VILLABONAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE VILLABONA
(Gipuzkoa)

VILLABONAKO UDALERRIAN MERKATARITZA ESTABLEZIMENDU IRAUNKOR BATETIK KANPO EKOIZKINAK SALTZEKO ORDENANTZA ARAUTZAILEA

Ordenantza honen xedea, ekoizkinen kalez kaleko salmenta da. Kalez kaleko salmentatzat, merkatariek merkataritza establezimendu iraunkor batetik kanpo, orube eta espazio zabaletan edo bide publikoan, toki eta data aldagarrietan burutzen dutena hartzen a, aipatu salmenta Ordenantza honetan ezartzen diren terminoei jarraiki burutu beharko delarik.

Kalez kaleko salmentarako, ondokoa behar da :

a) Lizentzia Fiskalean, hain zuzen ere merkaturatuko diren artikuluen kalez kaleko salmentari dagokion Epigrafean alta egina edukitzea eta Lizentzia Fiskala ordaindurik izatea.
b) Gizarte Segurantzaren Erregimenean alta egina edukitzea.
c) Salmentan dauden ekoizkinei aplika dakizkiekeen Erregelamentazio espezifikoek ezartzen dituzten beharkizunak betetzea.
d) Leku jakin batzuetan kalez kaleko salmentan iharduteko Udal baimena edukitzea.
e) Udal zergak edo salmenta mota honetarako ezarritako Merkataritzari aplikagarriak zaizkion Ordenantzek aurrikusitako zergak ordaintzea.
f) Atzerritarren kasuan, horrez gain egoitza eta norberaren konturako lanerako bidezko baimenak dituztela kreditatu beharko dute, indarrean dagoen legeriak galdatutako beharkizunak bete beharko dituztelarik.

1. Merkatua Udaletxeko enparantzan edota barazki plaza edo plaza estalian izango da.

2. Plaza estalia edo barazki plaza, eskualdeko laborari eta nekazariek soilik erabiliko dute berauek landutako ekoizkinak saltzeko.

3. Eserlekuen arteko zonetan, pilotalekuan eta espaloietan ezingo da saltokirik ezarri.

4. Merkatuaren eguna asteartea izango da, asteartea jaieguna izanez gero astelehenera aldatuko delarik.

5. Saltokien gehienezko neurriak, ondoko taulak

ORDENANZA REGULADORA DEL EJERCICIO DE LA VENTA DE PRODUCTOS FUERA DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PERMANENTE EN EL MUNICIPIO DE VILLABONA

Es objeto de la presente Ordenanza, la venta ambulante de productos. Se considera venta ambulante la que se realice por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente, en solares y espacios abiertos o en la vía pública, en lugares y fechas variables, debiendo efectuarse dicha venta de acuerdo con los términos que se establecen en la presente Ordenanza.

Para el ejercicio de la venta ambulante se requiere :

a) Estar dado de alta en la Licencia Fiscal, en el Epígrafe correspondiente a la venta ambulante de aquellos artículos que vaya a comercializar, y encontrarse al corriente de su pago.
b) Encontrarse dado de alta en el Régimen de la Seguridad Social.
c) Cumplir los requisitos que establezcan las Reglamentaciones específicas aplicables a los productos que tengan en venta.
d) Disponer de autorización municipal para ejercer la venta ambulante en los lugares precisos.
e) Satisfacer los tributos de carácter municipal o los que prevean para este tipo de ventas sus propias Ordenanzas aplicables al comercio establecido.
f) En el caso de extranjeros deberán acreditar además, estar en posesión de los correspondientes permisos de residencia y trabajo por cuenta propia, habiendo cumplido los requisitos exigidos por la Legislación vigente.

1. El mercado se celebrará en la plaza del Ayuntamiento y en la plaza de verdura o plaza cubierta.

2. La plaza cubierta o plaza de verdura será utilizada exclusivamente por los labradores y agricultores de la zona, para la venta de los productos por ellos trabajados.

3. No son hábiles para la colocación de puestos las zonas que queden entre bancos, ni el frontón, ni las aceras.

4. El día de celebración del mercadillo será el martes, trasladándose a lunes si coincidiera con festivo.

5. Las dimensiones máximas de los puestos quedan

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net

finkatzen ditu :
- Frutaren salmentarako saltokiak ....6 m.
- Pasta, hestebete eta bestelakoen salmentarako saltokiak ....6 m.
- Oinetakoen salmentarako saltokiak ....6 m.
- Ehun eta arroparen salmentarako saltokiak ....8 m.

Kasu guztietan, saltoki bakoitzak hiru metroko sakontasuna duela ulertuko da.

6. Saltokiak eta bertako elementuetariko ezeinek ezingo ditu aurreko atalak finkatutako neurriak gainditu.

7. Saltokiak, Villabonako Udalaren Alkate-Lehendakari jaunari zuzendutako idatzi baten bitartez eskatuko dira.

8. Eskaerak Korporazioak aztertuko ditu, zeinak asteroko merkatuan ez dauden edo gutxi dauden ekoizkinen saltokiei lehentasuna emanik eta hortik aurrera eskaeraren antzinatasuna errespetatuz, dauden eskaintzak ikusi eta ipiniko diren saltokiak finkatuko dituen.

9. Korporazioaren onespena lortu ostean, Udal Gordailu-zaintzan bidezko tasak ordaindu beharko dira. Tasa hauek saltokia okupatzeko unean ordainduko ez balira, eskaera baliogabetzat hartuko litzateke.

10. Ordaindu beharreko tasa, une bakoitzean indarrean dagoen bidezko Ordenantza fiskalak finkatutakoa izango da.

11. Tasak hiru hilabetero eta hiruhileko natural bakoitza hasi aurretik ordainduko dira. Hiruhilekoa hasita izanez gero, geratzen den denborari dagokiona ordainduko da.

12. Adierazitako beharkizunak bete ondoren, saltokiaren titular gisa kreditatuko duen txartel bat emango zaio.

13. Erregelamendu honen 2. atalean barne hartutako saltokiak, 5etik 11ra bitarteko ataletan (biak barne) agindutakoaz salbuetsita geratuko dira.

14. Saltoki baten titularra merkatu egunean goizeko 9ak baino lehen azaldu ezin izango balitz eta aldez aurretik jakinaraziko ez balu, bidezko ondorioetarako asistentzi hutsegitetzat hartuko

determinadas por la siguiente tabla :
- Puestos dedicados a venta de fruta...........6 m.
- Puestos dedicados a venta de pastas, embutidos y otros...6 m.
- Puestos dedicados a venta de calzado.......6 m.
- Puestos dedicados a venta de artículos de tejido y confección ....8 m.

En todos los casos se entiende que cada puesto cuenta con tres metros de profundidad.

6. Las dimensiones que determina el apartado anterior no podrán ser rebasadas por el puesto ni por ninguno de sus elementos.

7. Los puestos se solicitarán por escrito dirigido al Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Villabona.

8. Las solicitudes serán estudiadas por la Corporación, que determinará la colocación del puesto viendo la variedad de ofertas existentes a los efectos de priorizar puestos de productos que no existan o existan en menor cantidad en el mercado semanal y a partir de ahí respetando la antigüedad de la solicitud.

9. Una vez obtenida la aprobación de la Corporación deberán ser satisfechas en la Depositaría Municipal las tasas correspondientes. Si dichas tasas no se hicieran efectivas en el momento de ocupar el puesto de solicitud se entendería anulada.

10. La tasa a abonar será la que queda determinada por la Ordenanza Fiscal correspondiente que esté vigente en cada momento.

11. Las tasas se abonarán trimestralmente y antes del comienzo de cada trimestre natural. En caso de hallarse éste ya comenzado, se abonarán lo correspondiente a lo que quedare del mismo.

12. Una vez cumplidos los requisitos señalados, se le entregará una tarjeta que le acreditará como el Titular del puesto.

13. Los puestos comprendidos en el apartado nº 2 del presente Reglamento, quedarán eximidos de lo preceptuado en los apartados 5 a 11, ambos inclusive.

14. Si el Titular de un puesto no pudiera presentarse en día de mercado antes de las 9 h. y no avisara con antelación, se le considerará a los efectos oportunos como falta de asistencia en el mercado.

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net

da. Goizeko 9etatik aurrera, ibilgailuen merkaturako sarrera ez da baimenduko. Deskarga lanak goizeko bederatzi t'erdiak baino lehen amaitu beharko dira, ordu hau ibilgailuak irteteko gehienezkoa izango delarik. Aurrerako izango den ibilgailuen sarrera ezingo da arratsaldeko ordu batak baino lehen hasi, arratsaldeko ordu bi t'erdiak ibilgailu guztiak merkatuaren barrutitik irteteko gehienezko ordua izango delarik.

15. Saltoki baten titularra jarraikako hiru merkatu egunetan edo aldizkako zazpi egunetan azalduko ez balitz eta jakinaraziko ez balu, aipatu saltokiarekiko eskubide guztiak galduko ditu, saltokia hurrengo eskatzaile batek okupatuko duelarik adierazitako baldintzetan.

16. 12. atalak aipatzen duen txartela, merkatuaren arduradunari erakutsi beharko zaio honek hala eskatzen badu.

17. Aipatutako txartelaren erabilera, pertsonala eta transferiezina izango da (senideak barne).

18. Debekatuta dago ibilgailuak merkatuaren barrutian aparkatzea, ibilgailua hozgailuduna eta salgaiak artatzeko ezinbestekoa den kasuan eta klimatologi zirkunstantziak direla eta (euri jasak eta haizea) merkagaiak hondatu eta pertsonak kaltetu daitezkeen kasuan ezik. Kasu honetan, merkatuaren barrutian aparkatutako ibilgailu kopuruak ezingo du inoiz titularrak bertaratu ez direlako libre gera daitezkeen saltokien kopurura gainditu, ibilgailuak aipatutako saltokien mugen barruan aparkatuko direlarik. Ibilgailuak ezingo dira ezein kasutan korridoreetan, pilotalekuan edo eserlekuen artean aparkatu. Udaltzaingoa izango da dagokion unean salbuespen honen aplikazioa erabakiko duena.

19. Salmenta, saltoki edo instalazio desmuntagarrietan edo salmentarako prestatutako ibilgailuetan egingo da eta ezingo dira kokatu merkataritza edo industri lekuetarako sarbideetan, beren erakusleiho edo erakustokietan eta erabilera publikoko eraikinetan.

20. Edozein zikinkeria, kutsadura edo osasungaiztasun jasan dezaketen lekuetatik kanpo egongo dira.

A partir de las 9 h. no se permitirá la entrada de vehículos al mercado. Las labores de descarga deberán de finalizar antes de las 9'30 horas, siendo ésta la hora máxima de salida de vehículos. La posterior entrada de vehículos no podrá comenzar antes de las 13 horas siendo las 14'30 horas la hora máxima de abandono del recinto del mercado de todos los vehículos.

15. Si el Titular de un puesto no se presentase en tres días de mercado consecutivos o siete alternos, y no lo avisara, quedará desposeído de todo derecho sobre dicho puesto que será ocupado por un siguiente solicitante en las condiciones señaladas.

16. La tarjeta a la que hace mención el apartado 12 se presentará al encargado del mercado, si éste así lo solicita.

17. La tarjeta que se cita será de uso personal, e intransferible incluido familiares.

18. Queda prohibido el estacionamiento de vehículos dentro del recinto de mercado, excepto en el caso de que el vehículo sea frigorífico e imprescindible para la conservación del género, y en el caso de que por las circunstancias climatológicas existentes (fuerte lluvia y viento), pueda suponer el deterioro de la mercancía o producir daños a las personas. En este caso, el número de vehículos estacionados en el interior del recinto del mercado nunca podrá ser superior al número de puestos que hayan podido quedar libres por la inasistencia de sus titulares, estacionándose dentro de los límites de dichos puestos, no pudiendo estacionarlos en ninguno de los casos en los pasillos, frontón o entre los bancos, siendo la Policía Municipal quien decida en su momento la aplicación de esta excepción.

19. La venta se realizará en puestos e instalaciones desmontables o vehículos tiena que no podrán situarse en accesos a lugares comerciales o industriales o sus escaparates o exposiciones y edificios de uso público.

20. Estarán apartados de lugares que puedan hacerles llegar cualquier tipo de suciedad, contaminación o insalubridad.

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net

21. Ekoizkin anitzeko saltokietan, ontziratu gabeko ekoizkinak behar bezala ordenaturik egongo dira, ekoizkin hauen artean ekoizkin mota bakoitzari bere ezaugarri bereziak artatzea ahalbidetuko dion eta usain edo zapore arrotzak saihestuko dituen bereizketa egoki bat egongo delarik.

21. En los puestos polivalentes, los productos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de productos conservar sus características peculiares y evita la asimilación de olores o sabores extraños.

22. Ekoizkinen banaketa, lurrarekiko kontaktua saihesteko duten kaxa, apal edo bitrinetan egingo da.

22. La distribución de los productos se realizará en cajas, anaqueles y estanterías o vitrinas que impidan el contacto con el suelo.

23. Ontziratu gabeko edozein ekoizkinarekiko kontaktuan dagoen material orok, konposizio egokia izan beharko du.

23. Todo material que esté en contacto con cualquier producto sin envasar, deberá ser de composición adecuada.

24. Emakidadun guztiek, salmentarako saltoki edo eserlekua garbitasun egoeran ezinobean eduki beharko dute, ekoizkinak saldu eta maneiatzen dituztenei garbitasunari dagokionez zorroztasun bera galdatuko zaielarik.

24. Todo concesionario tiene obligación de tener en perfecto estado de limpieza el puesto o banco dedicado a la venta, exigiéndose el mismo rigor en cuanto a la limpieza y aseo del personal dedicado a la venta de manipulación de productos.

25. Aurkeztutako ekoizkinen jatorria eta egoera ona beti kreditatu beharko da.

25. Se deberá acreditar en todo momento el origen y buen estado de los productos expuestos.

26. Hainbat elikagaik, merkatariei ekoizkinaren zatikako salmentarako ontziak irekitzea ahalbidetzen dieten Erregelamentazio Tekniko eta Osasunezkoak edo arau espezifikoak dituzte. Elikagai hauek era honetan saldu ahal izango dira baina nolanahi ere ontziaren etiketari dagokion informazioa gorde beharko da salmenta amaitu arte, era honetan edozein momentutan ekoizkina behar bezala identifikatu ahal izan dadin.

26. Aquellos alimentos cuyas reglamentaciones técnico sanitarias o normas específicas permitan al comerciante la apertura de los envases para la venta fraccionada del producto, podrán venderse de este modo, pero conservando en todo caso la información correspondiente del etiquetado del envase hasta la finalización de la venta para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto.

26’ Garraiobideek txukuntasun eta garbitasun handia gorde beharko dute etengabe. Era berean, elikagai eta ekoizkinen estibaketa elkarren artean behar bezalako distantzia duten lerro edo loteetan eta merkagaiak mugiezinik eta hondatu gabe geratzeko moduko horma, zoru eta sabaiekin burutuko da.

26'. Los medios de transporte deberán mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, así como la estiba de los alimentos y productos se realizará en filas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos y con paredes, suelos y techos de forma que la mercancía queda inmovilizada y no estropeada.

26” Saltoki bakoitzean saltzen diren ekoizkinak, hain zuzen ere saltoki mota horri dagozkionak izango dira eta ezingo da ezein kasutan ekoizkinen saltoki mota aldatu aldez aurreko udal baimenik gabe.

26''. Los artículos que se vendan en cada puesto serán precisamente los que correspondan a la clase del mismo, en ningún caso podrá variarse la clase de cualquiera de los puestos de los productos sin la previa autorización municipal.

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net

27. Haragi ekoizkinen saltokiak.

27.1 Salmahai, bitrina eta bestelako elementuen materiala iragazkaitza, azalera laukoa, garbitu eta desinfektatzeko erraza eta ahal bada kolore argikoa izango da eta kontserbazio egoera ezinobean egon beharko du.

27.2 Ekoizkinak, jendearen manipulazioaz babestearren, bitrinetan egongo dira.

27.3 Ekoizkinen zatiketa, ebaketa, etab. egiteko azalaren materiala, Erregelamentazio Tekniko eta Osasunezkoak baimendutakoa izango da (teflona, …), inoiz ez zurezkoa.

27.4 Erabat debekatuta dago haragi freskoen, zerriaren belarri, mutur eta eskuen gazikien eta behar adinako heldutasun gradurik ez duten ekoizkin guztien salmenta.

27.5 Haragi ekoizkinen manipulazioa, erosleak eskatzen duen momentuan egingo da. Txorizoa, saltxitxoia, urdaiazpikoa eta gisako ekoizkinak ezingo dira xerretan eduki erosleak hala eskatu aurretik, behar bezala ontziraturik daudenean ezik.

27.6 Hotz egon behar duten ekoizkinak, hozgailuetan egongo dira jendaurrean aurkeztu edo erakusteko.

27.7 Salmentan jarritako pieza eta ekoizkin guztiek, Industria Elaboratzailearen Osasun Erregistroaren zenbakiz etiketaturik eta identifikaturik egon beharko dute.

28. Fruitu, ortuari eta barazkien saltokiak.

28.1 Saltokiek olanez estalita egon beharko dute, olan hauek ekoizkin guztiak meteorologi baldintza txarrez babestuko dituztelarik.

28.2. Edozein momentutan ekoizkinen jatorria kreditatu beharko da.

28.3 Ekoizkinak lurrarekiko kontaktuan dauden kaxetan biltegiratzea ez da baimenduko.

29. Ekoizkin ozpineztuen saltokiak.

29.1 Ekoizkin ozpineztuak jatorrizko ontzian aurkeztu beharko dira.

29.2 Jendaurreko salmentan, debekatuta dago ekoizkin hauek ontzi irekietan aurkeztea.

29.3 Ontziek, Industria Elaboratzailearen Osasun Erregistroaren zenbakiz

27. Puestos de venta de productos cárnicos.

27.1 Los mostradores, vitrinas y otros elementos serán de material impermeable, de superficie lisa, de fácil lavado y desinfección, de colores claros preferentemente y deberán encontrarse en perfecto estado de conservación.

27.2 Los productos deberán estar totalmente protegidos mediante vitrinas de la manipulación por parte del público.

27.3 Las superficies sobre las que se realice el troceado, corte... de los productos, serán de materiales autorizados por la Reglamentación Técnico-Sanitaria (tefón...), nunca de madera.

27.4 Queda terminantemente prohibida la venta de carnes frescas así como las de salazones de orejas, caretas, manos de cerdo y todos aquellos productos que no hayan alcanzado un suficiente grado de maduración.

27.5 La manipulación de los productos cárnicos se realizará en el momento en que sea requerida por el comprador. No se permitirá tener los productos tales como chorizo, salchichón, jamón... cortados en rodajas antes de ser solicitados por el comprador, a no ser que se encuentren convenientemente envasados.

27.6 Los productos que se precisen de refrigeración se encontrarán en frigoríficos para su presentación o exposición al público.

27.7 Todas las piezas y productos puestos a la venta deberán ir etiquetados e identificados con el número de Registro Sanitario de la Industria Elaboradora.

28. Puestos de venta de frutas, verduras y hortalizas.

28.1 Los puestos deberán estar cubiertos con toldos que protegerán a la totalidad de los productos de las condiciones metereológicas adversas.

28.2 Se deberá poder acreditar en todo momento el origen de los productos.

28.3 No se permitirá el almacenamiento de los productos en cajas en contacto directo con el suelo.

29. Puestos de venta de encurtidos.

29.1 Los encurtidos deberán exponerse en sus envases originales.

29.2 En la venta al público se prohibe su exposición en recipientes destapados.

29.3 Los envases deberán ir etiquetados e identificados con el número de Registro

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net

etiketaturik eta identifikaturik egon beharko dute.

30. Gazta-saltokiak.
30.1 Gazta freskoak hotz egongo dira jendaurrean aurkeztu eta saltzeko.
30.2 Pieza bakoitzak, Industria Elaboratzailearen Osasun Erregistroaren zenbakiz etiketaturik eta identifikaturik egon beharko du.

31. Pasta eta gozotegiko ekoizkinen saltokiak.

31.1 Jendaurreko salmentarako, beste ekoizkinen salmentatik at egongo diren bitrina edo erakusleihoetan aurkeztuko dira, hautsaz zainduz eta intsektu eta beste edozein kausa kutsatzailerekiko kontaktuaz babestuz.
31.2 Ekoizkin hauek jendaurrean zerbitzatu edo pisatzeko, derrigorrezkoa izango da pintza edo paratxoen erabilera.
31.3 Derrigorrezkoa izango da gutxienez krema, gain eta gorringoz landutako ekoizkinak bitrina eta/edo erakusleiho hoztuetan edukitzea.

32. Arraultze-saltokia.
32.1 Kutxatilan sartutako arraultzeetan, kutxatilak gutxienez ondoko datuak izango ditu behar bezala ikusi eta irakurtzeko moduan inprimaturik:
* Arraultzeak Sailkatzeko Zentroaren Osasun Erregistroaren zenbakia.
* Marka erregistratua edo sozietatearen izena eta helbidea.
* Arraultzeak kutxatilan sartu zireneko data.
32.2 Salmentarako erretilu albeolatuetan jarritako arraultzeen kasuetan, enbalaia edo jatorrizko kutxa errotulaturik edo etiketaturik gordeko da, bertan aurreko datu berak azalduko direlarik.

33. Arrain-gazikien salmenta.
Giza-kontsum*orako arrantza eta akuikulturako establezimendu eta ekoizkinen Erregelamentazio Tekniko eta Osasunezkoaren tituluko 32. artikuluaren 7. puntuaren arabera, erabat debekatuta dago arrantza eta akuikulturako ekoizkinen salmenta kalez kaleko erregimenean.

34. Arau hauetan agindutakoaren edozein kontraesanen aurrean, edota beste edozein

Sanitario de la Industria Elaboradora.

30. Puestos de venta de quesos.
30.1 Los quesos frescos se encontrarán en refrigeración para su exposición y venta al público.
30.2 Cada pieza deberá ir etiquetada e identificada con el número de Registro Sanitario de la Industria Elaboradora.

31. Puestos de venta de pastas y productos de pastelerías.
31.1 Deberán estar expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates que estén independizados de la venta de otros productos, preservándolos del polvo y protegidos del contacto de insectos y de cualquier causa contaminante.
31.2 Es obligatorio el uso de pinzas o paletas para servir o pesar con destino al público este tipo de productos.
31.3 Será obligatorio como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deban contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados.

32. Puestos de venta de huevos.
32.1 En huevos, estuchados, los estuches llevarán impreso como mínimo, de forma visible, y perfectamente legible, los datos siguientes :
* Número de Registro Sanitario del Centro de Clasificación de Huevos.
* Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.
* Fecha de estuchado.

32.2 Para huevos puestos a la venta en bandejas alveoladas se conservarán el embalaje o caja original rotulada o etiquetada donde figurarán los mismos datos anteriores.

33. Venta de salazones de pescado.
Queda totalmente prohibida la venta de productos de la pesca y acuicultura en régimen ambulante según el Título Artículo 32 punto 7º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

34. Ante cualquier contradicción a lo preceptuado en las presentes normas, o por si cualquier otra

arrazoi dela eta bidezkotzat hartuko balu, Korporazio honek merkatu-txartelaren aldi baterako gabetzea edo behin betiko kitapena ezarriko du.

35. Honako Ordenantza honek, behin betiko onetsita geratzen den momentutik aurrera izango ditu eraginak.

causa así lo juzgara precedente, esta Corporación determinará la suspensión temporal o la cancelación definitiva de la tarjeta de mercado.

35. La presente Ordenanza surtirá efectos a partir del momento en que queda aprobada definitivamente.

DILIGENCIA.- Para hacer constar que la precedente Ordenanza reguladora del ejercicio de la venta de productos fuera de un establecimiento comercial permanente en el municipio de Villabona es la aprobada por el Pleno de la Corporación en sesión celebrada el día 21 de enero de 1993.

Erreboteko Plaza z/g. 20150 – VILLABONA (Gipuzkoa) ☎ 943 69 21 00 Fax: 943 69 33 76 posta-e: villabona@udal.gipuzkoa.net web: www.villabona.net