

Ayuntamiento de Murcia

Glorieta de España, 1
30004 Murcia

T. 968 35 86 00

(C.I.F. P-3003000 A)



DECRETO

Murcia, 23 de julio de 2015

LIBRO DE RESOLUCIONES

(Art. 20.2.1 del Rgto. Orgánico del
Gobierno y Admón. De 27-5-2004)

Núm.:

Folio.:

El Director de la
Oficina del Gobierno Municipal
P.D.F.

VISTO lo dispuesto en el artículo 7.2 de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante en el término Municipal de Murcia, respecto a la concesión de autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante en la vía pública.

CONSIDERANDO la necesidad de crear un procedimiento selectivo sometido a concurrencia competitiva, conforme al artículo 9 de la Ley 3/2014, de 2 de julio, de Venta Ambulante o no Sedentaria de la Región de Murcia, para seleccionar a los vendedores que podrán ejercer la actividad de venta ambulante en la Romería de la Virgen de la Fuensanta que se celebrará el 15 de septiembre de 2015.

CONSIDERANDO que con fecha 05 de mayo de 2015 Inspección de Consumo ha informado que la venta de alimentos con motivo de la Romería de la Virgen de la Fuensanta deberá cumplir las condiciones higiénico-sanitarias establecida en la normativa vigente y que se adjuntan a la presente resolución.

CONSIDERANDO los informes favorables del Servicio de Policía Local, de fecha 09 de julio de 2015, del Servicio Protección Civil, de fecha 16 de julio de 2015, del S.E.I.S. de fecha 13 de julio de 2015 para el ejercicio de la actividad de venta ambulante, con motivo de la Romería de la Virgen de la Fuensanta el próximo día 15 de septiembre de 2015.

Por la presente, vista la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante en el Término Municipal de Murcia y en uso de las competencias que legalmente me están conferidas por Decreto de Alcaldía de 18 de junio de 2015.

RESUELVO:

PRIMERO.- Aprobar la concesión de 65 autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante en **Carretera Subida al Santuario de La Fuensanta**, durante la Romería de la Virgen de la Fuensanta que se celebrará el 15 de septiembre de 2015.

SEGUNDO.- Aprobar la concesión de 60 autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante en **C/ Pío XII, Avda. del Progreso y Avda. Región de Murcia**, durante la Romería de la Virgen de la Fuensanta que se celebrará el 15 de septiembre de 2015.

TERCERO.- Aprobar una reserva para la ampliación de hasta el 50% de autorizaciones en los emplazamientos previstos en el punto segundo de la presente resolución, que se hará efectiva atendiendo a la disponibilidad del suelo en los citados emplazamientos, una vez se hayan concretado la ocupación específica de los puestos adjudicados en virtud de las 60 autorizaciones concedidas en los emplazamientos contemplados en el punto anterior.

CUARTO.- Aprobar las siguientes bases que regirán la selección de adjudicatarios para la concesión de licencias en la Romería de la Virgen de La Fuensanta:

1º Las solicitudes se formularán por los interesados mediante instancia que se presentará preferentemente en el Registro General de este Ayuntamiento o en cualquiera de las formas contempladas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas, en el plazo comprendido entre las 8:30 horas del día 27 de julio hasta las 15:00 horas del día 08 de agosto del ejercicio 2015, acompañando la siguiente documentación:

- a) Instancia indicando nombre, domicilio y DNI/NIE del vendedor, actividad de venta a ejercer de conformidad con las actividades permitidas atendiendo al informe de Inspección de Consumo al que se alude en el punto quinto e indicando si, para el ejercicio de la actividad, el interesado se valdrá del uso de un vehículo, en cuyo caso deberá de especificar sus dimensiones, o de un puesto; caso este último en el que se indicarán los metros de ocupación.
- b) Ficha Técnica e Inscripción en el Censo Autonómico, en su caso, del vehículo-tienda empleado para la venta de productos alimenticios.
- c) Fotocopia DNI o NIE.
- d) Fotografía
- e) Declaración responsable debidamente firmada en la que se manifieste:
 - Estar dado de alta en el epígrafe o epígrafes correspondientes del Impuesto de Actividades Económicas o el equivalente en el caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
 - Estar en situación de alta en el Régimen de la Seguridad Social que corresponda o el perteneciente a una cooperativa que también figure de alta o equivalente en caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea, y estar al corriente en el pago.
 - Disponer del oportuno permiso de residencia y trabajo conforme a la normativa vigente, en caso de personas extracomunitarias.
 - Cumplir con las condiciones exigidas por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta ambulante o no sedentaria.
 - En cuanto al personal manipulador de alimentos, deberán acreditar que han recibido una **formación continuada anual** en materia de higiene de alimentos específica del sector al que pertenezca la actividad.

2º Para la concesión de las autorizaciones se atenderá como criterio de adjudicación al orden cronológico de entrada de las peticiones; acogiéndose a las siguientes reglas especiales:

- Si la petición se formula por correo, y no se señala la hora del envío se considerará que ha sido realizada a las 15:00 horas del día en que haya sido registrada en correos.
- Si la petición se efectúa valiéndose de otro registro de una Administración Pública, por correo o cualesquiera de otros medios, conforme al art. 38 de la Ley 92/1992, dada la brevedad del plazo para tramitar las autorizaciones sólo se admitirán a trámite siempre que exista constancia fehaciente en el Servicio de Consumo de la existencia de la solicitud antes de las 15:00 horas del último día del plazo. En todos estos casos, si no se señala la hora de presentación, se entenderá que son las 15:00 horas del día en que haya sido registrada o presentada.
- En el caso de que existan dos solicitudes presentadas en el mismo día y hora, con independencia del lugar o medio utilizado, se atenderá preferentemente a aquella a la que el sistema de registro general del Ayuntamiento haya asignado un número de registro menor.
- La distribución de los distintos emplazamientos es competencia del Servicio de Consumo que los redistribuirá atendiendo a las características propias del producto objeto de venta o las dimensiones del puesto o vehículo.

3º Finalizado el plazo de presentación de instancias se publicará en la web Municipal el listado de las solicitudes inicialmente excluidas, concediéndole un plazo de 5 días naturales para su subsanación.

Ayuntamiento de Murcia

Glorieta de España, 1
30004 Murcia

T. 968 35 86 00

(C.I.F. P-3003000 A)



Transcurrido dicho plazo, los interesados que no las hayan subsanado quedarán excluidos del procedimiento.

Resuelto lo procedente con respecto a la subsanación se publicará en la web Municipal un listado de los interesados admitidos elaborado atendiendo al orden que le corresponda por la aplicación del baremo.

Frente al Decreto por el que se aprueba definitivamente el listado de admitidos elaborado en el orden que corresponda por aplicación de baremo, se podrá interponer la correspondiente reclamación mediante comparecencia en las dependencias del Servicio de Mercados, sitas en Plaza de Europa o remitiéndola al fax nº 968 20 00 53, en el plazo de 3 días naturales computados desde la fecha de publicación en la web municipal.

Las citadas reclamaciones serán resueltas en el plazo de 2 días, procediéndose en su caso a elaborar el listado definitivo de admitidos ordenado conforme al orden que corresponda a los interesados según aplicación del baremo, que será publicado en la web Municipal conjuntamente con la citación de los interesados para un determinado día y hora en las dependencias del Servicio de Inspección de Mercados sitas en C/ Selgas para extenderles la oportuna acta de adjudicación con la selección del emplazamiento.

Dicho listado será expuesto en el tablón de anuncios en las dependencias del Servicio de Mercados el mismo día que vaya a efectuarse el acto de adjudicación con selección del emplazamiento, resolviéndose, en su caso, las reclamaciones que se replanteen en el mismo acto de adjudicación dejándose constancia por diligencia.

Frente a la decisión por la que se resuelva en el acto de adjudicación la reclamación del interesado, podrá interponerse recurso dirigido a la Teniente Alcalde Delegada de Comercio, Organización y Relaciones Institucionales y no tendrá efectos suspensivos del procedimiento.

A dicho acto de selección los interesados convocados deberán acudir con el resguardo acreditativo de haber satisfecho el pago de la tasa según la Ordenanza Fiscal vigente que corresponde a 44,90 €.

Ante la incomparecencia o la falta de concurrencia con el **resguardo de la tasa** a la citación para extender el acta de selección, se considerará al interesado por renunciado, procediéndose a continuar el acto de adjudicación conforme al orden que corresponda.

Finalizada la oportuna convocatoria los interesados que al final de la sesión comparezcan disponiendo del resguardo de la tasa le será extendida autorización seleccionando los emplazamientos que hayan quedado existentes tras el acto general de adjudicación.

Seleccionado el emplazamiento se procederá a la autoliquidación de la tasa por ocupación de la vía pública, comprometiéndose el interesado a presentar en el plazo de 1 día hábil, el justificante de pago, en las dependencias del Servicio de Plazas y Mercados.

4º Las actividades de venta ambulante permitidas:

a) No alimenticias

Productos de artesanía y ornato de pequeño volumen.

b) De conformidad con el informe Técnico Sanitario sobre la instalación de puestos de venta ambulante con motivo de la Romería de la Fuensanta, el ejercicio de la actividad de venta quede limitada a las siguientes actividades:

A. Venta en puestos desmontables o en vehículos-tienda de:

1. Refrescos y Aguas envasados en unidades de venta con marca registrada.
2. Golosinas, Caramelos y Aperitivos (patatas fritas, palomitas, frutos secos, cortezas, etc.) envasados en unidades de venta con marca registrada.

3. Garrapiñadas, Palomitas y Algodón de azúcar elaborados “in situ”.
4. Granizados, Horchatas y Helados envasados en unidades de venta con marca registrada.
5. Pan y Repostería dulce y/o salada sin cremas ni natas (empanadillas, hojaldres, bizcochos, etc.) elaborada por obradores autorizados sanitariamente (actividad permitida excepcionalmente ese día por motivos de avituallamiento).
6. Bocadillos* de productos alimenticios ya elaborados (actividad permitida excepcionalmente ese día por motivos de avituallamiento)
7. Productos cárnicos a la plancha y perritos calientes (actividad permitida excepcionalmente ese día por motivos de avituallamiento)

* La actividad deberá ajustarse exclusivamente a la preparación de bocadillos con productos alimenticios ya elaborados por industrias con registro sanitario (atún, queso, embutidos...).

B. Venta en vehículo-tienda (remolques y autocaravanas) de:

1. Masas fritas (churros y patatas fritas) y Gofres.
2. Pizzas (actividad permitida excepcionalmente ese día por motivos de avituallamiento).

C. Queda prohibida la elaboración o venta de otro tipo de platos preparados (tapas como tortilla, magra con tomate, ensaladilla, etc.) o la utilización de huevos frescos, mayonesa y otras salsas a granel que precisen refrigeración. Solo se permitirá la venta de salsas en sobres monodosis con marca registrada que no precisen refrigeración.

QUINTO.- Dar publicidad a la presente resolución, al menos, mediante la inserción del oportuno anuncio en la web municipal (www.murcia.es).

SEXTO.- Efectuar controles e inspecciones tendentes a garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y dar traslado del presente Decreto a los distintos Servicios Municipales implicados con el fin de que se coordinen las actuaciones y se supervise el debido cumplimiento de lo acordado.

SEPTIMO.- Informar a los interesados que de conformidad con la Ordenanza Municipal sobre protección del medio ambiente contra la emisión de ruidos y vibraciones, y la Ordenanza reguladora de la actuación municipal en relación con la venta, dispensación y suministro de bebidas alcohólicas, queda terminantemente prohibida toda instalación musical, salvo las programadas por la Concejalía de Cultura, y la venta de bebidas alcohólicas.

**LA TENIENTE ALCALDE DELEGADA
DE COMERCIO, ORGANIZACIÓN Y
RELACIONES INSTITUCIONALES**

Fdo. M^a del Carmen Pelegrín García

ANEXO

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA VENTA de ALIMENTOS FUERA DE ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES

A.-LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Decreto 172/1995 de 22 de noviembre por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes (BORM núm. 282 del 07/12/95)
- Real Decreto 3484/2000, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm. 11 del 12/01/01)
- Real Decreto 2507/1983 de 4 de agosto sobre Reglamentación Técnico sanitaria para la elaboración y comercialización de Masas Fritas (BOE 225 de 20/09/83).

B.-REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUESTOS A LA VENTA

1. Procederán de una industria o establecimiento con número de Registro Sanitario o Autorización Sanitaria.
2. La documentación comercial (facturas, albaranes) que acredite el origen de los productos se tendrá en el puesto de venta a disposición de los inspectores municipales. Así mismo se dispondrá de las etiquetas de los productos que se fraccionan y de la información sobre los ingredientes de la materia prima, a fin de poder informar al consumidor que lo solicite sobre aquéllos componentes que son susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias.
3. Los productos alimenticios aún estando embalados no se depositarán nunca en contacto directo con el suelo.
4. Se indicarán los precios de venta al público.

C.-REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LOS VEHICULOS-TIENDA

- Los **vehículos-tienda** contarán con la **autorización sanitaria vigente de la Dirección General de Salud de la Consejería de Sanidad** de la CARM en cuanto a la idoneidad de sus instalaciones o bien la inscripción de dicho vehículo en el Registro Autonómico creado al efecto. Dicha autorización deberá ser presentada para obtener la licencia municipal y estará a disposición de los Inspectores Sanitarios durante el ejercicio de la actividad.
- Dispondrán de un **fregador con grifo no manual** y suministro de **agua fría y caliente** por conexión a la red pública o a un **depósito de al menos 100 litros** de capacidad que dé servicio al fregador.

D.-REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LOS PUESTOS DESMONTABLES

1. **Requisitos generales de todos los puestos:**
 - Aislados de focos de contaminación.
 - Capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad.
 - Situados sobre vías o locales pavimentados o, en su defecto, el suelo estará protegido por una cubierta de material de fácil limpieza y desinfección que lo aisle del polvo.
 - Toldos o cubiertas que impidan la contaminación y la acción directa de la luz solar sobre los productos.
 - Utensilios y superficies de las mesas de trabajo y mostradores en adecuadas condiciones de limpieza y de material inocuo de uso alimentario, no oxidable, liso, de fácil limpieza y desinfección (no se permite la madera en las tablas de corte ni empuñaduras de cuchillos).
2. **Requisitos específicos de puestos en los que se vendan alimentos no envasados, a granel o se elaboren “in situ” los productos:**
 - Para evitar la contaminación ambiental, todos los laterales del puesto, excepto el lado por donde se despache al público, estarán cerrados con paramentos verticales.
 - Sistemas de iluminación suficientes y protegidos mediante pantallas estancas.
 - Medios para el lavado de los utensilios y las manos de los manipuladores:
 - a) **En el caso de puestos de productos cárnicos a la plancha y perritos calientes**, se dispondrá de **fregador con grifo no manual** y suministro de **agua fría y caliente** por

- conexión a la red pública o a un depósito de al menos 100 litros de capacidad que dé servicio al fregador.
- b) **En el resto de los puestos** bastará con suministro de agua fría mediante un depósito con grifo de 30-50 litros de capacidad, como mínimo.
 - c) Dosificador con jabón líquido y toallas o paños de un sólo uso (papel).
 - d) Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público o a un depósito de igual capacidad que el depósito de suministro. Las aguas residuales se verterán siempre en la red de alcantarillado.
- En caso, **cámaras y/o vitrinas refrigeradoras** suficientes con termómetro visible que permitan mantener los alimentos perecederos en condiciones térmicas y de conservación adecuadas (separados de bebidas, ordenados y protegidos mediante envases o envolturas) tanto en la fase de transporte como en la de almacenamiento y venta. Las cámaras dispondrán de suministro eléctrico mediante conexión a la red o por generador autónomo.
 - Vitrinas para exponer los alimentos no envasados, en su caso.
 - Para servir los alimentos al público se dispondrá de vajilla y cubertería de un solo uso y de medios para evitar su manipulación directa con las manos (pinzas, palas, guantes de vinilo o nitrilo).
 - **Recipientes estancos** para basura con tapa de accionamiento a pedal provistos de bolsas de un solo uso.
3. Los **vehículos** donde se transporten los alimentos serán de uso exclusivo para este fin y estarán en perfectas condiciones de limpieza y serán refrigeradores si se trata de alimentos perecederos.

E.-REQUISITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR

1. Vestirá **ropa de uso exclusivo**.
2. Deberá acreditar ante los inspectores que recibe **anualmente formación en materia de higiene** de los alimentos (antiguo carné de manipulador).

F.-PRÁCTICAS PROHIBIDAS

1. La venta de productos alimenticios distintos de los autorizados.
2. La exposición o mantenimiento de alimentos que precisen refrigeración a temperatura ambiente.
3. La venta de **repostería con cremas y natas**.
4. La tenencia de mayonesa o cualquier otra salsa, salvo que se trate de sobres monodosis que no precisen refrigeración.
5. Almacenar conjuntamente alimentos incompatibles, y productos tóxicos (insecticidas, detergentes, lejías.....) junto a productos alimenticios.
6. Utilizar guantes de látex.

Murcia, 5 de junio de 2015
EI JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CONSUMO

Fdo: Fulgencio Fernández Buendía