



## **NORMAS PARA LA INSTALACIÓN DE CASETAS DE FERIANTES EN LA NOCHE DE SAN JUAN 2016**

La Fundación Municipal de Cultura–Ayuntamiento de Valladolid, tiene prevista la organización de la festividad de la Noche de San Juan, que se celebrará a partir de las 17.00 horas del día 23 de junio de 2016, hasta las 5.00 horas del día 24 de junio, debiendo cesar a las 4.00 horas toda actuación o reproducción musical, en el espacio que corresponde a la Playa de las Moreras.

Para la organización y buen fin de dicho evento, la Fundación Municipal de Cultura–Ayuntamiento de Valladolid, en colaboración con el Servicio de Salud y Consumo, y Protección Civil, ha elaborado las presentes Normas que regirán la concesión de autorizaciones para la instalación de las tradicionales casetas de feriantes y expedición de los reglamentarios permisos.

### **NORMAS GENERALES**

- 1.-** Para optar a la reglamentaria autorización administrativa deberá formalizarse solicitud conforme modelo anexo en el Registro de la Fundación Municipal de Cultura, sita en la Casa Revilla, C/ Torrecilla 5, en horario de 8.30 a 14.30 horas. Las normas se publicarán en la Página Web del Ayuntamiento de Valladolid: [www.valladolid.es](http://www.valladolid.es) (Sede Electrónica-Tablón Oficial-Convocatorias), siendo el plazo de presentación de solicitudes del 2 al 10 de junio de 2016, ambos inclusive.

Cada solicitante no podrá optar a más de una autorización.

- 2.-** Por razones organizativas se concederá un número máximo de **17 autorizaciones** para casetas de feriantes. Cada uno de los puestos autorizados no podrá superar los 8 x 4 metros, debiendo respetar los lugares asignados por la organización del Ayuntamiento para la instalación del puesto, manteniendo en todo momento diáfanos los espacios asignados por la misma para paso.

Podrán optar a la autorización las personas físicas que se dediquen a la actividad de **feriante** (venta ambulante o actividad fuera de establecimiento), a cuyo efecto deberán acompañar a la solicitud, firmada por el titular, la siguiente documentación:

- a) DNI del solicitante.
- b) Certificado de Formación en materia de Higiene-Alimentaria, expedida por entidad autorizada para formación de manipuladores de alimentos, conforme la normativa vigente (Decreto 260/2000, de 14 de diciembre).
- c) Certificación acreditativa de estar al corriente del pago de sus obligaciones con la Seguridad Social o último justificante del pago de las cuotas a la Seguridad Social.

- 3.-** Las autorizaciones que se concedieren no serán transmisibles y las actividades autorizadas habrán de ser desarrolladas por los titulares de aquellas y no mediante representación de un



tercero, quedando sin efecto si se incumplieren las condiciones a que estuvieren subordinadas.

- 4.-** Una vez finalizado el período de presentación de solicitudes, se procederá a la adjudicación de las autorizaciones, lo que se llevará a cabo por orden cronológico de presentación de solicitudes, nombrándose suplentes suficientes para el supuesto de que alguno de los autorizados renuncie a su derecho con anterioridad a la fecha del evento.

Los lugares de instalación en el espacio que la organización delimite se determinarán por sorteo, en presencia de los autorizados y suplentes, el día 16 de junio de 2016, a las 12.00 horas, en la Playa de las Moreras. Los solicitantes que no concurren personalmente a dicho sorteo, se considerará que renuncian a la autorización concedida, en cuyo caso le sucederá en su derecho y por el mismo orden, un suplente.

- 5.-** Los titulares de la autorización deberán retirar el permiso durante el día 15 de junio de 2016, en las dependencias de la Fundación Municipal de Cultura–Ayuntamiento de Valladolid, sitas en la Casa Revilla, C/ Torrecilla 5, en cuyo momento el autorizado formalizará la aceptación expresa de las presentes normas, así como de las condiciones higiénico-sanitarias y de consumo para la venta de alimentos y bebidas no alcohólicas o alcohólicas de baja graduación (vino y cerveza) que se adjuntan como Anexo.

Los recipientes que se utilicen para la venta de bebida no podrán superar la capacidad de **35 cl.**

- 6.-** Una vez concedida la autorización por la Fundación Municipal de Cultura, los solicitantes deberán abonar las tarifas determinadas por la correspondiente Ordenanza Fiscal reguladora de la tasa por ocupación de los terrenos de dominio público, en concepto de instalación de puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos o atracciones en terrenos de uso público e industrias callejeras o ambulantes, en el Servicio de Gestión e Ingresos del Ayuntamiento de Valladolid, sito en Plaza de Santa Ana, 6.
- 7.-** Cada puesto deberá disponer, a su cargo, de contenedores, con bolsas al efecto, para depósito de los vasos desechables y resto de desperdicios, estando prohibida la utilización de vasos de vidrio.
- 8.-** La Fundación Municipal de Cultura realizará una cobertura global para la iluminación general de la zona y de los puestos autorizados.

En el supuesto de que éstos requieran iluminación o fuerza suplementaria, deberá realizar a su cargo la toma de energía necesaria, conforme a lo dispuesto en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, acreditada en el preceptivo Boletín suscrito por instalador eléctrico autorizado.

- 9.-** Cada puesto autorizado deberá tener suscrita una póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, con vigencia en las fechas de realización del evento, por cuantía mínima de 60.101,21 €, para cubrir las responsabilidades que pudieran derivarse del desarrollo del mismo.
- 10.-** Todos los puestos deberán tener a la vista del público los precios de venta de sus productos.
- 11.-** El titular de la autorización deberá tener en el puesto a disposición de cualquier agente municipal la documentación indicada en los puntos 2, 5, 6, 8 y 9 para su exhibición a requerimiento de los mismos durante el evento.



- 12.-** Los puestos autorizados no podrán utilizar ninguna instalación de megafonía para no interferir las actividades programadas.
- 13.-** La falta de todos o alguno de los documentos exigidos en las presentes normas para acompañar a la solicitud de autorización será causa suficiente para la exclusión de la misma a todos los efectos.
- 14.-** El incumplimiento de las presentes Normas, en cualquier de sus puntos, facultará al Ayuntamiento de Valladolid para exigir al titular de la autorización las responsabilidades que puedan derivarse de dicho incumplimiento.
- 15.-** La autorización para la instalación de casetas de feriantes extenderá sus efectos al período de tiempo comprendido entre las 17.00 horas del día 23 de junio de 2016, hasta las 5.00 horas del día 24 de junio, momento a partir del cual cesará toda actividad (debiendo cesar a las 4.00 horas cualquier tipo de reproducción musical).

Valladolid, a 31 de mayo de 2016



## ANEXO

### CONDICIONES MÍNIMAS A EXIGIR EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA INSTALADOS EN FERIAS Y FIESTAS

- 1.- **Se acreditará el origen de los productos**, mediante marchamos, etiquetas y facturas, debiendo permanecer siempre dichos documentos en el establecimiento de venta.
- 2.- Dispondrán de carteles indicadores de la existencia de **Hojas de Reclamaciones** las cuales estarán a disposición de los clientes.
- 3.- **Precios visibles al público** con relación a la unidad de venta y descripción del producto.
- 4.- Se prohíbe la estancia de animales domésticos.
- 5.- Según Ley 3/2007 de 7 de marzo, en su artículo 22 letra C indica que se prohíbe la promoción mediante ofertas de bebidas alcohólicas. Así mismo está prohibida la venta, el suministro y la publicidad de promociones y ofertas de bebidas alcohólicas a los menores de **18 años**.
- 6.- Las personas que cocinen deberán llevar ropa exclusiva de trabajo.
- 7.- Cuando los puestos de venta en vía pública, sean de profesionales (no colectivos vecinales) **será obligatorio** que las personas que trabajen en la elaboración y/o servicio de comidas y bebidas estén en **posesión del Certificado de formación en Materia de Higiene Alimentaria**.
- 8.- **Los alimentos no podrán estar nunca en contacto directo con el suelo**, estarán a una altura mínima de 60 cm.
- 9.- Se prohíbe en vía pública, la elaboración y venta de mayonesas, cremas y natas, y alimentos que las contengan, también **se prohíben los alimentos elaborados a partir de huevos frescos**, tales como huevos propiamente dichos, tortillas, revueltos.
- 10.- Se prepararán los alimentos con la menor antelación posible a su consumo, y se eliminarán los alimentos preparados y no consumidos en el día.
- 11.- **Todos los alimentos** que se exponen en los mostradores deberán estar **debidamente protegidos con vitrinas de cristal o cualquier otro sistema** que evite su contaminación y en caso necesario vitrina frigorífica.



**12.-** Si en la actividad se venden bocadillos, solamente podrán **vender bocadillos de embutidos envueltos en unidosis.**

**13.-** Si existe cocina, estará separada de la zona de venta al público, y tendrá ventilación directa al exterior. Las superficies de trabajo, estarán siempre limpias, serán de material impermeable y de fácil limpieza.

**14.-** Si los alimentos se elaboran en la vía pública, la zona donde se preparen y cocinen estos, no podrá ser de tierra, debiendo ser asfalto, acera o **instalar una superficie de suelo lisa que facilite su limpieza**, existirá una valla de separación entre la zona de fuego y el público.

**15.-** Se prohíbe en vía pública la elaboración y venta de cremas y churros salvo en vehículos o lugares especiales, destinados a este fin.

**16.-** La cocina dispondrá de **agua corriente si es posible o AL MENOS UN DEPÓSITO DE AGUA POTABLE CON GRIFO** para el lavado de utensilios y personas.

**17.-** Existirá una **cámara frigorífica** de capacidad suficiente para la conservación de los **productos perecederos**, tales como carne, pescado, productos lácteos, pastelería, etc.

**18.-** Las superficies de trabajo serán de material impermeable y liso, para que sean de fácil limpieza.

**19.-** No se podrá utilizar en ningún momento vajilla de vidrio, debiendo establecerse un **servicio de vajilla desechable.**

**20.-** Habrá recipientes para echar los desperdicios **dentro** de la zona de elaboración de alimentos y en el **exterior** deberán instalar por cuenta propia **contenedores de basura para eliminar los desperdicios** generados por los consumidores, impidiendo que caigan al suelo.



**SOLICITUD**

**«INSTALACIÓN DE CASETAS DE FERIANTES EN LA NOCHE DE SAN JUAN»**

<b>SOLICITANTE:</b>						
Nombre:						
1er Apellido:						
2º Apellido						
DNI nº:			Teléfono:			
Vía:			Número:	Escal./Letra:	Planta:	Puerta:
Municipio:		C. Postal:		Provincia:		
Correo Electrónico:						

<b>METROS CUADRADOS DE SUPERFICIE A OCUPAR</b>	
Ancho y largo del puesto a instalar	

<b>DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑA</b>	
	Copia del DNI del solicitante
	Certificado de Formación en materia de Higiene-Alimentaria, expedida por entidad autorizada para formación de manipuladores de alimentos.
	Certificación acreditativa de estar al corriente del pago de sus obligaciones con la Seguridad Social o último justificante del pago de las cuotas a la Seguridad Social
	Copia del recibo de pago del Seguro de Responsabilidad Civil, con vigencia en las fechas de realización del evento

**DECLARA:**

“Que conoce y acepta en su integridad las normas para la instalación de casetas de feriantes en la Noche de San Juan, comprometiéndose al estricto cumplimiento de lo establecido en las mismas”.

*Firma del solicitante*