

### III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### AYUNTAMIENTO DE

**79****SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES**

## ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Conforme a lo dispuesto en el artículo 45.1.a) de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede a la publicación del acuerdo adoptado por la Junta de Gobierno Local en sesión de fecha 1 de julio de 2025 del Régimen de funcionamiento de los mercadillos municipales, con el siguiente texto íntegro del acuerdo adoptado:

Lo establecido en el presente acuerdo tiene como objeto determinar el régimen de funcionamiento de los mercadillos periódicos municipales en lo que afecta o se refiere a la utilización y/o aprovechamiento privativo del dominio público local para todos aquellos que hayan obtenido una autorización para el ejercicio de la actividad ambulante en dicho destino, siendo determinado su número, en los términos y de conformidad con lo establecido en la ordenanza municipal de venta ambulante o no sedentaria, la ordenanza municipal de consumo y resto de legislación concordante.

Primero. Régimen de funcionamiento

1. Días de celebración:

El mercadillo semanal se celebrará todos los miércoles, salvo alteración y suspensión temporal de los días autorizados conforme lo establecido en la ordenanza municipal de venta ambulante o no sedentaria vigente.

El mercadillo mensual se celebrará el primer domingo de cada mes, salvo alteración y suspensión temporal de los días autorizados conforme lo establecido en la ordenanza municipal de venta ambulante o no sedentaria vigente.

## 2. Horario del mercado:

El horario de venta es el general de mercado, de 09:30 a 14:00 horas.

La instalación de los puestos y descarga de mercancías se realizará entre las 07:00 horas y las 09:30 horas, prohibiéndose a partir de este horario efectuar tales operaciones.

La entrada de vehículos en el recinto del mercado para la realización de las operaciones de carga y descarga de los productos, se realizará en el horario establecido por el Ayuntamiento. Durante el horario de venta queda prohibida la circulación de vehículos en el interior del mercado.

La retirada de los puestos se realizará una vez finalizado el horario de venta, no pudiendo superar esta actividad las 15:30 horas.

En situaciones excepcionales tales como lluvias o viento intensos, olas de calor y asimilados, motivos de urgencia, seguridad o interés general, se valorará por los responsables competentes y siempre que las circunstancias lo permitan, la variación de dichos horarios, así como la entrada o salida de vehículos.

## Segundo. Autorizaciones

1. El contenido de las autorizaciones será el establecido en el artículo 10 de la Ley 1/1997, de 8 de enero, reguladora de la venta ambulante de la Comunidad de Madrid.

2. Los comerciantes deberán cumplir durante la vigencia de la autorización con los requisitos y condiciones que hubieran determinado su adjudicación, así como las disposiciones de la ordenanza municipal de venta ambulante o no sedentaria vigente y resto de normativa aplicable.

3. Las autorizaciones, su transmisión y la aportación de documentación en la revisión anual se deberán ajustar a los modelos normalizados que establezca el Ayuntamiento.

4. Los puestos de venta adjudicados a una persona física deberán ser atendidos por el titular de la autorización; en casos excepcionales tales como enfermedad, o situaciones análogas podrán ser atendidos temporalmente, cumpliendo los mismos requisitos, por un suplente que ostente la condición de:

- a) Cónyuge
- b) Familiar de primer grado de consanguinidad
- c) Trabajador por cuenta del titular

En todos los casos, el suplente debe cumplir los mismos requisitos para el ejercicio de la actividad que el titular.

Los puestos de venta adjudicados a una persona jurídica deberán ser atendidos por alguna de las personas que se señalan a continuación:

a). Por uno de los socios de la misma cuando se hallen incluidos en el régimen correspondiente de la Seguridad Social

b) Por un trabajador/a por cuenta del titular

5. Los titulares de los puestos deberán colocar, con carácter general, en lugar visible la autorización que a tal efecto les sea facilitada por el Ayuntamiento.

6. Los comerciantes estarán obligados/as a facilitar la documentación que les sea solicitada por personal o autoridad municipal conforme a la normativa y otras que resulten de interés para verificar el correcto ejercicio de la actividad.

7. Está prohibida la presencia en el puesto de persona no autorizada, salvo trabajadores por cuenta del titular necesarios para el ejercicio de la actividad.

Tercero. Instalación de puestos

1. La venta deberá realizarse en puestos e instalaciones desmontables y de fácil transporte o en camiones tienda. Los puestos deberán estar dotados de estructura tubular desmontable a los que se podrá dotar de toldos.

2. Los puestos tendrán con carácter general una longitud de 6 x 6 metros. Se podrán autorizar dimensiones inferiores de los puestos, debidamente justificadas conforme la correspondiente base de convocatoria de autorizaciones. La distancia mínima de pasillo central será de cinco metros.

Cuarto. Ejercicio de la actividad

1. En todo caso deberán observar las condiciones adecuadas de seguridad, salubridad y ornato. Todas las mercancías deberán exponerse al público debidamente evitando riesgos para la seguridad de los consumidores.

2. El incumplimiento de esta obligación, así como la venta de productos no incluidos en la autorización podrá dar lugar al levantamiento cautelar del puesto y, en su caso, decomiso de la mercancía, sin perjuicio, todo ello, de la eventual incoación de actuaciones sancionadoras.

3. En el desarrollo de su actividad mercantil, los comerciantes deberán observar lo dispuesto en la normativa vigente, especialmente en lo que se refiere a la protección de la salud pública, el ejercicio del comercio, la disciplina del mercado, la defensa de personas consumidoras y usuarias y el régimen fiscal y de la Seguridad Social.

4. Los comerciantes deberán responder en todo momento de la calidad de sus productos, sin que puedan ocasionar riesgos para la salud o seguridad de los consumidores, supongan fraude en la calidad o cantidad, sean falsificados, no identificados o incumplan los requisitos mínimos para su comercialización.

5. Los titulares de los puestos serán responsables de la reposición de los daños que pudieran causar al pavimento, arbolado o bienes de dominio público en general, todo ello con independencia de la responsabilidad en que pudieran incurrir por daños o lesiones causados a terceros.

6. Queda prohibida la utilización de aparatos acústicos, salvo autorización municipal expresa que deberá tener en cuenta los diferentes intereses en conflicto.

Quinto. Protección y defensa de los consumidores y usuarios

1. Responsabilidades.

Los titulares de las autorizaciones son responsables del cumplimiento de la normativa vigente en materia de venta ambulante, disciplina de mercado y protección de los consumidores y usuarios.

2. Precios y justificantes.

a) Los comerciantes ambulantes dispondrán, en el lugar de venta, de las facturas, albaranes, justificantes o documentos preceptivos que acrediten la procedencia de los productos.

b) El precio de venta y el precio por unidad de medida deberán ser inequívocos, fácilmente identificables y claramente legibles.

c) El precio de venta al público es el precio final del producto o de una determinada cantidad de producto, incluido el IVA y todos los demás impuestos. Debe figurar en todos los productos ofrecidos por los comerciantes a los consumidores a través de carteles o etiquetas. Los vendedores están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado.

d) El precio por unidad de medida es el precio final, incluidos el IVA y todos los demás impuestos, por kilo, litro, metro, metro cuadrado o metro cúbico del producto o una unidad de producto.

e) Para los supuestos de venta fraccionada de alimentos, el precio por unidad de medida figurará en rótulos o carteles legibles, teniendo la consideración de unidad de medida la que según la normativa vigente corresponda en cada caso.

f) Será obligatorio, por parte del vendedor, proceder a la entrega de factura, ticket o recibo justificativo de la compra (Artículo 1 Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación). Este documento es necesario para cualquier cambio, devolución o reclamación, así como para cualesquiera otras en que pudiera resultar procedente.

### 3. Envasado, etiquetado, presentación y publicidad.

Todos los productos comercializados en la modalidad de venta ambulante respetarán las normas vigentes sobre envasado, etiquetado, presentación y publicidad con las especificaciones que marque la normativa específica aplicable en cada caso. Los productos puestos a la venta deberán estar debidamente etiquetados. Las instrucciones de uso y mantenimiento deberán figurar en español.

### 4. Medición de los productos.

Los puestos que expendan productos al peso o medida deberán disponer de cuantos instrumentos debidamente calibrados sean necesarios para su medición o peso.

### 5. Hojas de reclamaciones.

Los puestos y enclaves autorizados para el ejercicio de la venta deberán tener a disposición de usuarios y consumidores hojas oficiales de reclamaciones a disposición de los consumidores.

La existencia de dichas hojas de reclamaciones deberá anunciarse mediante un cartel, ajustado al modelo oficial en el que figure la leyenda “Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor”.

### 6. Devolución de productos.

Como regla general, los vendedores no estarán obligados a cambiar el producto ni a devolver el dinero del producto, excepto:

- a) Si el producto no cumple con las características con que se anuncia o es defectuoso.
- b) Cuando la publicidad que anuncian sea del tipo “si no queda satisfecho con el producto le devolvemos el dinero” o similar, ya que, la publicidad es vinculante para quien la efectúa.

### 7. Rebajas.

En las etiquetas de los artículos rebajados debe figurar el precio anterior y el precio rebajado o el porcentaje de rebaja que se ofrezca.

Los productos rebajados deben cumplir las normas de calidad y etiquetado.

Sexto. Condiciones higiénico sanitarias

1. Instalaciones y equipos

a) El suelo donde se ubiquen los puestos deberá estar pavimentado y mantenerse en óptimas condiciones higiénicas.

b) Los puestos destinados a la venta de productos alimenticios contarán con techado adecuado y protección contra las inclemencias del tiempo para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Deberán estar aislados de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad. Deben estar limpios y en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

c) Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requiere que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

d) Se contará con un suministro de agua potable caliente, fría o ambas. En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general se admite que el agua potable provenga de un depósito autorizado para uso alimentario de capacidad suficiente, que dispondrá de grifo de salida, y se mantendrá en correcto estado de mantenimiento y conservación. El agua deberá ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza. Contarán con un recipiente para el desagüe. Dispondrán de útiles de aseo (jabón y toallas de papel).

e) Dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones. El área de trabajo deberá estar limpia y ordenada.

f) Contarán con material adecuado para la limpieza del puesto y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.

g) Los materiales utilizados para el almacenamiento o venta de los productos alimenticios serán específicos de uso alimentario.

h) Deberán disponer de anaqueles o estanterías de material adecuado y altura suficiente para almacenamiento y exposición de productos alimenticios a la venta.

i) Contarán con recipientes de residuos con tapa (apertura no manual), limpios y bien conservados.

j) En las dependencias existirá servicio higiénico para uso del personal.

2. Productos

- a) En ningún momento los productos alimenticios podrán estar en contacto directo con el suelo.
- b) Todos los productos alimenticios estarán debidamente aislados y protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano, para lo cual dispondrán de los envases y vitrinas adecuadas.
- c) Cuando los alimentos y bebidas requieran conservación frigorífica contarán con cámaras de refrigeración y/o congelación de capacidad suficiente, dotadas de termómetro.
- d) Todos los alimentos cumplirán con la normativa relativa a trazabilidad, etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor.
- e) Deberán disponer de información acerca de los ingredientes alérgenos presentes en los productos a la venta. Esta información debe ser fácilmente accesible, se indicará en lugar destacado y visible.
- f) Se dispondrá en todo momento de los albaranes o facturas de los productos a la venta.
- g) El personal manipulador: debe llevar ropa limpia, cuidar en extremo la higiene personal, se deberán lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos. Deben acreditar haber recibido formación en higiene alimentaria (manipulador de alimentos).
- h) Transporte de los alimentos y bebidas: Los vehículos utilizados para transportar los productos alimenticios y bebidas deberán mantenerse limpios y en buen estado. Serán de uso exclusivo para transporte de productos alimenticios, salvo que exista una separación física entre los alimentos con otros productos no alimenticios. Durante el transporte se debe mantener la temperatura exigida de conservación del producto alimenticio.

3. Salvo autorización expresa no podrán venderse los siguientes productos alimenticios:

- a) Carnes, aves y caza frescas, refrigeradas o congeladas, y sus derivados cárnicos frescos y despojos.
- b) Tocinos fresco y salado, tocino ahumado y manteca de cerdo.
- c) Pescados y mariscos frescos, refrigerados o congelados.
- d) Quesos frescos, requesón, nata, mantequilla, yogur y otros productos lácteos frescos.
- e) Embutidos (no curados): Embutidos en crudo, sin curado o maduración que requieren de cocinado para su consumo (ejemplo: morcillas, salchichas y longanizas crudas, butifarras, chorizo fresco crudo, entre otros).
- f) Embutidos cocidos y/o ahumados: salchichas ahumadas/cocidas, mortadela, jamón o paleta cocidos, pechuga de pavo (o pollo), chópéd, etc.
- g) Leche fresca.

- h) Pastas alimenticias frescas y rellenas.
- i) Pan: comprenderá a toda clase de pan en sus diferentes presentaciones y variedades.
- j) Anchoas, ahumados y otras semiconservas.
- k) Huevos sin envase.
- l) Cualquier otro que, a juicio de la autoridad sanitaria, pueda suponer un riesgo para la salud.

No obstante, se podrá autorizar la venta ambulante de los productos citados en el apartado anterior, cuando a juicio de la inspección sanitaria municipal se garantice el cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias correspondientes, se disponga de la adecuada instalación frigorífica y éstos estén debidamente envasados. A tal efecto, el solicitante de la correspondiente autorización deberá acreditar, en su solicitud, el cumplimiento de las prescripciones legales referidas a la conservación y manipulación de tales productos. El Servicio municipal de consumo, antes de conceder la autorización correspondiente, solicitará informe a la inspección sanitaria municipal.

#### 4. Limpieza

En todo momento se garantizará la máxima pulcritud y limpieza de las instalaciones, así como el cumplimiento de las normas higiénicas de los productos alimenticios y de los establecimientos de dispensación y conservación de productos alimenticios de acuerdo con la legislación vigente.

Los comerciantes ambulantes deberán mantener y dejar limpia y libre de residuos la superficie ocupada por el puesto al terminar la actividad. Se utilizarán bolsas de plástico para el depósito de basuras que dejarán debidamente cerradas en el puesto, así como las cajas de cartón o madera apilada, para su posterior recogida por el servicio municipal de limpieza.

#### 5. Reciclaje de residuos

- a) El titular de la autorización de venta ambulante estará obligado a reciclar los residuos que genere su actividad en la forma adecuada, utilizando los diversos contenedores que para ello pondrá a su disposición el Ayuntamiento.
- b) Todos los titulares de los puestos de alimentación estarán obligados a disponer de recipientes adecuados para depositar los restos de los productos ofrecidos a los clientes.
- c) El Ayuntamiento fomentará la recogida selectiva de los residuos urbanos en cumplimiento de la legislación vigente. Al objeto de favorecer la recogida selectiva los residuos urbanos deberán presentarse separados en las siguientes fracciones:

- Envases (envases de plástico, latas, envases metálicos, bricks, etc).
- Papel y cartón.
- Madera.
- Vidrio.
- Resto de residuos.

Las cajas de madera deberán ser apiladas y las cajas de cartón plegadas y apiladas para su recogida por el servicio municipal de limpieza. El Ayuntamiento dispondrá, en el lugar donde se celebra el Mercadillo, de elementos de almacenamiento o contenedores, para que se depositen las bolsas de plástico, residuos y desperdicios, quedando los vendedores obligados a depositar en ellos los desperdicios o sobrantes, para evitar la suciedad del espacio público y posibles caídas de los usuarios durante la celebración de la actividad.

Séptimo. Actividades autorizadas para su venta en la vía pública y en mercadillos

Estará permitido, con carácter general, el ejercicio de las siguientes actividades:

- Alimentación
- Artesanía
- Bisutería
- Bollería
- Droguería/mercería
- Especias
- Ferretería y menaje del hogar
- Floristería
- Frutería
- Marroquinería
- Textil
- Textil segunda mano
- Frutos secos y variantes
- Zapatería

Alimentos autorizados para su venta

Se permitirá la venta de alimentos en la venta ambulante incluidos en la relación siguiente, siempre que reúnan las condiciones de higiene, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes:

1. Cereales: alpiste, arroz, avena, cebada, maíz, mijo, trigo.
2. Legumbres secas: altramuces, cacahuetes, garbanzos, guisantes secos, judías, lentejas, soja, etc.
3. Derivados de leguminosas (envasados por establecimientos autorizados): Legumbres mondadas, puré de legumbres, harina de legumbres.
4. Tubérculos y derivados: Patatas fritas (envasados por establecimientos autorizados), chufas, boniatos y batatas.
5. Frutos secos o de cáscara: Almendras, avellanas, castañas, nueces, nuez de Málaga, piñones, pistachos, anacardos, nueces.
6. Frutas y semillas oleaginosas: Aceitunas, coco, girasol, cacahuete, semillas de calabaza
7. Productos de aperitivo (envasados por establecimientos autorizados). Cortezas de cerdo, snacks y similares.
8. Frutas desecadas o deshidratadas: Aceituna pasa, albaricoque desecado, castaña desecada, ciruela pasa, higo paso, uva pasa, dátil.
9. Cafés y derivados (envasados por establecimientos autorizados).
10. Chocolates y derivados (envasados por establecimientos autorizados).
11. Miel, jalea, membrillo y mermelada (envasados por establecimientos autorizados)
12. Helados envasados por establecimientos autorizados.
13. Productos de confitería (envasados por establecimientos autorizados): Caramelos, confite, goma de mascar, peladillas, garrapiñadas, anises.
14. Variantes y encurtidos: Se permitirá su venta envasados o a granel, siempre y cuando se utilice para su venta material y útiles de uso alimentario en cada operación y estuvieran protegidos mediante vitrinas.
15. Hierbas aromáticas, especias y condimentos y especias vegetales para infusiones: Se permitirá la venta de los productos citados cuando estén debidamente envasados por establecimientos autorizados. No se autoriza su venta a granel.
16. Pastelería y bollería:
  - a) Bollería seca u ordinaria (no rellena o guarnecida): pastas, barquillos, pestiños, rosquillas, bizcochos, magdalenas, galletas, etc. Se permitirá envasada o a granel siempre y cuando se utilice para su venta material desechable en cada operación, uso de pinzas y guantes desechables, y estuvieran protegidos mediante vitrinas.

b) La pastelería y bollería rellena o guarnecida: No está permitida la comercialización en venta ambulante.

Se podrá permitir su venta cuando se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados por establecimientos autorizados.

17. Frutas, verduras y hortalizas frescas: Siempre que los puestos reúnan las condiciones exigidas por la reglamentación técnico sanitaria específica.

18. Frutas y verduras fraccionadas/cortadas:

a) El fraccionamiento se deberá realizar en superficies en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar (materiales lisos, lavables, y resistentes a la corrosión), no maderas. Los cuchillos estarán limpios y de uso exclusivo para el corte de fruta.

b) Su fraccionamiento se realizará lo más próximo a su venta, en caso contrario, su almacenamiento y conservación será en refrigeración o, contenedor isotérmico, o sobre “cama” de hielo, para mantener la fruta a una temperatura segura.

c) Las frutas o verduras cortada y/o troceada en origen, su exposición y venta serán en refrigeración, o sobre “cama” de hielo.

d) Una vez que la fruta esté cortada, se deberá aislar en recipientes limpios, si es el caso, o en papel film, proteger la fruta de la exposición a contaminantes externos, de la luz solar y fuentes de calor para mantenerla fresca durante el tiempo de venta.

19. Alimentos envasados siempre que cumplan con la reglamentación técnico - sanitaria específica.

20. Las semiconservas y escabechados. Se permitirá su venta cuando se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstas estén debidamente envasadas por establecimientos autorizados.

21. Pescados: exclusivamente arenques y bacalao salado, siempre que se reúnan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, y se cumplan con la reglamentación técnico sanitaria específica, además de contar con adecuadas instalaciones frigoríficas, y éstos estén debidamente envasados por establecimientos autorizados.

22. Embutidos curados: chorizo y salchichón curado, lomos curados, cecinas, jamones y paletillas, siempre que se reúnan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, y se cumplan con la reglamentación técnico sanitaria específica. Para su venta se expondrán protegidos mediante vitrinas, expositores o similares.

23. Quesos madurados: (curados, viejos y añejos) y semicurados. siempre que se reúnan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y se cumplan con la reglamentación técnico sanitaria específica. Para su venta se expondrán protegidos mediante vitrinas, expositores o similares.

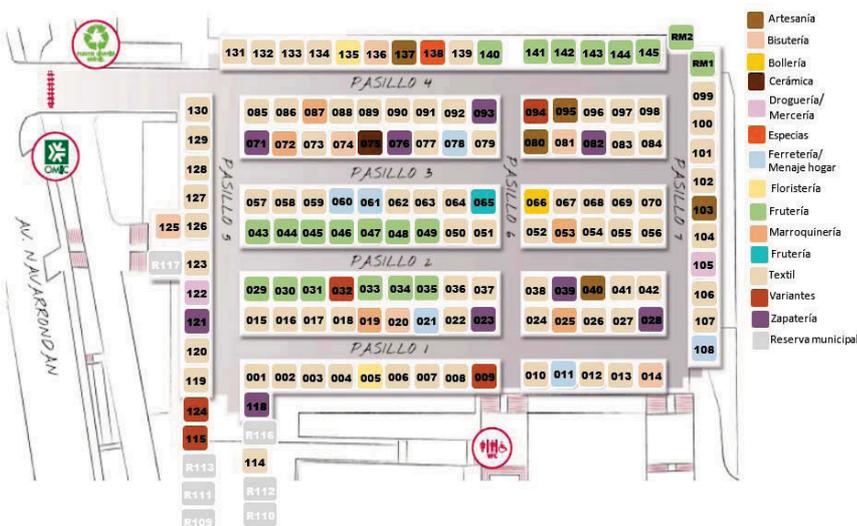
24. Aceites y vinos: pueden venderse vinos y aceite embotellados. (envasados por establecimientos autorizados).

25. Bebidas no alcohólicas: envasadas y siempre que no precisen frío para su conservación.

Octavo. Ordenación del mercadillo

La ordenación del mercadillo responde de forma estándar al plano que a continuación se detalla; no obstante, debidamente justificado por la organización, podrán producirse cambios de ubicaciones y/o actividad en caso de vacantes de actividades que no pudieran ser cubiertas al no existir ofertantes o que, por motivos de interés, pueda resultar aconsejable la agrupación.

Todos los puestos estarán debidamente señalizados mediante marcas y números para una correcta ordenación del conjunto.



Noveno. Textil segunda mano

Se concederán hasta un máximo de 2 autorizaciones de textil segunda mano.

El puesto destinado a este tipo de prendas estará señalizado con una lona o cartel perfectamente visible a un metro de distancia que identifique claramente que los productos son de segunda mano.

Además de la lona, se le facilitará por el Servicio de Consumo un cartel tamaño DIN A3 explicativo respecto de las particularidades de la compra de estos productos en relación al etiquetado, política de devoluciones, garantía, etc.

Las prendas de segunda mano deben cumplir los requisitos higiénico-sanitarios que permitan garantizar la salud y seguridad de quien adquiera estos artículos.

Las prendas de segunda mano deben estar en buen estado, sin descosidos, roturas, decoloración, manchas o enganches. Y no deben tener adornos personalizados, ni serigrafías ni bordados con nombre.

Las prendas textil vaquero que por su diseño incorpore algún descosido o desgastado, no podrá tener otros desperfectos.

Queda prohibida la venta de bañadores y ropa interior de segunda mano (incluyendo medias o calcetines).

Lo que se hace público para general conocimiento, significando que contra el presente acuerdo, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la concejala-delegada de Innovación y Empleo, Recursos Humanos, Organización y Calidad y Consumo, en el plazo de un mes, o directamente recurso contencioso-administrativo, ante los Juzgados de Madrid de ese orden jurisdiccional, en el plazo de dos meses, contados ambos desde el día siguiente de su notificación, sin que puedan simultanearse ambos recursos y sin perjuicio de la posibilidad de interponer cualquier otro recurso que estime procedente de conformidad con la Legislación vigente, sin que su interposición suspenda la ejecución de la resolución impugnada. El plazo máximo para dictar y notificar la resolución del recurso será de un mes.

San Sebastián de los Reyes, a 3 de julio de 2025.—La concejala-delegada de Innovación y Empleo, Recursos Humanos, Organización y Calidad y Consumo, Nuria Castro Crespo.

(03/11.073/25)

