



ANUNCIO

La Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Alfafar, en sesión ordinaria celebrada el día 16 de julio de 2020 aprobó las bases para adjudicar los puestos libres del Mercado Municipal de Alfafar, que transcritas literalmente dicen:

BASES DE LA CONVOCATORIA DE LOS PUESTOS LIBRES EN EL MERCADO INTERIOR DE ALFAFAR (segunda subasta 2020).-

Objeto:

Adjudicación definitiva y por carácter ordinario de todos los puestos libres, que son los siguientes:

NÚM. PUESTO	SUPERFICIE (m ²)	PRODUCTO	ESTADO
P2	10,73	ALIMENTACIÓN	LIBRE
P9	17,30	FRUTERÍA / VERDULERÍA	LIBRE
P16	12,30	sin especificar	LIBRE
P17	8,70	sin especificar	LIBRE
P18	8,00	sin especificar	LIBRE
P21 + P22	9,00	sin especificar	LIBRE

Duración de la adjudicación:

Definitiva, por un plazo de diez años a partir de la fecha de adjudicación, siguiendo las directrices del art. 14 del Reglamento municipal de servicio del Mercado Interior. No obstante, podrá ser de aplicación, en su caso, el artículo 39 referido al rescate de puestos.

Requisitos de los puestos licitados:

1. Al objeto de cumplir con la normativa higiénico-sanitaria vigente, REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, los adjudicatarios deberán adecuar los puestos de acuerdo a las directrices siguientes:

➤ **BÁSICOS:**

- Los establecimientos en los que se manipulen productos alimenticios deberán disponer de agua potable fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de manos.
- Las superficies de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (mármol, acero inoxidable, etc.).





- Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes.
- En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
- Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío y deberá disponerse de termómetro de fácil lectura en cada elemento de frío.
- Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
- Los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta del resto de productos.
-

➤ ESPECÍFICOS:

- En carnicerías, si elaboran productos in situ, deberán de disponer de obrador separado de la venta.
 - En pastelería, los alimentos rellenos (nata, chocolate, etc..) deberán disponer de refrigeración (según lo que indique el fabricante).
 - Los alimentos cocinados, no pueden proceder de otro establecimiento menor ni elaborarse en domicilio particular.
2. Al objeto de mejorar la competitividad del Mercado Municipal, y dado el número de puestos que quedan libres, éstos estarán destinados exclusivamente a:
- P-2: Alimentación
 - P-9: Frutería/Verdulería. Por constituir un servicio básico de alimentación dentro de la oferta de un mercado interior.
 - P-16, P-17, P-18 y P21+P22. Preferentemente a la venta directa al público de productos originales que no se encuentren ya disponibles en el Mercado Municipal, al objeto de atraer clientela con una oferta variada, favoreciendo así la dinamización del mercado.





Tipo de licitación al alza:





NÚM. PUESTO	SUPERFICIE (m ²)	PRODUCTO	ESTADO	PRECIO SALIDA SUBASTA (€/AÑO)	PRECIO SUBASTA (€/ 10 AÑOS)
P2	10,73	ALIMENTACIÓN	LIBRE	469,90	4.699,00
P9	17,30	FRUTERÍA / VERDULERÍA	LIBRE	757,66	7.576,60
P16	12,30	sin especificar	LIBRE	538,66	5.386,60
P17	8,70	sin especificar	LIBRE	381,02	3.810,20
P18	8,00	sin especificar	LIBRE	350,34	3.503,40
P21+ P22	9,00	sin especificar	LIBRE	394,14	3.941,40

Fianza provisional:

Depósito equivalente al 3% del precio de licitación que se deberá ingresar en la cuenta abajo indicada, para tomar parte en la subasta, según el siguiente detalle:

NÚM. PUESTO	SUPERFICIE (m ²)	PRODUCTO	ESTADO	FIANZA PROVISIONAL (€)
P2	10,73	ALIMENTACIÓN	LIBRE	140,97
P9	17,30	FRUTERIA / VERDULERÍA	LIBRE	227,30
P16	12,30	sin especificar	LIBRE	161,60
P17	8,70	sin especificar	LIBRE	114,31
P18	8,00	sin especificar	LIBRE	105,10
P21 + P22	9,00	sin especificar	LIBRE	118,24

Presentación de ofertas: Del 20 al 30 de julio, ambos inclusive.

En el Servicio de Atención al Ciudadano (SAC) del Ayuntamiento o del Barrio Orba por Registro de Entrada (con cita previa o telemáticamente)

Documentación a presentar:

Junto a la solicitud, se presentará en sobre cerrado la siguiente documentación:

- Declaración responsable de estar dado/a de alta en el IAE y en el régimen de Seguridad Social que corresponda en función de la condición de persona asalariada o trabajador/a por cuenta propia que ostenten.
- Memoria explicativa de la actividad a desempeñar en el puesto.
- Oferta económica al alza.





- Justificante de haber constituido la fianza provisional, que deberá haber sido ingresada en la cuenta siguiente:

CAJAMAR ES33 3058 2166 2427 3200 0041

indicando claramente:

- 1) quién efectúa el ingreso: Apellidos y nombre,
- 2) concepto: MERCADO INTERIOR (fianza provisional) + N.º de puesto al que optan.

Fecha de realización de la subasta:

El viernes día 31 de julio del 2020, a las 9 horas en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Alfàfar.

Comisión subasta formada por:

Concejala de Mercados: Amparo Sanjuán Albentosa

Coordinadora del Área: Marián Pérez Mayor

Secretaria: funcionaria de mercados.

Representante mercado: Presidenta de la Asociación de vendedores.

Adjudicación:

La adjudicación se realizará a la oferta económica y profesional (originalidad producto, servicios ofrecidos, horario, ...) más ventajosa.

En el supuesto de empate, tendrá prioridad en la adjudicación la oferta que se hubiere presentado con anterioridad en el Registro de Entrada.

Fianza definitiva:

Una vez adjudicados los puestos y notificado el Decreto de adjudicación, se deberá ingresar una fianza equivalente al 5% del importe de adjudicación en la cuenta de Cajamar antes indicada.

Transcurrido un mes desde la notificación de la adjudicación definitiva, sin hacer el ingreso correspondiente o si no se hiciese uso del puesto o caseta, se entenderá que el adjudicatario renuncia a la misma, con pérdida de depósito y pago de los perjuicios que podría haber lugar.

Documento firmado electrónicamente.

