



BASES QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACIÓN DE PUESTOS DE FOOD TRUCKS O GASTROFURGOS EN EL MUNICIPIO DE VITORIA-GASTEIZ. AÑO 2023-2025

1. NATURALEZA

Gestionar la convocatoria de concesión de autorizaciones de venta ambulante mediante Food Truck o gastrofurgos, en el municipio de Vitoria-Gasteiz, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 de la Ordenanza reguladora de la venta ambulante en término municipal.

Se entiende por venta en gastrofurgos aquella que se realiza utilizando a tal fin un vehículo, acondicionado de acuerdo a la normativa aplicable al transporte y a la venta de los productos autorizados. Esta actividad podrá ser periódica u ocasional.

2. FORMA DE GESTIÓN

La gestión de este tipo de venta ambulante se hará de forma directa, por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

3. NÚMERO DE AUTORIZACIONES

El número máximo de puestos será de 1 por ubicación independientemente del número de ubicaciones que puedan reflejarse en los planos adjuntos.

4. DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

La duración de la autorización será por un periodo de dos años, para las épocas establecidas en la Base 8, con el fin de garantizar a las personas físicas o jurídicas titulares de la autorización la amortización de las inversiones y una remuneración equitativa de los capitales invertidos. Esta duración será prorrogada, a solicitud de la persona titular, por otro plazo idéntico, una sola vez, siempre que cumpla los requisitos establecidos en las presentes bases y en la ordenanza municipal correspondiente.

Todas las autorizaciones que se concedan serán personales e intransferibles y podrán ser revocadas por el Ayuntamiento por razones justificadas, cuando existan razones de interés general que así lo aconsejen, reservándose, con ello, el derecho a traslado o a su anulación.

5. PRODUCTOS OBJETO DE VENTA

El objeto de venta serán los productos transformados de alimentación y bebidas no alcohólicas, excepto los productos para los que ya existe una convocatoria concreta, como es la venta de churros, castañas y helados.



Solamente podrán ser objeto de comercialización, los productos indicados en el permiso o licencia municipal de venta ambulante, debiendo obtener autorización para la venta de productos distintos de los autorizados, durante el periodo de concesión.

La venta de todos los productos alimentarios, su envasado y otras características, estará sujeta a las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS PUESTOS:

- La venta se realizará desde los propios vehículos, y siempre previa autorización municipal.
- En el caso de las ubicaciones del Paseo de Olárizu, Parque de Arriaga y Parque de Atxa, se permitirá la circulación por el interior de los parques de los Food Trucks autorizados, siempre y cuando los mismos no sean motorizados.
- Las dimensiones de los vehículos serán como máximo de 8x3 metros.
- Los vehículos se ubicarán en los lugares señalados por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.
- Los vehículos cumplirán las condiciones establecidas en las Reglamentaciones Higiénico-Sanitarias de aplicación a los productos que se comercialicen.
- La instalación deberá reunir entre sus características la adecuación al entorno, estética, calidad y funcionalidad, debiendo cumplir con las normas sanitarias vigentes en cuanto a higiene y con normativa industrial que le sea de aplicación (maquinaria, instalación eléctrica, etc).
- El Ayuntamiento no permitirá ninguna instalación cuyas dimensiones declaradas en el momento de la adjudicación resultaran inexactas.
- No podrán instalarse otros puestos distintos a los solicitados, ni ejercer actividad diferente a la autorizada, quedando prohibida la ubicación e instalación 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 las listas de precios legibles, sin que sea necesario solicitarlas. Así mismo, y siempre en lugar visible, se informará a los consumidores de la dirección donde se atenderán, en su caso, sus reclamaciones. Dicha dirección figurará, de todos modos, en la factura o en el comprobante de la venta.
- Queda totalmente prohibida la instalación de megafonía de cualquier clase.
- A la finalización de la actividad comercial del día, deberá dejarse el lugar ocupado por el vehículo y sus proximidades en un buen estado de limpieza.
- La provisión de los servicios necesarios, tales como la luz y el agua será de exclusiva cuenta de la persona adjudicataria, quien deberá contratarlos con las correspondientes empresas



suministradoras. Los cables de suministro de energía eléctrica o de cualquier otro tipo deberán estar protegidos a fin de evitar caídas.

- Una vez finalizada la jornada laboral, la instalación no podrá permanecer en la calle.

7. REQUISITOS PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA AMBULANTE

1. Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente del impuesto de actividades económicas y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exento, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
2. Estar dada de alta la persona comerciante en el régimen de la Seguridad Social y estar al corriente del pago de las cuotas. Este requisito será exigible para el personal trabajador a su cargo. Los datos del personal se deberán indicar expresamente en la solicitud de licencia de venta ambulante. En todo caso, no podrá haber más de dos cotitulares por licencia, quienes deberán cumplir las formalidades y requisitos exigidos en la convocatoria
3. Disponer de autorización municipal.
4. Satisfacer, en los plazos que de determinen, el pago de las tasas correspondientes.
5. Los prestadores de terceros países deberán acreditar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo.
6. No tener la condición de persona deudora con este Ayuntamiento. Este requisito será comprobado de oficio por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz en el momento de valoración de las solicitudes presentadas. Toda solicitud que no cumpla este requisito en el momento de la valoración de la solicitud, se considerará desestimada.
7. Seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de la actividad comercial en vigor y al corriente de pago.
8. Cumplir los requisitos higiénico-sanitarios o de otra índole establecidos por las reglamentaciones específicas.
9. Las licencias que se concedan, serán personales e intransferibles, prohibiéndose la transmisión de las mismas.
10. Queda prohibida la presencia en el puesto de persona no autorizada.



8. UBICACIONES Y PERIODO

Las autorizaciones concedidas corresponden a los siguientes emplazamientos:

UBICACIÓN	DÍAS	HORARIO	PERIODO
Extremo del paseo de Olárizu, próximo al Parque de Olárizu	Todos los días de la semana.	De 8:00 a 22:00 horas	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de abril de 2023 al 31 de octubre de 2023, excepto festividad de Olárizu (ambos incluidos)- Del 1 de abril de 2024 al 31 de octubre de 2024, excepto festividad de Olárizu (ambos incluidos)
Paseo de Cervantes	Los correspondientes a las celebraciones de eventos deportivos y la correspondiente a la festividad de San Prudencio	Desde dos horas antes hasta una hora después de las celebraciones de eventos deportivos.	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de septiembre de 2023 al 30 de junio de 2024 (ambos incluidos)- Del 1 de septiembre de 2024 al 30 de junio de 2025 (ambos incluidos)
Parking del pabellón Fernando Buesa Arena	Los correspondientes a las celebraciones de eventos deportivos	Desde dos horas antes hasta una hora después de las celebraciones de eventos deportivos.	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de septiembre de 2023 al 30 de junio de 2024 (ambos incluidos)- Del 1 de septiembre de 2024 al 30 de junio de 2025 (ambos incluidos)
Cercanías del edificio de consultas externas del Hospital Universitario de Araba	De lunes a viernes, ambos días incluidos	De 8:00 a 21:00 horas	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de abril de 2023 a 31 de marzo de 2024 (ambos incluidos)- Del 1 de abril de 2024 a 31 de marzo de 2025 (ambos incluidos)
Parque de Salburua	Todos los días de la semana	De 8:00 a 22:00 horas	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de abril 2023 al 31 de octubre de 2023, (ambos incluidos)- Del 1 de abril 2024 al 31 de octubre de 2024, (ambos incluidos)
Parque de Atxa	Todos los días de la semana	De 8:00 a 22:00 horas	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de abril 2023 al 31 de octubre de 2023, (ambos incluidos)- Del 1 de abril 2024 al 31 de octubre de 2024, (ambos incluidos)
Parque de Arriaga	Todos los días de la semana	De 8:00 a 22:00 horas	<ul style="list-style-type: none">- Del 1 de abril 2023 al 31 de octubre de 2023, (ambos incluidos)- Del 1 de abril 2024 al 31 de octubre de 2024, (ambos incluidos)



Previo al inicio de la actividad, se deberá recoger la licencia.

El otorgamiento de las licencias en Paseo de Cervantes y Fernando Buesa Arena quedará condicionado a la celebración de eventos deportivos. La tasa se calculará de acuerdo a los meses en los que los eventos deportivos se celebren.

Las solicitudes de cambio de puesto se harán por escrito. Los cambios deberán realizarse únicamente a ubicaciones publicadas en las bases y posteriores cambios y que a fecha de la solicitud se encuentren libres. En caso de existir más de una solicitud para un mismo puesto libre los criterios a la hora de decidir a quién se le asigna primero el cambio de puesto serán los siguientes:

- La puntuación obtenida en la resolución de la adjudicación de la convocatoria.
- Que la persona solicitante tenga una mayor antigüedad en la licencia de venta
- En último caso, se realizará un sorteo entre las personas solicitantes.

Así mismo, y durante toda la temporada señalada en la convocatoria, se admitirán y siempre presentadas mediante registro, propuestas de nuevas ubicaciones que consideren adecuadas los solicitantes siempre y cuando no perjudiquen a la hostelería cercana. Éstas, previo informe de los departamentos competentes por razón de la materia, podrán ser autorizadas garantizándose en todo caso el respeto a los principios de igualdad y libre concurrencia entre los interesados.

9. LUGAR, PLAZO Y PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD

Las solicitudes deberán presentarse del **9 de enero al 20 de enero** en cualquiera de las siguientes formas:

- Oficinas Técnicas del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, sitas en C/ Pintor Teodoro Doublang 25, 01008.
- Oficinas de Atención a la Ciudadanía (OAC).
- Sede electrónica del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz <https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org>
- En las demás formas legalmente previstas conforme a la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Información telefónica 010 y 945161100



En aquellos casos en los que la solicitud se envíe por correo postal certificado a las Oficinas Técnicas del Ayuntamiento, C/ Pintor Teodoro Doublang 25 bajo, 01008 Vitoria-Gasteiz, la persona solicitante deberá justificar la fecha de imposición de envío en la oficina de Correos y anunciar al Servicio de Comercio del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz la solicitud mediante fax (945 16 16 00) o correo electrónico (comercio@vitoria-gasteiz.org) en el mismo día, y 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.

La presentación de la solicitud de puesto implicará la aceptación de las bases de la convocatoria.

A lo largo del periodo de vigencia de las licencias, se podrán admitir nuevas solicitudes que se incorporarán a una lista de espera. En este caso, el orden de la lista de espera vendrá determinado según el criterio definido por la fecha/hora/minuto de entrada de la solicitud en el registro municipal.

10. VALORACIÓN DE LAS SOLICITUDES PRESENTADAS

Al efecto de realizar la valoración de las solicitudes presentadas, se realizará un análisis de las mismas en función de los criterios de valoración indicados en la Base 11.

En caso de empate se aplicará el criterio del mix comercial en relación a la oferta culinaria, y en caso de persistir el empate, se realizará por sorteo.

Se creará una lista de espera con las solicitudes que, aun presentando en plazo y cumpliendo con los requisitos exigidos en la convocatoria, no hayan resultado adjudicatarias dentro de la misma. El orden de la lista se regirá por los mismos criterios que las adjudicaciones.

En caso de presentación de solicitudes fuera del plazo de la convocatoria, y una vez revisado que cumplen los requisitos exigidos en ella, éstos pasarán al final de la lista de espera que estuviera ya vigente.

11. CRITERIOS DE VALORACIÓN

▪ Criterios objetivos: hasta 80 puntos

- | | |
|--|------------------|
| 1. Alimentos preparados singulares y/o de especial calidad | 35 puntos |
| a. Comercializar productos km “0” | 10 puntos |
| b. Venta de alimentos con certificado de calidad | 5 puntos |



- c. Originalidad de la oferta gastronómica, en función de los productos expuestos en la carta **15 puntos**
- d. Disponer de menaje desechable compostable **5 puntos**
2. Mejoras acreditadas documentalmente en materia de accesibilidad a la gastronomía para personas con diversidad funcional (mostradores accesibles...). **15 puntos**
3. Formas jurídicas de economía social, **10 puntos**
4. Tamaño de la empresa: plantilla inferior a 10 trabajadores/as **10 puntos**
5. Formación, por horas de asistencia acreditadas por parte de la persona solicitante o titular de l puesto, a cursos de formación impartidos en los últimos 3 años en la Unión Europea relacionados con la atención al cliente, la imagen del punto de venta, el marketing o similares excepto la relacionada con la formación en materia de higiene alimentaria o aquella de la que es obligatorio disponer.
- Hasta 15 horas: 2 puntos
 - De 16 a 40 horas: 5 puntos
 - Más de 41 horas: 7 puntos
6. Idiomas: Por garantizar la atención, por la persona titular o cotitulares, tanto en euskera como en castellano. **3 puntos**
- **Criterios que dependen de un juicio de valor: hasta 10 puntos**
1. Condiciones estéticas: originalidad y diseño de la instalación **10 puntos**
- La puntuación máxima a obtener por cada solicitante será de 90 puntos.**

12. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA

- Impreso de solicitud de venta ambulante con gastronomía firmada por la persona solicitante en la que se manifieste el cumplimiento de los requisitos para la venta exigidos en la ordenanza municipal reguladora de la venta ambulante en el término municipal de Vitoria-Gasteiz y en esta convocatoria.
- En el caso de 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.



- En el caso de que el solicitante actuara mediante representante, copia del DNI o documentación equivalente del representante, así como la acreditación del poder de representación con que actúa.
- En caso de personas jurídicas,
 - Fotocopia de la escritura de constitución
 - Poderes de representación del/la solicitante y fotocopia de la tarjeta de Identificación Fiscal
- Autorización sanitaria de funcionamiento. En su caso, documento de homologación como gastrofurgo.
- Permiso de circulación y copia de la ITV.
- Fotografías del vehículo.
- Memoria técnica realizada y firmada por técnico competente, a nombre de la persona solicitante, que incluya, al menos la siguiente información: Descripción y fotografías de la actividad, instrucciones de montaje, mantenimiento, conservación, dimensiones del vehículo (superficie total ocupada en m2), sistema de accesibilidad,...

13. DOCUMENTACIÓN PARA PRIORIZAR SOLICITUDES

- Mejora del vehículo en materia de accesibilidad.
- En el caso de empresas de economía social, fotocopia de sus Estatutos.
- Certificados de calidad correspondientes.
- Certificados de proveedores km0.
- Certificados de proveedores de menaje compostable
- En caso de no tener personal asalariado: recibo de pago de autónomos del último mes y certificado de inactividad del empresario.
- En caso de tener personal asalariado: TC2 o relación nominal de trabajadores del último mes
- Memoria descriptiva de la actividad, incluyendo información pormenorizada de las condiciones estéticas del vehículo, de los productos a comercializar. La falta de datos o la poca claridad de los mismos podrá deparar en una valoración nula en el apartado de criterios que dependen de un juicio de valor.



- Certificado oficial de asistencia y aprovechamiento, por parte de la persona titular solicitante en los últimos 3 años, a cursos de formación en la Unión Europea relacionados con el marketing, la atención al cliente, imagen del punto de venta y/o similares. En dicho certificado, deberá constar el número de horas total del curso.
- Título o Certificado oficial actualizado que acredite el conocimiento del euskera por parte de la persona titular solicitante. A estos efectos, se considerarán únicamente los títulos y certificados oficiales equiparados a los niveles del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, según lo recogido en el Decreto 297/2010 de 9 de noviembre, publicado en el BOPV nº 219 de 15 de noviembre de 2010.

14. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LAS PERSONAS ADJUDICATARIAS

Las listas de las personas adjudicatarias se podrán consultar a través del Servicio de Información ciudadana 010, 945 161 100 si se llama desde fuera de Vitoria-Gasteiz, y a través de la página web del Ayuntamiento (www.vitoria-gasteiz.org) a partir del día **6 de marzo**.

En el caso de resultar adjudicatario/a, deberá entregar en cualquier Oficina de Atención Ciudadana del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz la siguiente documentación del **7 al 15 de marzo**.

- 1 fotografía tamaño carnet del/la titular.
- Justificante de ingreso de la tasa y fianza.
- Alta en IAE o certificado de altas y bajas en IAE en el epígrafe correspondiente.
- Certificado de formación en materia de Higiene Alimentaria de las personas expendedoras.
- Recibo de pago y póliza de seguro de Responsabilidad Civil que cubra los posibles daños y perjuicios que se pudiere ocasionar por la actividad de venta.

En el caso de las ubicaciones cuya vigencia **comienza en septiembre**, deberán presentar con al menos una semana de antelación a la entrada en vigor de las licencias.

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

Previa presentación de la documentación indicada anteriormente, las licencias **deberán recogerse entre el 16 y 23 de marzo** en la Oficinas Técnicas del Ayuntamiento, sitas en la C/ Pintor Doublang, 25 (horario de 08:30 a 14:00 horas).

Las licencias podrán ser recogidas por la persona titular o cotitular 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. Así mismo,



podrá autorizarse a un tercero a recoger la licencia mediante autorización por escrito y fotocopia del DNI o documentación equivalente, en caso de personas extracomunitarias.

15. ABONO DE LA TASA

La instalación de puestos devengará el precio que, por ocupación de vía pública, se establezca reglamentariamente en la Ordenanza municipal correspondiente, que para el año 2022 ascendía a 2.122,63€ todo el año o, en su caso, la parte proporcional a cada temporada.

Dichos precios públicos, que se liquidarán según las normas establecidas por las Ordenanzas Fiscales Municipales y demás normativa complementaria, serán gestionados por el Servicio de Recaudación del Ayuntamiento, y no se devolverán en caso de falta de asistencia por cualquier motivo personal, ni tampoco por motivo de inclemencias climatológicas

16. FIANZA

La fianza que deberán constituir las personas que resulten autorizadas, con el fin de responder a los desperfectos de vía pública, incumplimiento de las obligaciones de limpieza y de cualquier otra obligación que resulte legalmente exigible, será de **450€**, por cada una de las licencias.

17. LICENCIA DE AUTORIZACIÓN

Se proporcionará una licencia por ubicación. En la misma se hará constar el nombre y apellidos del/la titular del puesto con fotografía, el nombre y apellidos de los/as cotitulares con fotografía, el lugar o lugares de venta en que pueda ejercerse, los productos autorizados y el período para el que resulte válida la adjudicación. Así mismo se indicará en la misma la dirección a efectos de reclamaciones que hayan aportado los/las titulares.

18. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA Y CONSUMO

- Los vehículos contarán con los permisos sanitarios correspondientes.
- La identificación y el domicilio del responsable estarán situados de forma visible para el público.
- Los vehículos tendrán capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad. La zona de manipulación-elaboración de alimentos estará convenientemente separada del resto de la actividad.
- Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
- La zona de elaboración de alimentos dispondrá al menos de:
 - Fregadero/lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado de agua potable fría y caliente así como de dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso.
 - Superficies de trabajo (manipulación) de fácil limpieza y desinfección quedando excluido el uso de madera.



- Aparatos frigoríficos con termómetro de lectura exterior y capacidad suficiente para la conservación por separado de alimentos crudos, cocinados y bebidas.
- Estará totalmente aislada del espacio destinado a conducción.
- Los suelos serán de materiales adecuados para su correcta limpieza y desinfección.
- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables).

Requisitos generales

Además de los requisitos específicos deberán cumplir las siguientes normas generales:

- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Los vehículos estarán cubiertos, protegidos de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar alejados de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- El personal que manipule alimentos sin envasar deberá acreditar que ha recibido formación en manipulación de alimentos. Se usará vestimenta limpia y exclusiva para el trabajo.
- El sistema de evacuación de aguas residuales deberá evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una manguera con conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Todos los productos que lo requieran deben permanecer en expositores o vitrinas refrigeradas, a la temperatura adecuada.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan.
- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben estar elaboradas con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección. No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, sino separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos.
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.



Asimismo, se ha de realizar diariamente una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos.

- Los productos de limpieza y desinfección deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
- Deben tener cubos de basura con tapa, en número suficiente y preferentemente de accionamiento no manual.
- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los **productos causantes de alergias o intolerancias** mediante una indicación clara en un cartel visible.

En lo que se refiere a la protección del consumidor:

- Se expondrán de forma visible los precios de venta al público y la existencia de Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

19. CONDICIONES DE SEGURIDAD E INSTALACIONES

Los gastrofurgos dispondrán de un extintor, con una eficacia mínima de 21-A -113B en perfecto estado de uso, y en lugar visible.

La persona adjudicataria de la licencia de venta será responsable de todos los daños y perjuicios ocasionados como consecuencia del ejercicio de la actividad objeto de la autorización.

Las personas adjudicatarias deberán atender en todo momento las indicaciones de la Policía Local y las de los responsables del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento, o entidad en quien delegue, podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de las condiciones recogidas en estas Bases mediante la correspondiente inspección.

20. CONTROL Y COMPROBACIÓN

El Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, realizará las acciones de control que resulten necesarias, en orden a garantizar la correcta utilización de los vehículos objeto de licencia, y de la actividad desarrollada en los mismos, a los fines previstos en la presente Resolución, en la Ordenanza Municipal de Venta Ambulante y en el resto de normativa legal aplicable a la actividad a realizar a través de las mismas.

Para ello podrá inspeccionar productos, vehículos y actividades, y requerirán a las personas vendedoras, cuanta información y documentación resulte necesaria.



21. CAUSAS DE EXTINCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

Las autorizaciones de venta se extinguirán por:

- Término del plazo para el que se otorgaron.
- Renuncia voluntaria o fallecimiento del/la titular.
- Pérdida de alguno de los requisitos exigidos para la autorización.
- Revocación en los términos establecidos en el artículo 10 de la Ordenanza Municipal de Venta Ambulante.
- Sanción que conlleve la pérdida de la autorización.

22. FALTAS SANCIONABLES Y RÉGIMEN SANCIONADOR

La clasificación de las infracciones sancionables será la establecida en el Capítulo VI, artículo 34 de la vigente Ordenanza municipal de Venta Ambulante.

Las autoridades municipales, en 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 objeto de venta.

En caso de incumplimiento de dicha normativa, se procederá de oficio, a instancia de órgano competente o de persona interesada, a la tramitación del preceptivo expediente sancionador.

Será competente para iniciar el expediente y en su caso, adoptar la resolución que estime pertinente, el órgano que concedió la licencia.

El expediente sancionador se iniciará mediante providencia que se comunicará a la o las personas presumiblemente infractoras, especificando las causas y circunstancias que lo motivan, la normativa presumiblemente infringida, y el Secretario e Instructor nombrados para su instrucción, concediendo un plazo de alegaciones de quince días naturales.

Sin perjuicio de la aplicación de lo previsto en la legislación general de Defensa de las personas consumidoras y usuarias, las infracciones serán sancionadas de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ordenanza reguladora de la venta ambulante en el término municipal de Vitoria-Gasteiz.

23. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

El Departamento de Promoción Económica, Empleo, Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, en cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que



respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, informa a los/as solicitantes que sus datos personales serán incluidos en ficheros cuya finalidad es la realización de tareas propias de la gestión municipal, pudiendo ejercer los derechos que reconoce dicho reglamento.

Tras la resolución de la convocatoria podrán ser publicados los resultados en el Tablón de Anuncios y Página web del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

24. SITUACIONES DE IMPOSIBILIDAD DE DISFRUTE DE LAS LICENCIAS

En caso de que por obras u otra causa el titular de la licencia no la pudiera utilizar en la zona de uso habitual, el Ayuntamiento estudiaría la situación concreta en ese momento, sin que en ningún caso, la situación descrita generara ningún derecho indemnizatorio a favor del titular de la licencia.