun-azal horren barruan, aldi berean, itxitako bi gutun-azal egongo dira, A gutun-azala eta B gutun-azala izendatuak.

A GUTUN-AZALA .- PROPOSAMEN TEKNIKOA, eta haren kanpoaldean enpresa lizitatuak izena eta "A gutun-azala" agertuko dira. Gutun-azal honek honako dokumentazioa jasoko du:

1.- Lizitatuak enpresa, enpresa-elkarte edo enpresa-elkartze gisa identifikatzen duen agiria, eta bertan honako hauek jasoko dira:

- Pertsona fisikoak badira:

Titularraren eta titularkidearen NANaren fotokopia edo, Europar Batasunetik kanpoko pertsonen kasuan, indarreko atzerriartetasun-araudiak eskatzen dituen bizileku- eta lan-baimenen fotokopia.

- Pertsona juridikoak badira:

Eraketa-eskirituraren fotokopia.

Eskatzailearen ordezkartza-ahalordeen egiaztatzea eta Identifikazio Fiskaleko Txartelaren fotokopia.

2.- Erantzukizunpeko adierazpena, lizitazioan parte hartzeko baldintzak betetzen dira adierazten duena (**II. Eranskina**).

3.- Jarduteko Osasun Baimena. Hala badagokio, gastrofurgu gisa homologatuta dagoela egiaztatzen duen agiria.

4.- Elikagai-instalazio ez iraunkorren eta jarduera gastronomikoen eskabiderako erantzukizunpeko adierazpena (**V-A eta V-B Eranskina**).

5.- Zirkulazio-baimena eta IATren kopia.

6.- Ibilgailuaren argzkiak.

7.- Proposamen teknikoak, gutxienez informazio hau jasoko duena:

- **Negozio planteamenduaren deskribapen orokorra.**
- **Eskaintza gastronomikoa eta produktuen aniztasuna.**



- **Foodtruck edo gastrofurgoaren aurkezpena eta ezaugarriak.**
- **Bezeroarentzako arreta.**

B GUTUN-AZALA .- (FORMULEN BIDEZ KUANTIFIKAGARRIAK DIREN IRIZPIDEEN PROPOSAMENA. III.ERANSKINA); kanpoaldean enpresa lizitatzaillearen izena eta “B gutun-azala” agertuko dira.

Gutun-azal honek eskaintza ekonomikoan jasotako eta baloratu beharreko irizpideei buruzko informazio guztia bilduko du. Argitasunez adierazi beharko da enpresa esleipendunak kanon gisa eskaintzen duen zenbatekoa; zenbateko hori **ezingo da inola ere izan 300 eurotik beherakoa denboraldi osoagatik**, hilez hil ordainduta. Baldintza hori betetzen ez duten eskaintzak automatikoki baztertuko dira lizitaziotik.

7.2 Proposamenen irekiera:

.- Proposamenak aurkezteko epea amaitu eta hurrengo egunean, Kirol Zerbitzuko teknikari arduradunak gutun-azalak irekiko ditu, aurkeztutako proposamenak aztertzeko eta oinarri hauetan ezarritakoaren arabera **BALORAZIO-TXOSTENA** egiteko, gehienez **5 egun balioduneko epean**.

.- Eskabideak eskatutako baldintzak betetzen ez baditu edo osatu gabe badago, organo kudeatzaileak eskatzaileari zuzentzeko eskatu ahal izango dio, 10 eguneko epean behar diren dokumentuak zuzendu edo aurkez ditzan. Halaber, adieraziko zaio hala egiten ez badu, bere eskaeran atzera egin duela ulertuko dela, dagokion ebazpena eman ondoren.

7.3 Esleipen-proposamena:

.- BALORAZIO-TXOSTEN TEKNIKOAK egin ondoren, organo kudeatzaileak aurkeztutako proposamenak sailkatuko ditu puntuazio handienetik txikienera, eta adieraziko ditu aurkeztutakoak, baztertutakoak eta onartutakoak, baita bakoitzak lortutako puntuazioa ere, oinarrietan ezarritako esleipen-irizpideen arabera. Ondoren, baimena emateko proposamena egingo du, kalitate-prezio erlaziorik onena eskaintzen duen proposamenaren alde, oinarri hauetan ezarritako esleipen-irizpideekin bat etorriz.

.- Berdinketa gertatuz gero, baimendun gisa proposatuko da irizpide ekonomikoan — hau da, eskaintako kanonean— puntuazio handiena lortu duen eskaintza. Berdinketak jarraitzen badu, zozketa bidez ebartziko da.

7.4 Esleipenerako irizpideak:

A GUTUN-AZALA. BALIO-JUDIZIOAREN MENDEKO IRIZPIDEAK. Atal hau gehienez 30 punturekin baloratuko da.

Entitate lizitatzailleek negozio-planteamenduari buruzko proiektu bat aurkeztu beharko dute, zerbitzua nola emango duten modu zehatzean deskribatuz.



Proiektuak, gutxienez, ondoko atalak jaso beharko ditu, eta horiek izango dira balorazioaren xede. Baloratuko dira eskaintzaren kalitatea, zehaztasuna, konkretutasun-maila eta instalazioetara zein erabiltzaileen tipologiara egokitzea:

1. **Negozio-planteamenduaren deskribapen orokorra (gehienez 10 puntu)**

Proposatutako negozio-eredua zehaztuko da, aurreikusitako ordutegiak, eguneroko funtzionamenduaren antolaketa eta zerbitzuaren funtzionamendu orokorra ulertzeko beharrezkoak diren gainerako alderdi guztiak barne.

2. **Eskaintza gastronomikoa eta produktuen aniztasuna (gehienez 10 puntu)**

Eskaintako produktu nagusiak zehaztuko dira: edari ez-alkoholikoak, elikagaiak eta izozkiak, haien aniztasuna, kalitatea eta instalazioari nahiz udako denboraldiari egokitzapena adieraziz. Halaber, hala badagokio, produktu osasungarrien eskaintza, alergiadunentzako edo begetarianoentzako aukerak, edo zerbitzuari balioa eman diezaioketen bestelako proposamen bereizgarriak azalduko dira.

3. **Foodtruck edo gastrofurguaren aurkezpena eta ezaugarriak (gehienez 5 puntu)**

Ibilgailuaren ezaugarri tekniko eta estetikoak, ekipamendua eta zerbitzua emateko garrantzitsuak diren gainerako elementuak deskribatuko dira. Baloratuko dira funtzionaltasuna, originaltasuna, estetika eta instalazioaren espazioarekin eta ingurunearekin integrazioa.

4. **Bezeroarentzako arreta (gehienez 5 puntu)**

Aurreikusitako bezeroarentzako arreta-eredua azalduko da, zerbitzuaren oinarritzko antolaketa eta erabiltzaileekiko tratamendu-irizpideak barne. Baloratuko dira profesionaltasuna, irisgarritasuna, arreta elebiduna eskaintzeko aukera, tratu egokia eta antzeko alderdiak.

B GUTUN-AZALA. FORMULA MATEMATIKOAREN MENPEKO IRIZPIDEAK. Atal hau gehienez 20 punturekin baloratuko da.

1. Kanon minimoaren hobekuntza. Atal hau **gehienez 20 punturekin** baloratuko da.

KANON MINIMOAREN HOBEEKUNTZA: Lizitatzailleak konprometitzen den zenbateko ekonomikoari buruzko proposamena egin beharko du. Eskaintza hori hasierako kanon minimoari (300 €) gehituko zaio. Kasu guztietan, adierazitako zenbakia (300 €) eskaintzen diren kopuruetan oinarri izango da; horren azpiko eskaintzak automatikoki baztertuko dira.

- Eskaintzak honako formula erabiliz baloratuko dira:



ESKAINTZAREN PUNTUAZIOA = Puntuazio maximoa x (Eskaintza hobekuntza / Eskaintza hobekuntza maximoa)

Non:

Eskaintzaren puntuazioa = Lortutako puntuazioa

Puntuazio maximoa = Lortzeko puntuazio maximoa (20pt)

Eskaintza hobekuntza = Baloratu beharreko pertsona edo enpresaren gutxieneko kanonaren hobekuntza

Eskaintza hobekuntza maximoa = Gutxieneko kanonaren hobekuntzarik onena.

7.5 Baimendutako pertsona edo erakundeek esleipen proposamenaren ondoren aurkeztu beharreko dokumentazioa.

Esleipendun diren pertsonen zerrenda 010 Herritarren Informazio Zerbitzuaren bidez (945 161100) kontsulta daiteke eta, era berean, Udalaren webgunean (www.vitoria-gasteiz.org), non esleipendunen zerrenda argitaratuko den.

Esleipenduna izanez gero, ondoko dokumentazioa aurkeztu beharko da Vitoria-Gasteizko Udalaren Edozein Herritarren Arreta Bulegotan, esleipendunen zerrenda argitaratu eta hurrengo egunetik hasita, **10 egun balioduneko epean**:

1.- Fidantza eta tasak: Tasa eta fidantzaren ordainketaren agiria aurkeztu beharko da.

2003ko azaroaren 3ko 33/2003 Legearen 92.6 artikuluan ezarritakoaren arabera, baimena esleipendunari **500 €-ko fidantza eskatuko zaio**, espazio publikoa erabiltzeagatik eta sor litezkeen kalteen konponketa edo ordainketa bermatzeko. Ordainketaren agiria aurkeztu behar da.

Halaber, foodtruck-ak instalatzeko baimena esleipendunari Vitoria-Gasteizko Udalari espazioaren okupazioagatik **669,49 €-ko tasa** ordaindu beharko zaio.

2.- Indarrean dagoen erantzukizun zibileko aseguru-poliza: Erantzukizun zibileko aseguru-polizaren kopia entregatuko da, bai eta primaren ordainketa egiaztatzen duen agiria ere.

Erakundeak nahitaez kontratatu beharko ditu bere kargura baimen honek irauten duten bitartean honako aseguru hauek:

- Aseguru bat, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren abenduaren 23ko 10/2015 Legearen 24. artikuluan ezarritakoaren arabera hirugarrenei eragindako eta haien instalazioen, garatutako jardueraren eta haien kargura kontratatutako langileen ondoriozko kalteengatik izan dezakeen erantzukizun zibila estaltzen duena, martxoaren 25eko 44/2014 DEKRETUAK, jendaurreko ikuskizunak eta jolas-jarduerak egiteko eska daitezkeen erantzukizun zibileko aseguruak arautzen dituenak, ezarritako zenbatekoan.



3.- JEZn alta egindakoaren ziurtagiria edo JEZn alta eta baja ziurtagiria dagokion epigafrean.

4.- Elikadura Higieneko prestakuntzaren ziurtagiria saltzaile diren pertsonentzat.

Epean ezarritako dokumentazio guztia aurkeztu ezean, esleipendunak izanik ere, eskaera EZETSIA izango dela ulertuko da.

7.6 Formalizazioa

Baimena administrazio-agiri baten bidez osatuko da, esleipena Jakinarazpen-taulan argitaratu eta hurrengo egunetik hasita, **15 egun balioduneko epean.**

Esleitutako gastrofurgoko bakoitzerako baimen bereizi bat egingo da, eta esleipendunen titular edo kotitularrei entregatuko zaie, NANaren kopia aurkeztu ondoren; Europar Batasunetik kanpoko pertsonen kasuan, indarreko atzerriartasun-araudiak eskatzen dituen bizileku- eta lan-baimena aurkeztu beharko dute.

Halaber, baimena jasotzeko hirugarren bat autoriza daiteke, idatzizko agiri baten bidez, non bai delegatzailearen bai ordezkatuaren NAN zenbakiak eta sinadurak jasoko diren.

8.- USTIAPENA, ALOKAIRUA ETA TRASPASOA

Berariaz debekatuta dago baldintza-agiri honen xede diren jabari publikoko ondasunen erabilera erkide bereziko baimena lagatzea, eskualdatzea edo errentan ematea.

9. ERANTZUKIZUN ZIBILA

- Esleipendunak bere gain hartzen du sor daitekeen erantzukizun zibil osoa, eta Vitoria-Gasteizko Udala salbuetsi egiten du honako hau betetzetik:
 1. Jabari azalera eta uneoro dauden instalazioak mantentzea eta kontserbatzea.
 2. Baimendunak, bere arrisku eta erabakimenpean, eskaintzen ditu edari eta elikagaiak, eta bere gain hartzen ditu kalteak eta galerak, zuzenekoak edo zeharkakoak, jardueragatik erantzukizun zibila bere gain hartuz, baita jarduerak udal ondasun eta eskubideetan eragindako erantzukizuna ere, eta Vitoria-Gasteizko Udala erantzukizun guztietatik salbuestuz.
- Zigorra ezartzeak ez du baztertzen pertsona edo erakunde baimenduaren ez-betetzeek eragindako kalte galerengatik Administrazioak kalte-ordaina jasotzeko eskubide izatea.



10.- ZIGOR-ERREGIMENA

Udal-agintariek, zaintza- eta kontrol-eginkizunak betez, ebazpen honetako xedapenak, Kaleko Salmentari buruzko Udal Ordenantzan ezarritakoak eta jarduerari eta salmenta-produktuei aplikatu beharreko gainerako lege-arauak behar bezala betetzen direla bermatuko dute.

Araudi hori betetzen ez bada, ofizioz izapidetuko da, organo eskudunak eskatuta, nahitaezko zehapen-espedita, Kalez kaleko salmentako indarreko udal-ordenantzaren VI. kapituluan ezarritakoaren arabera, Toki Araubidearen Oinarriak arautzen dituen apirilaren 2ko 7/1985 Legearen XI. Tituluan eta aplikatu beharreko gainerako araudian ezarritakoarekin bat etorritik.

Salmenta Ibiltariaren Udal Ordenantzaren 34. artikuluan ezarritako arau-hausteez gain, honako hauek ere hartuko dira kontuan:

Arau-hauste arinak izango dira:

- Ordubeteen ordutegia ez betetzea.
- Prezioen zerrenda gaizki erakustea edo ez erakustea.
- Karteletan, produktu eta prezioen zerrendetan, menuan edo antzekoetan arreta elebiduna ez ematea.
- Hondakinak botatzeko ontzirik ez izatea.

Arau-hauste larrian izango dira:

- Ordutegia ordubetetik gora ez betetzea.
- Instalazioaren garbiketa falta.
- Aplikatzekoak diren udal-arauak ez betetzea.
- Udalak emandako arauak eta jarraibideak ez betetzea.

Arau-hauste oso larriak izango dira:

- Ezarritako prezioa lehen adierazitako baldintza eta epeetan ez ordaintzea, esleipendunak behar bezala egiaztatutako kausa justifikatuetan izan ezik.
- Baimendu gabeko produktuak saltzea.
- Aseguru-polizen ordainagiriak ez ordaintzea.
- Kirol Zerbitzuaren eta Osasun Zerbitzuaren ikuskapenen aurka egitea edo horiek oztopatzea.
- Zerbitzuaren edo instalazioaren erabiltzaileekiko errespetu faltak, hitzekoak zein ekintzakoak.
- Baimenik gabe edozein motatako obrak edo espazioaren egiturazko aldaketak egitea.
- Instalazioak utzitako egoeratik okerago itzultzea.

Egindako faltak horrela zigortuko dira:

- Falta arinak: 300€-ra arteko isuna.
- Falta larriak: 301€-tik 600€-ra bitarteko isuna eta/edo salmenta baimena hilabetez etetea gehienez.
- Falta oso larriak: 601€-tik 1.200€-ra bitarteko isuna eta/edo emandako baimena galtzea.



11. BAIMENA BUKATZEA.

Baimenak hurrengo arrazoi hauengatik deuseztuko dira:

- 1.- Ezarritako epea amaitzea.
- 2.- Titularrak borondatez uko egitea edo hiltzea.
- 3.- Baimena emateko funtsezko baldintzaren bat betetzeari uztea.
- 4.- Ezeztapena: **Nolanahi ere, udalak, BERE KABUZ, EDOZEIN UNETAN eta kalte-ordainerako eskubiderik gabe, baimena iraungi baino lehen ondoriorik gabe utzi ahal izango du, baldin eta jabari publikoan kalteak eragin badira, interes publiko handiagoko jardueretarako erabiltzea eragozten badute edo interes publikoko bat-bateko inguruabarrek justifikatzen badute.**
- 5.- Baimena galtzea dakarren arau-hausteen zigorra.



I. Eranskina – ESKAERA ETA IDENTIFIKAZIORAKO DATUAK

KONTRATISTAREN DATUAK, PERTSONA FISIKOA BADA. BANAKAKO ENPRESA

Jabearen izen-abizenak eta NAN zenbakia:

Helbidea:

Telefonoa(k):

Helbide elektronikoa

Faxa:

KONTRATISTAREN DATUAK, PERTSONA JURIDIKOA BADA

Izena eta IFZ:

Sozietate mota:

Ordez kariaren izen-abizenak:

IFZ:

Helbidea:

Telefonoa(k):

Helbide elektronikoa:

Faxa:

Adierazi du interesa duela Vitoria-Gasteizko Udaleko Kirol Zerbitzuak **Gamarrako Parkeko instalazioetan "gastrofurgoein" espazio publikoa okupatzeko** deitu duen deialdian parte hartzeko, eta ados dagoela lizitazioa arautzen duten oinarrietan ezarritako klausula guztiekin.

Horretarako, eskabide honekin batera, honako agiri hauek aurkezten ditu:

• GUTUN AZALA, BARRUAN HONAKO HAUEK DITUELA:

- A GUTUN-AZALA. PROPOSAMEN TEKNIKOA
- B GUTUN-AZALA. PROPOSAMEN EKONOMIKOA

Data:

Sinadura:



II. Eranskina – ERANTZUKIZUNPEKO ADIERAZPENA

.....jauna/andrea(k), NAN/AIZ
izanda, bere izenean edo enpresaren ordezkari gisa
(IFK:.....), den aldetik, 2026ko eta 2027ko udan
Gamarrako parkeko instalazioetan espazio publikoa “foodtruck” batekin okupatzeko
baimenaren lizitazioan parte hartzeko.

ADIERAZTEN DU, bere erantzukizunpean:

1º.- Pertsona edo erakundea, haren administratzaileak eta legezko ordezkariak, bai eta sinatzailea ere, ez daudela Sektore Publikoko Kontratuei buruzko azaroaren 8ko 9/2017 Legearen 71. artikuluan xedatutakoaren arabera, egunean ditu indarrean dauden xedapenek ezarritako zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekikoak, eta ez du zerga-arloko zorrik ordainketa-aldi exekutiboan Vitoria-Gasteizko Udalarekin.

2º.- Deialdi hau arautzen duten oinarriak ezagututa, horiek betetzeko eta zerbitzua zorrotz betetzeko konpromisoa hartzen du, betiere oinarri horiei, proposamen teknikoari eta aurkezten den eskaintza ekonomikoari lotuta.

3º.- Jakinarazpenetarako, harremanetarako pertsona eta helbide elektroniko hauek izendatzen ditu:

- Harremanetarako pertsona:
- Telefonoa:
- Helbide elektronikoa:

Lekua, data eta lizitatzailaren sinadura.



III. Eranskina – PROPOSAMEN EKONOMIKOAREN EREDUA

PROPOSAMEN EKONOMIKOAREN EREDUA

..... jauna/andrea(k)
helbidea:....., kalea:.....,
NAN:....., bere izenean edo..... ordezkatuz
helbidea:....., kalea:.....,
tel.:..... eta IFZ:....., Gamarrako parkeko instalazioetan
gastrofurgoeekin espazio publikoa okupatzeko baimena emateko lizitaziorako oinarrien berri izan
ondoren, konpromisoa hartu du zerbitzua emateko, oinarri horietan aurreikusitako preskripzioen
eta epeen arabera eta euroko kanonarekin (baimenaren urte bakoitzeko).

Espedientea:

Titulua: GAMARRAKO PARKEKO INSTALAZIOETAN "GASTROFURGOEKIN" ESPAZIO
PUBLIKOA OKUPATZEKO BAIMENA EMATEKO LIZIAZIOAREN OINARRIAK.

**HITZ EMATEN DU ZERBITZUA OINARRIETAN EZARRITAKO PRESKRIPZIOEN ETA
EPEEN ARABERA EMANGO DUELA, eta kanon bat jarriko duela, baimenaren iraupenari
dagokiona:**

- **KANONA GUZTIRA URTE BAKOITZERAKO€**

(Kopuruak letraz eta zenbakiz adierazi beharko dira. **Kopurua letraz eta zenbakiz bat ez
badator, letraz adierazitakoa baliozkoa izango da.**)

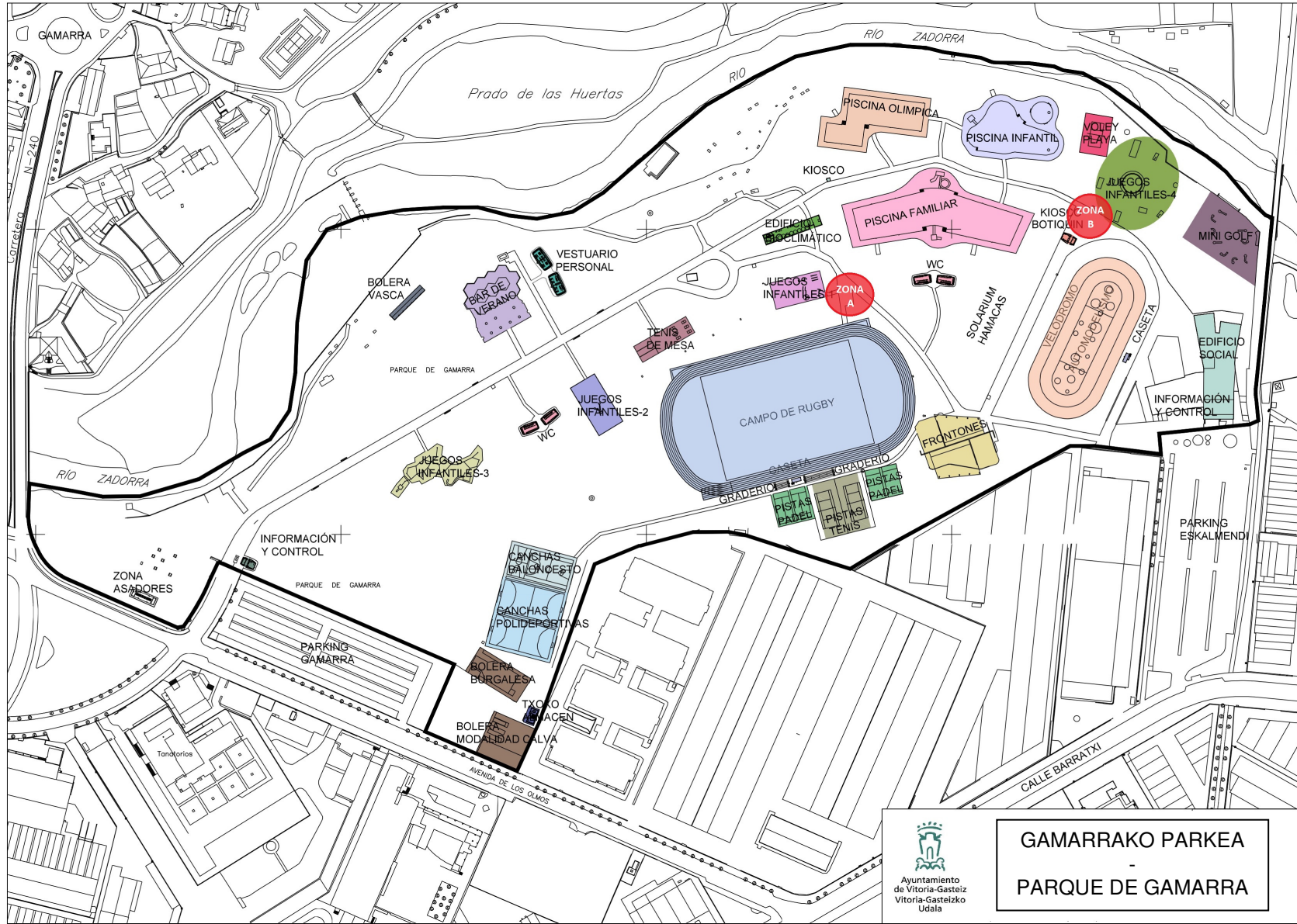

Gasteizen, 2026(e)ko aren(a).



IV. Eranskina – INSTALAZIOEN PLANOA

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko Udala

www.vitoria-gasteiz.or

GAMARRAKO PARKEA
-
PARQUE DE GAMARRA



V-A. Eranskina – ERANTZUKIZUNPEKO ADIERAZPENA, ELIKAGAI-INSTALAZIO EZ- IRAUNKORRAK ETA JARDUERA GASTRONOMIKOAK ESKATZEKO

V-A ERANSKINA

ERANTZUKIZUNPEKO ADIERAZPENA, ELIKAGAI-INSTALAZIO EZ IRAUNKORRAK ETA JARDUERA GASTRONOMIKOAK ESKATZEKO

TITULARRAREN DATUAK / DATOS DEL TITULAR			
NAN/AIZ/IFK		IZEN-ABIZENAK / SOZIJETATEAREN IZENA	
HELBIDEA (kalea, etorbidea...)		Zk°	SOLAIRUA
			LETRA
UDALERRIA	PROBINTZIA	TELEFONOA	E-MAILA
ESTABLEZIMENDUAREN IZENA		OSASUN ERREGISTROKO ZK ⁽¹⁾	

(1) Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorra (RGSEAA) edo dagokion autonomia-erkidegoko erregistrokoa (Euskal Autonomia Erkidegoaren kasuan, REACAV: Euskal Autonomia Erkidegoko Elikagai Establezimenduen Erregistroa)..

X BATEZ MARKATU IZATEKOTAN / MARCAR CON X SI SE DISPONE	
<input type="checkbox"/>	Baldintza higienikoak betetzen direla zaintzeko eta kontrolatzeko gaitasuna duen enpresa baten zerbitzu-sanitarioak
<input type="checkbox"/>	Prestakuntza-plana edo, hala badagokio, elikagaien manipulazioaren arloko prestakuntza jaso izanaren justifikazioa.
<input type="checkbox"/>	Alergenoen plana edo alergenok identifikatzeko dokumentua.
<input type="checkbox"/>	AKPKAn oinarritutako autokontrol-sistema edo autokontrolerako plan orokorra (sinplifikatua) edo jardunbide egokien gida..
<input type="checkbox"/>	Erreklamazio-orriak egongo dira eskatzen dituzten bezeroen eskura.
<input type="checkbox"/>	

SALDUKO DIREN ELIKAGAIK (X BATEZ MARKATU IZATEKOTAN)	
<input type="checkbox"/>	Norberak egindako elikagaien salmenta.
<input type="checkbox"/>	Berezko elaboraziorik gabeko elikagaien salmenta.
<input type="checkbox"/>	Ontziratuak:
<input type="checkbox"/>	Ontziratutako gabeak:
<input type="checkbox"/>	Elikagaien deskribapen laburra.

INSTALAZIOEN ETA EKIPOEN DEKLARAZIOA (x batez markatu izanez gero edo deskribatu)	
<input type="checkbox"/>	Eguraldi txarretik babestutako instalazioak (toldoa...).
<input type="checkbox"/>	Erraz garbitu eta desinfektatzeko zorua.- Deskribatu
<input type="checkbox"/>	Lanerako azalera nahikoen dimentsioak.
<input type="checkbox"/>	Baxera eta tresneria garbitzeko neurri nahikoak dituen eremua.
<input type="checkbox"/>	Harraska manipulazio-eremuan, sare publikoari eta komuneko tresnei lotuta.
<input type="checkbox"/>	Hondakin-urak sare orokorrera konektatutako mahuka baten bidez husteko sistema.
<input type="checkbox"/>	Edateko uraren sistema txorrotarekin eta komuneko tresnekin.
<input type="checkbox"/>	Ur beroa harraskan/konketan.

	Behar adina hozte-instalazio. Deskribatu	
	Hozte-beira-arakak.	
	Termometroak hotz-ganbera guztietan.	
	Eskuzkoa ez den eragingailuko konketa.	
	Elikagaiak manipulatzeko eremu bereizia.	
	Biltegi independentea.	
X	Aldagelak	Kirol Zerbitzuak aldagelak eta armairuak jarriko ditu langileen eskura.
	Ontzi-garbigailua	
	Salgaien garraioa. Nola egin nahi den. Deskribatu	
	Ibigailua elikagaiak biltegitzeko eta kontserbatzeko erabiliko den. Deskribatu	
	Elikagaien jatorria egiaztatzen duten fakturak edo bestelako dokumentuak.	
	Zaborra egunero kendu behar da. Ontzi egokiak ditu, eta ez dago inola ere elikagaiekin kontaktuan..	

(2) Araudi aplikagarria:

852/2004 Erregelamendua, elikagaien higienari buruzkoa (III. eranskina).

Gasteizko udalerrian kalez kaleko salmenta arautzen duen udal-ordenantza (2016ko abenduaren 21eko ALHAO). Elikagaiaren eta egin beharreko jardueraren arabera aplikatu beharreko elikadura-legeria.

1021/2022 Errege Dekretua, abenduaren 13koa, Txikizkako Merkataritzako Establezimenduetako Elikagaiei buruzkoa

..... andreak/jaunak (NAN:.....), idazki honetan adierazitako datuak dituen establezimenduaren ordezkari gisa, **BERE ERANTZUKIZUNPEAN ADIERAZTEN DU** indarrean dagoen elikagaien segurtasunari buruzko legerian ezarritako higiene- eta osasun-baldintzak betetzeko konpromisoa hartzen duela (2), higiene-jardunbide egokietan oinarritutako autokontrol-programa bat egiteko konpromisoa hartzen duela, eta V-B eranskinean jasotako baldintza guztiak betetzen dituela.

.....en, 2026ko ren(a)

Sinadura

V –B. Eranskina

FOODTRUCKENTZAKO ETA KALEZ KALEKO SALMENTARAKO EGOKITUTAKO IBILGAILUENTZAKO HIGIENE ETA OSASUN BALDINTZAK

Betekizun horiek betetzeak elikagaien segurtasuna eta osasun publikoaren babesa bermatzen ditu, jarduera arduratsua sustatuz eta indarrean dagoen araudiaren arabera.

1.-DOKUMENTAZIOA ETA ERREGISTROA

Nahitaezkoa da enpresa inskribatuta egotea garatzen duen elikagai-jarduerari dagokion erregistroan, araudiak eskatzen duen bezala:

Dagokion autonomia-erkidegoko elikagai-establezimenduen erregistroa

Horniketa-katean zehar elikagaien jatorria eta trazabilitatea bermatzen duen dokumentazioa izango du postuan.

2.- INSTALAZIOAK ETA EKIPAMENDUA

- Ibilgailuaren oinarria lurretik isolatuta egongo da, eta, nolana ere, erraztu egingo du garbiketa eta desinfekzioa.
- Ibilgailuaren egiturak material erresistenteak, aldagaitzak eta erraz garbitu eta desinfektatzekoak izango ditu. Kontserbazio-egoera onean egongo da.
- Instalazioak behar bezala teilatuta egongo dira, eguraldi txarretik babestuta eta jendea elikagaiak biltegitratzeko edo manipulatzeko eremuetara sartzeara eragozten duten sistemekin.
- Argiztapen-sistemak babestuta egongo dira, hautsiz gero elikagaiak kutsatzeko arriskurik egon ez dadin.
- Jarduerari eta bolumenari egokitutako bitartekoak, instalazioak eta/edo ekipoak izango dira (hotz-ganberak, beira-arasa hoztaileak, babes-pantailak...), biltegitratzean, elaborazioan eta erakusketan elikagaien kontserbazioa eta babesa bermatzeko.
- Tresneria kanpoko kutsaduretatik babestuta egongo da.
- Material lauekin, porotsuak ez direnekin, korrosioarekiko erresistenteekin eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoekin lan egiteko gainazalak egongo dira, lan-bolumenaren arabera behar adina dimentsiotan.
- Erabiltzen diren tresnak erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak izango dira.
- Ur-hornidura edateko uraren udal-sarera konektatuta egingo da. Eta hondakin-urak husteko sistemak elikagaiak eta eremu garbiak kutsatzeko edozein arrisku saihestuko du, sare orokorrera konektatutako mahuka baten bidez. Udalak hornikuntza- eta hustubide-sarerako konexioa erraztuko du, eta ibilgailuaren konexioa arduradunaren kontura izango da.
- Eskuz eragiten ez den harraska-konketa bat egongo da.
- Ur beroa izango du.
- Zaborrontzi nahikoak izango dituzte, eta, ahal dela, eskuzkoa ez den aktuazio-tapa izango dute, hondakin solidoak ez metatzeko; izan ere, hondakin horiek beharrezko maiztasunarekin atera behar dira edukiontzi egokietan.
- Lan-bolumena ibilgailuaren biltegitratze-eremuetara eta manipulazio-azaleretara egokituko da.
- Elikagaiak manipulatzeko eta biltegitratzeko eremua erabat isolatuta egongo da gidatzeko espaziotik.

3.- GARBIKETA-BALDINTZAK ETA MANIPULATZEKO JARDUNBIDE EGOKIAK

- Ahalik eta garbitasun handienaz garbituko dira instalazioak eta ekipamendua, salgaiak garraiatzeko ibilgailuak, edukiontzi eta kutxa berrerabilgarriak eta konketak eta ur-andelak barne.
- Manipulazio-eremuak eremu zikinetatik edo hondakineterako eremuetatik bereizita egongo dira.
- Manipulatuzaileek eskuak behar beste aldiz garbituko dituzte kutsadura gurutzatuak saihesteko.
- Manipulatuzaileek lanerako arropa egokia eta esklusiboa izango dute, une oro garbi egongo dena.
- Kasu guztietan, saihestu egingo da elikagai gordinen eta elaboratuen/kozinatuen arteko kontaktu zuzena.
- Erabilitako garbiketa- eta desinfekzio-produktuak elikadura-erabilerarako baimenduta egongo dira, eta elikagaietatik bereizita mantenduko dira.
- Egunero kontrolatu eta erregistratu dira elikagai-ganberetako tenperaturak.
- Elikagaiak ezin dira ibilgailutik kanpo biltegitratu eta manipulatu.
- Nolanahi ere, une oro errespetatuko dira araudian jasotako manipulazio-jardunbide egokiak.

4.- BABESTEKO ETA KONTSERBATZEKO BALDINTZAK

- Elikagai galkorrak kontserbazio-baldintza optimoetan mantenduko dira (0-8 °C arteko hoztea, -18°C izoztea eta 65°C berotzea) Kanpotik erraz ikusteko moduko termometroak izango dituzte.
- Janariak beira-arasekin, tapekin edo bilgarriekin babestuta egongo dira, kanpoko agenteekin kontakturik ez izateko (hautsa, intsektuak, etab.).
- Tenperatura erregulatua behar duten elikagaien manipulazioa giro-tenperaturarekiko esposizio-denborak minimizatzeko moduan egingo da.
- Ekidin egingo da eguzki-izpiak zuzenean elikagaien gainean jartzea.

5.- ETIKETAK, ALERGENOAK ETA TRAZABILITATEA

- Elikagaiak behar bezala etiketatuta egongo dira, eta elikadura-alergenoak identifikatzeko nahitaezko informazioa izango dute. Etiketarik ez duten artisauro-merkatuen kasuan, erraz ikusteko moduko toki batean zintzilikatuko da osasun-erregistroaren zenbakia.
- Jatorrizko ontzia salmentaren amaierara arte mantenduko da etiketarekin, betiere elikagaiaren jatorria identifikatuta gera dadin.
- Postuan bertan izango da elikagaien jatorria identifikatzeko beharrezkoa den dokumentazioa.

6.- FORMAZIOA

- Manipulatuzaileek elikagaiak manipulatzeko prestakuntza izango dute, garatu beharreko jarduerarako egokia.

7.- ERABILI ETA BOTATZEKO MATERIALAK

- Ontziak erabilera bakarrekoak, birziklagarriak edo konpostagarriak izango dira. Ez da beirazko ontzirik erabiltzea baimenduko.

8.- ALKOHOLA ETA TABAKOA

- Debebatuta dago alkohola eta tabakoa saltzea.

Nolanahi ere, indarrean dagoen elikagaien legerian ezarritako osasun-baldintzak beteko dira.