



BASES PARA LA SOLICITUD DE USO DE INSTALACIONES MUNICIPALES TEMPORALES EN EL RECINTO FERIAL DURANTE LA CELEBRACIÓN DE LAS FIESTAS DE MAYO EN RIVAS VACIAMADRID 2024

1.- OBJETO

La Concejalía de Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid, plantea como uno de sus objetivos la promoción de la participación y la representación ciudadana dentro de las instituciones y actividades culturales y festivas; el desarrollo y visibilización del tejido social municipal así como el establecimiento de mecanismos de autogestión de recursos de las entidades sociales. Por ello presenta las bases de convocatoria de Solicitud de uso de instalaciones municipales temporales en el Recinto Ferial para las Fiestas que se celebrarán del 14 al 19 de mayo de 2024 (Kioscos de entidades), que de cobertura de alimentación y bebida a la ciudadanía durante el transcurso de las mismas.

2.- DESTINADO A:

Podrán solicitar la instalación de kioscos, por una parte los partidos políticos y por otra entidades sin ánimo de lucro, que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 50 del Reglamento de Participación Ciudadana para la inscripción en el Registro Municipal de Entidades Ciudadanas, o inscritas en el mismo.

3.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Si el número de solicitudes superase al de espacios disponibles, se otorgará permiso de instalación de acuerdo al siguiente orden de prevalencia:

1. Entidades declaradas de Utilidad Pública según Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del derecho de asociación (BOE núm. 73, de 26-03-2002).
2. Grupos políticos con representación institucional.
3. Entidades inscritas en el Registro Municipal de Entidades Ciudadanas.
4. Entidades Miembros de los Consejos Sectoriales constituidos en el periodo de vigencia de esta solicitud.
5. Colectivos o entidades implicadas en procesos socio-culturales avaladas y a propuesta de las diferentes concejalías del municipio
6. Entidades y partidos políticos que sin cumplir los requisitos anteriormente establecidos acrediten realizar en el término municipal de Rivas-Vaciamadrid una labor de carácter social, político, cultural, de participación ciudadana, de fomento de valores cívicos y conductas humanitarias, de concienciación, sensibilización social y similares.

La adjudicación se realizará según los criterios de prevalencia anteriormente establecidos. En caso de sobrepasar con alguno de los criterios de prevalencia, el número de espacios posibles, se realizará la adjudicación sorteando los últimos criterios de prevalencia.

Con las entidades que cumpliendo alguno de los requisitos no hubiese obtenido kiosco, se elaborará una lista de espera con la que sustituir posibles renunciaciones.



A tal fin, y para decidir sobre lo no recogido en estas bases se constituirá una comisión técnica participada por entidades que no estén relacionadas con el proceso.

4.-CONDICIONES PARA LA SOLICITUD, MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO DEL KIOSCO:

4.1- CONDICIONES:

Se pondrán a disposición de las entidades adjudicatarias una parcela compuesta por:

- Carpas montadas con un diseño unificado de 10x10 m
- Equipamiento hostelero para el desarrollo de la actividad.
- Dotación eléctrica, consumo y certificación de la instalación.

Se hará entrega a las entidades de la instalación ya montada y en perfecto estado de funcionamiento.

La devolución de la instalación deberá realizarse en las mismas condiciones, con la misma dotación de material y estando éste en perfecto uso y limpieza. **Así mismo la carpa habrá de dejarse limpia de basura poniendo especial atención a la zona de cocina, donde se evitará el derrame de grasa poniendo lo medios necesarios a su alcance (sacos de arena, serrín, cartones, etc..)**

Las entidades adjudicatarias se abstendrán: de montar estructuras distintas de éstas, de servir bebidas en vasos que no sean los reutilizables suministrados por la entidad colaboradora de la concejalía de cultura y fiestas, así como dispensar latas de bebida, y asumirán un proveedor único de cerveza que vendrá definido por la organización.

Las entidades adjudicatarias deberán disponer de una póliza contratada de seguro de Responsabilidad Civil General, con garantía de indemnización de los posibles daños, personales y materiales, de los que sean responsables durante el ejercicio de la actividad a desarrollar en el espacio cedido.

4.2- PERIODO DE INSTALACIÓN DE KIOSCOS:

Del **LUNES 13** al **DOMINGO 19** de mayo de 2024 contemplando:

- **Día de entrega de kiosco, instalación y preparación, lunes 13**
- **Día de funcionamiento y apertura al público, martes 14**
- **Días de funcionamiento, del martes 14 al sábado 18 ambos incluidos**
- **Día de desmontaje domingo 19**

4.3- PRECIO Y CONDICIONES DE PAGO:

Una vez comunicada la adjudicación:

- Los partidos políticos con representación institucional abonarán **743,80 (+ IVA que corresponda)**
- Los partidos políticos sin representación institucional abonarán **578,51 (+ IVA que corresponda)**
- Las entidades locales sin ánimo de lucro abonarán **578,51 (+ IVA que corresponda)**



El número de cuenta se indicará telefónicamente y/o por correo electrónico confirmada la adjudicación una vez cerrado el plazo de solicitud. **No se admitirán pagos realizados anteriores a la comunicación de adjudicación no garantizando su devolución.**

Si dicho pago no estuviese realizado en el plazo establecido, supondrá las consecuencias estipuladas en el anexo I de régimen sancionador.

La adjudicación se comunicará mediante correo electrónico o presencialmente en las oficinas de la concejalía de cultura y fiestas tras su aprobación en junta de gobierno local.

Los pagos deberán realizarse antes del jueves 18 de abril. El número de cuenta se indicará telefónicamente y/o por correo electrónico confirmada la adjudicación.

En el caso de que **una entidad adjudicataria renuncie al kiosco deberá comunicarlo** a la concejalía de Cultura y Fiestas **antes del 5 de abril** ofreciéndose, a la primera entidad, que cumpliendo los requisitos, se encuentre en lista de espera la adjudicación que resultase vacante, y así sucesivamente.

4.4- SORTEO Y UBICACIÓN DE KIOSCOS

La ubicación de los kioscos adjudicados se realizará según sorteo **el jueves 25 de abril a las 19.00.**

La fotocopia del justificante del pago ha de estar entregada con anterioridad a ese día.

5.- PRESENTACIÓN SOLICITUD INSTALACION DE KIOSCO Y PLAZO:

5.1.- SOLICITUD: Se solicitará la instalación de Kiosco a través de **TRES DOCUMENTOS:**

- a) **modelo de solicitud**
- b) **declaración responsable entidad**
- c) **declaración responsable salud para venta de alimentos**

Se presentarán en el Registro municipal del Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid mediante varias opciones:

1.- DE MANERA PRESENCIAL EN EL AYUNTAMIENTO DE RIVAS VACIAMADRID SIENDO IMPRESCINCIBLE PEDIR CITA PREVIA.

-La cita previa podrá solicitarse EN EL TELÉFONO 91 660 27 00.

-Y también se puede solicitar en el siguiente enlace:

<https://citaprevia.rivasciudad.es/> Pinchando en PEDIR CITA, y después en REGISTRO DE ENTRADA.

2.- DE MANERA ON LINE A TRAVES DEL REGISTRO ELECTRÓNICO en el siguiente enlace:

<https://www.rivasciudad.es/tramite/registro-electronico/>

- o Se debe cumplimentar el formulario y adjuntar la documentación requerida para este trámite. (Ha de disponer de DNI electrónico, Certificado Digital, o estar dado de alta en el Sistema CI@ve).



- Si no lo tuviera, puede acceder al siguiente enlace para solicitud de certificado digital: <https://www.rivasciudad.es/tramite/solicitud-certificado-digital-fabrica-nacional-de-moneda-y-timbre/>

5.2.- PLAZO: HASTA EL MIÉRCOLES 13 DE MARZO DE 2024

6.- ACEPTACION DE BASES

La solicitud y montaje de kioscos implica la aceptación de las presentes bases, así como de las normas recogidas en los anexos adjuntos a las mismas (anexos 1, 2, 3 y 4)

La interpretación que se haga de lo no recogido expresamente en estas bases corresponde exclusivamente a la organización.



ANEXO 1

NORMATIVA FUNCIONAMIENTO DE LOS KIOSCOS Y SANCIONES APLICABLES

1.- ASPECTOS GENERALES:

1.1.-Las entidades dispondrán exclusivamente del espacio de las carpas que incluye la terraza más un espacio para cocina en la parte trasera, no sobrepasando nunca los 2 m desde la caseta.

1.2.-Las entidades deberán estar al corriente de los requisitos higiénicos-sanitarios: carnet de manipulación de alimentos y cumplir los requisitos establecidos por la Concejalía de Salud y Consumo. (Anexo 3)

2.- SOBRE FUNCIONAMIENTO Y HORARIOS DE APERTURA DE KIOSCOS AL PÚBLICO:

2.1.- DÍAS DE APERTURA OBLIGATORIA. Del MARTES 14 al SÁBADO 18 DE MAYO

Las entidades podrán hacer uso del kiosco desde el **LUNES 13 de mayo para montaje y preparación**, debiendo estar listo para su funcionamiento al público en la tarde del **MARTES 14 de mayo** a partir de las **18h**.

Los horarios de funcionamiento al público se ajustarán a las regulaciones municipales estableciéndose:

MARTES 14 de 18.00 a 04.30

MIÉRCOLES 15 de 18.00 a 04.30

JUEVES 16 de 18.00 a 02.30

VIERNES 17 de 18.00 a 04.30

SÁBADO 18 de 18.00 a 04.30

2.2.-Las entidades que decidan cerrar el kiosco antes del horario previsto adjudicarán una persona que se hará responsable del mismo hasta la hora de cierre y llegada de la vigilancia.

2.3.- Con el objetivo de posibilitar unas FIESTAS INCLUSIVAS se establece OBLIGATORIAMENTE que LOS KIOSCOS APAGARAN EL SONIDO Y RUIDOS ESTRIDENTES TODOS LOS DÍAS DE FUNCIONAMIENTO ENTRE LAS 18.00 Y 21.00 Y DEBERÁN LIMITAR EL VOLUMEN DE LA MÚSICA EN HORARIO DE CENAS entre las 21.00 y las 23.00.

2.4.- Con motivo de hacer unas fiestas inclusivas los kioscos tratarán de facilitar sus menús en PICTOGRAMAS.

2.5.- Del mismo modo las entidades intentarán disponer de alimentos para personas con CELIAQUÍA.

2.6.-Las entidades desmontarán el **DOMINGO 19 de mayo** hasta las **20.00**. A partir de esa hora se suspende el suministro eléctrico.



3.- SOBRE HORARIOS DE ACCESO PARA REPOSICIÓN DE GÉNERO:

3.1.-La reposición de género y entrada al recinto se hará entre las **09.00 y las 17.00**, accediendo un máximo de tres vehículos acreditados por entidad y exclusivamente dentro de los horarios y lugares establecidos para ello.

3.2.-Las entidades que necesitaran acceder al recinto entre las 09.00 y las 17.00 lo harán presentando acreditación, **siendo un máximo de 3 personas por entidad**, habrán de indicar a qué entidad pertenecen, dar su nombre y apellidos y DNI al servicio de vigilancia.

3.3.- Excepcionalmente y con el fin de facilitar la adecuación y montaje interior de las casetas, se permitirá el acceso de más personas y vehículos el MARTES 14 desde las 08.00 dando los datos anteriores.

3.3.-El incumplimiento de la normativa o de las indicaciones del personal municipal, podrá suponer el desmantelamiento del kiosco y la inhabilitación para posteriores montajes.

4.- SOBRE HORARIOS DE VIGILANCIA:

Se establecen los siguientes horarios de vigilancia:

Lunes 13 de 22.00 a martes 14 hasta las 18.00

Miércoles 15 de 05.00 hasta las 18.00

Jueves 16 de 05.00 hasta las 18.00

Viernes 17 de 03.00 hasta las 18.00

Sábado 18 de 05.00 hasta las 18.00

Domingo 19 de 05.00 en adelante

A partir de dichos horarios las entidades se responsabilizan de los kioscos.

5.- SOBRE RÉGIMEN SANCIONADOR

5.1.- **Por incumplimiento del pago:** Exclusión de montaje al año siguiente y pago de la deuda pendiente antes de efectuar la siguiente solicitud. El Ayuntamiento se reserva el derecho de reclamar la deuda a través de las vías legales establecidas.

5.2.- **Por incumplimiento del horario de cierre:** las entidades puede estar sujeta a la sanción correspondiente por parte de las autoridades competentes en materia de seguridad y orden público.

5.3.- **Por Incumplimiento de las normativas de funcionamiento incluyendo el sistema de seguridad acústica:** quedará supeditada a propuesta de la Concejalía de Cultura y Fiestas ratificándose en el consejo de fiestas.

5.4.- **Por subarriendo del kiosco a personas y /o empresas profesionales:** Desmantelamiento inmediato del mismo, quedará sujeto a la valoración del consejo de fiestas la posibilidad de ser excluido del montaje al año siguiente y sucesivos.

5.5.- Cualquier incumplimiento y/o sanción no recogida en esta normativa, quedará supeditada a propuesta y criterio de la Concejalía de Cultura y Fiestas ratificándose en el Consejo de Fiestas.



ANEXO 2

NORMATIVA DE FUNCIONAMIENTO SOBRE LOS SISTEMAS DE SONIDO DE LOS KIOSCOS Y LA IMPLANTACIÓN DE UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ACÚSTICA EN RECINTOS FERIALES

1.- SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ACÚSTICA.

En las fiestas de mayo de 2024 el Ayuntamiento continúa con la implantación del sistema de seguridad acústica en recintos feriales. El objetivo es dotar al recinto ferial de una avanzada tecnología que garantiza la seguridad de la ciudadanía y todos sus visitantes.

Los eventos de pública concurrencia como nuestras fiestas, dada la masiva afluencia, pueden ser causa de diversas situaciones donde la integridad de las personas puede verse comprometida. Circunstancias críticas, desde la pérdida de una persona menor de edad, hasta la necesidad de desalojar el Recinto pueden suponer una evacuación o desalojo de emergencia.

Esta herramienta tecnológica permite que todos los equipos de sonido instalados queden intervenidos, controlados y monitorizados de forma remota y puestos a disposición de policía y protección civil para su intervención en caso necesario.

2.- SOBRE EL FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA .

Emitiendo mensajes de emergencia, controlando los equipos de sonido y permitiendo la coordinación inmediata con policía y protección civil.

El sistema utiliza los equipos de sonidos ajenos existentes en todo evento creando un equipo de megafonía de grandes dimensiones, elevando el perímetro de seguridad y sin alterar el funcionamiento normal de los mismos.

Puede Interrumpir la música en un momento determinado para transmitir un mensaje de voz , el cual será reproducido por el propio equipo de los kioscos, atracción, escenario del recinto, garantizando una perfecta transmisión del mismo sin importar su tamaño u ocupación ni el volumen o potencia de los equipos allí instalados.

Actúa en caso de un peligro inminente como por ejemplo un atentado, un incendio o una reyerta masiva, facilitando una evacuación controlada a requerimiento Policial garantizando la comunicación con el público congregado a pesar de la gran contaminación acústica existente.

También es posible lanzar mensajes de prevención, normas de uso general y avisos. Por ejemplo informar al público congregado en el evento de la ubicación de las salidas de emergencia o alertar de la pérdida de una niña o niño.

Corta de forma remota la música a una hora determinada y simultáneamente, cumpliendo con el horario de fin de actividad y facilitando el cierre del recinto.

Todas las sesiones de actuación, incluido el chequeo y control diario de los equipos instalados en kioscos y atracciones, quedan grabadas y registradas para su posterior análisis.



En la Zona de la feria, el sistema además, permitirá emitir un hilo musical en todas las atracciones y puestos. La unificación de la música y el control del volumen de sonido permitirá una sensación acústica más agradable.

En la zona de Kioscos de entidades, el sistema permite tener monitorizados e intervenidos todos los equipos de sonido (kioscos, orquestas y escenario recinto ferial).

Controla los horarios en las que éstos pueden estar funcionando. Se les permite arrancar a la hora prevista y se corta la música a la hora del cierre, facilitando la labor de desalojo y cierre del recinto.

Los kioscos tendrán un pulsador de emergencia que enviará una alerta inmediata tanto a la policía como a los servicios sanitarios, posibilitando una solución presencial inmediata.

3.- SOBRE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA.

Todo el sistema se coordina y controla desde una sala que tiene monitorizado el recinto. Donde policía y protección civil también pueden ver instantáneamente todos los avisos e incidencias que se pudieran producir en el mismo.

4.- SOBRE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y CONDICIONES PARA SU INSTALACIÓN

- El montaje de equipos del sistema será de **CARÁCTER OBLIGATORIO** en todos los kioscos de entidades y en todas las atracciones de feria y puestos de hostelería de feriantes que monten equipos de sonido, escenarios y orquestas.
- No se podrá enviar ningún tipo de programa musical directamente a los dispositivos de reproducción como altavoces bluetooth, ya que de ser así no se estaría cumpliendo la normativa implantada en el recinto ferial de sistemas de audio intervenidos para la seguridad ciudadana.
- Todos los sistemas de reproducción deben pasar por el sistema de control, por ello y para facilitar la instalación, la concejalía de cultura y fiestas ha solicitado a la empresa instaladora de sistemas de seguridad acústica S.A.R.F. que sean quienes instalen y proporcionen un dispositivo bluetooth que permitirá la interrupción del audio en caso necesario.
- Para ello el único requisito es que los altavoces que vayan a ser utilizados tengan al menos una entrada de fuente sonora auxiliar (imprescindible).
- Los equipos del sistema no alteran en modo alguno las cualidades o señales originales del audio de los kioscos. No precisa de ningún tipo de ajuste. No se debe desconectar de la toma eléctrica.
- El encendido y apagado de dichos equipos se gestiona de forma remota desde el centro de control y será instalado siempre y cuando este el sistema de sonido del kiosco esté montado y listo para funcionar.
- **Las entidades adjudicatarias facilitarán a la organización ANTES DEL 24 DE ABRIL la siguiente documentación sobre los equipos de sonido a instalar en los kioscos:**
 - Esquema o dibujo con los componentes como etapas de potencia y recintos acústicos (altavoces) indicando sus impedancias y potencias de salida.
 - Documentación o tabla de características técnicas de las etapas de potencia por parte del fabricante.



- **Los equipos de sonido de las entidades y feriantes adjudicatarias deberán proporcionar el cableado específico necesario para la instalación del sistema.** Para ello se les hará llegar un esquema de instalación y se solicitará previamente. **DICHO CABLEADO NO SERÁ SUMINISTRADO POR LA EMPRESA QUE MONTA EL SISTEMA DE SEGURIDAD.**
- Se realizarán Pruebas del Sistema de Seguridad y deberán estar presentes, la persona responsable del equipo de sonido de cada una de las entidades, así como un Representante de la misma para dar su conformidad.
- El equipo de sonido de cada entidad debe disponer de 1 toma de corriente libre para la instalación del sistema de seguridad junto a la mesa de mezclas o amplificación.
- Cualquier cambio o modificación del Equipo de Sonido, posterior a la instalación de los Equipos de Seguridad deberá ser comunicado para adecuar la instalación a las nuevas necesidades y realizar las comprobaciones oportunas de funcionamiento.
- Durante los días de fiestas, los equipos de sonido estarán encendidos en el horario establecido según las circunstancias socio-sanitarias para poder chequear a diario el funcionamiento del sistema de seguridad, en ese momento deberá estar presente un representante de la entidad.
- En el momento de Chequeo de los Equipos instalados, asistencia por avería o cualquier incidencia que se produzca, deberá estar siempre presente un Representante de la entidad, todas las operaciones de chequeo, reparación o sustitución de los aparatos quedarán reflejadas en el **Libro de Incidencias** dónde firmará el Representante de la entidad en cuestión, dando su visto bueno.
- **Todas las entidades permitirán siempre el acceso del personal técnico acreditado a las instalaciones para su verificación y chequeo diario.**
- En el caso de requerir asistencia técnica las entidades deben acudir al centro de seguridad o de Ubicación que se estipule para ello. Así mismo se les facilitará un teléfono de contacto para dudas o incidencias.
- **CUALQUIER MANIPULACIÓN, ANOMALÍA, DESPERFECTO O DESINSTALACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD, SUPONE UNA FALTA MUY GRAVE Y POR TANTO SERÁ SANCIONADO TENIENDO EL AYUNTAMIENTO POTESTAD ABSOLUTA PARA APLICAR DICHA SANCIÓN.**
- **LAS ENTIDADES SON REONSABLES DEL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LOS RECEPTORES INSTALADOS, VALORADOS EN 900 EUROS CADA UNO.** En caso de pérdida, sustracción o deterioro por mal uso se encargarán de su abono a la empresa instaladora.

5.- SOBRE LAS NORMAS DE USO DE LOS EQUIPOS DE SONIDO DE KIOSCOS Y CONVIVENCIA EN EL RECINTO FERIAL

- La potencia eléctrica de los equipos de sonido que instalen las entidades en los kioscos **NO PODRÁN SUPERAR LOS 3.000 W.** El personal técnico del sistema de seguridad llevará a cabo mediciones para su comprobación. **No se admitirán ningún tipo de limitador, compresor o cualquier otro tipo de dispositivo como disminuidor de potencia de salida.** El máximo de potencia conectada a los equipos no debe exceder en ningún caso los **3.000 W** citados. Superar dicho volumen también será amonestado y sancionado.



- Los altavoces deben estar lo más al fondo posible dentro del kiosco, siempre de la mitad hacia atrás y **dirigidos en línea recta** o con muy pocos grados de inclinación hacia el centro y **nunca dirigidos al kiosco colindante y nunca orientados al exterior.**
- **Las autoridades competentes y el personal autorizado tendrán libre acceso a los kioscos para verificar los equipos de sonido Y HACER LAS MEDICIONES OPORTUNAS,** dichos miembros irán acreditados por el ayuntamiento.
- **Se revisarán dichas instalaciones sin previo aviso** y a cualquier hora del día o de la noche. Se levantará acta en cada revisión.
- **El ayuntamiento podrá limitar el uso de la música de los kioscos** en función de las actividades de dinamización que se realicen en el recinto y durante la actuación de la orquesta y otros grupos musicales no habrá música enlatada en las casetas.
- **Con el objetivo de posibilitar unas FIESTAS INCLUSIVAS se establece OBLIGATORIAMENTE que LOS KIOSCOS APAGARAN EL SONIDO Y RUIDOS ESTRIDENTES TODOS LOS DÍAS DE FUNCIONAMIENTO ENTRE LAS 18.00 Y 21.00 y limitarán el volumen de la música en horario de cenas entre las 21.00 y las 23.00**
- El no cumplimiento de dichas normas implicará no poder abrir la caseta hasta que se den las citadas condiciones. Si se detectan cambios o anomalías, se tomarán las medidas que se estimen oportunas incluyendo sanciones que pueden implicar la pérdida de subvenciones, o el cierre de la actividad.



ANEXO 3

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LAS INSTALACIONES AMBULANTES QUE REALICEN SERVICIO DE RESTAURACIÓN O VENTA DE ALIMENTOS EN LAS FIESTAS DE RIVAS VACIAMADRID

SOBRE LIMPIEZA Y RESIDUOS EN HOSTELERÍA

De acuerdo con **La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelo contaminados: SEPARACIÓN DE RESIDUOS.**

La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular en su art 16, apartados 1 y 2 menciona la obligatoriedad de las administraciones públicas de establecer medidas para evitar la generación de residuos así como requisitos de sostenibilidad en las compras.

La Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente: PLÁSTICOS DE UN SOLO USO.

Todos los agentes implicados en la comercialización, **fomentarán el uso de alternativas reutilizables o de otro material NO PLÁSTICO.**

En su art 56, menciona la **prohibición de introducción en el mercado de los siguientes productos** descritos en el Anexo IV, apartado B, **relevantes en la realización de eventos:**

- 1) Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos).
- 2) Platos.
- 3) Pajitas, excepto si entran en el ámbito de aplicación del Real Decreto 1591/2009, de 16 de octubre.
- 4) Agitadores de bebidas.
- 5) Recipientes para alimentos mencionados en el apartado A.2 hechos de poliestireno expandido.
- 6) Los recipientes para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.
- 7) Los vasos para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.

En Las actividades de hostelería, tanto las instalaciones como el personal:

- **Queda terminantemente prohibido el depósito de residuos o desperdicios fuera de los espacios y recipientes habilitados para tal función.**
- Estarán obligadas a **seguir las instrucciones facilitadas por la empresa municipal de servicios, respecto a la gestión de los residuos, como segregación de los mismos** y la operativa de vaciado de contenedores (internos en sus puestos) durante la celebración de las fiestas.
- **Deberán permitir las auditorías técnicas de residuos y facilitar en todo lo posible su labor a los Educadores Ambientales** encargados de dicha tarea, personal facilitado por empresa municipal, el cual irá con un chaleco reflectante con un distintivo reconocible.
- Se les entregarán por parte de la empresa municipal de servicios, **infografías (separación de residuos para cada contenedor) que deberán colocarse en lugares visibles**, tanto aquella destinada a resolver dudas en preparación y cocina de la caseta, como aquella orientada a la ciudadanía en fiestas.
- Harán un **uso debido de los contenedores**, utilizándose exclusivamente para desechar aquellos residuos correspondientes con la fracción correspondiente a dicho contenedor, nunca como almacenaje o otros usos alejados del reciclaje.



- **El menaje de un solo uso deberá ser compostable**, incluidos los vasos de chupito. Se trata de un envase que se biodegrada sin necesidad de un tratamiento fisicoquímico especial y se convierte en abono natural junto con el resto de componentes orgánicos.
- **Se evitará en lo posible el desperdicio alimentario**, y los desechos de este residuo serán siempre depositados en el contenedor de orgánica, sin mezclar con otras fracciones habituales como el plástico film.

GLOSARIO

Compostable: se trata de un envase que se biodegrada sin necesidad de un tratamiento fisicoquímico especial y se convierte en abono natural junto con el resto de componentes orgánicos. Un importante ejemplo es el menaje compostable.

Desechable: envase destinado a ser usado una sola vez. También “de un solo uso”.

Retornable: aquel envase que, tras el consumo, retorna al vendedor que lo adecuará para volver a ser utilizado. Habitualmente el usuario paga una especie de ‘fianza’ o ‘señal’ al adquirirlo que se suma al precio del contenido y que es devuelta una vez se reintegra el importe del envase. Un buen ejemplo son las botellas de vidrio.

Reutilizable: envase que puede ser utilizado para la misma función. Un buen ejemplo son los vasos reutilizables de las fiestas.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

1.- CONDICIONES DEL ENTORNO

- ⇒ El suelo donde se ubiquen los locales/puestos ambulantes deberá estar pavimentado. Se deberá proceder a la limpieza del suelo del entorno 48 horas antes de la instalación de los locales/puestos ambulantes.
- ⇒ Se garantizará luz eléctrica y acometidas de agua potable desde 48 horas antes de la instalación de los puestos.
- ⇒ Se garantizará, por parte de la organización que promueva el evento, la limpieza diaria del suelo del recinto y entorno, así como el depósito y recogida de residuos orgánicos. Se dispondrá de contenedores para colillas próximos a los locales/puestos ambulantes.

2.- DE LOS PUESTOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA:

- ⇒ Las actividades de manipulación y venta se desarrollaran en zona techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.
- ⇒ Todas las casetas destinadas a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente **aislados** de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
- ⇒ **Los locales y las máquinas expendedoras** deberán mantenerse limpios y en buen estado. Además estarán situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales, insectos y organismos nocivos.
- ⇒ **El agua** utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será **potable** desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público. En todo momento se dispondrá de un suministro suficiente de agua potable.



- ⇒ En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para **garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios**, en depósitos de material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.
- ⇒ Dispondrán de **instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal manipulador**, incluidas limpieza y secado higiénico de manos, instalaciones sanitarias higiénicas y zona de vestuarios.
- ⇒ Todas las instalaciones y enseres utilizados en la manipulación, conservación y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios estarán, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- ⇒ Las **superficies** que estén en contacto con los productos alimenticios **deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar** y, en caso necesario, de desinfectar. Los materiales serán lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- ⇒ Los **materiales** de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios **deben ser de uso alimentario**
- ⇒ Dispondrán del material adecuado para la limpieza y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios.
- ⇒ Dispondrán de los medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y deshechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos. El aceite usado se llevará a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.
- ⇒ Dispondrán de los medios adecuados (**contenedores de basura con cierre hermético de accionamiento no manual y con bolsa**) y de lugares convenientemente retirados y aislados de las zonas de manipulación, para la eliminación de todos los residuos que se generen en las diferentes actividades.
- ⇒ Deben contar con **cámaras de refrigeración** para los productos y materias primas que requieran su conservación en frío de capacidad acorde con el material almacenado.
- ⇒ Todos los productos alimenticios deberán colocarse de modo que se prevenga el riesgo de contaminación.
- ⇒ El **menaje utilizado** en la dispensación de los diferentes productos alimenticios será de **un solo uso** siempre que no se pueda garantizar su adecuada limpieza.
- ⇒ Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación **de dispositivos de tipo no químico antiinsectos**, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.
- ⇒ Al final de cada jornada de trabajo se efectuará la limpieza y desinfección del puesto y/o instalación.
- ⇒ A la zona de elaboración o almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.



3.- DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- ⇒ Las materias primas o ingredientes utilizados estarán debidamente seleccionadas para evitar que puedan originar productos finales con riesgos para el consumidor. Además se almacenarán y conservarán convenientemente protegidas y, a la temperatura necesaria para evitar su deterioro o contaminación. **En todo momento se mantendrá la cadena de frío.**
- ⇒ Los alimentos perecederos se almacenarán en todo momento en refrigeración (tanto los crudos como los elaborados) correctamente envasados y protegidos de cualquier foco de contaminación.
- ⇒ La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.
- ⇒ Los productos de pastelería (bollería rellena o guarnecida) quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados, así como embutido fresco, no se podrá vender mientras no se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.
- ⇒ El agua utilizada en la limpieza de los diferentes productos de la pesca y en la elaboración del hielo para su conservación será potable.
- ⇒ Los productos utilizados para el envasado y embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje se realizarán evitándose posibles contaminaciones.
- ⇒ Todos los productos comercializados irán acompañados por los albaranes o facturas de compra en el que se demuestre su procedencia y origen legal de todos los productos alimenticios, y deberán estar a disposición de la inspección sanitaria.
- ⇒ Nunca se podrán vender productos prohibidos por su normativa reguladora.
- ⇒ Deberán llevar la información obligatoria del etiquetado de productos alimenticios.
- ⇒ Los servicios de inspección sanitaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.

4.- DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- ⇒ Los **vehículos** utilizados en el **transporte de productos alimenticios** dispondrán de las autorizaciones y/o **permisos reglamentariamente establecidos.**
- ⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de las diferentes materias y productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación. Además estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuada.
- ⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir posible contaminación de los alimentos.
- ⇒ Cuando se utilicen vehículos o contenedores para transportar distintos productos alimenticios u productos no alimenticios, éste se realizará con la separación adecuada para evitar contaminaciones cruzadas.
- ⇒ Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportaran en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su



transporte. En el contenedor figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación “exclusivamente para productos alimenticios”.

- ⇒ Los diferentes productos se transportarán convenientemente protegidos para reducir al máximo la contaminación. Después de cada viaje los vehículos o contenedores serán convenientemente limpiados de forma eficaz.
- ⇒ **En todo momento se mantendrá la temperatura adecuada a la carga transportada.**

5.- DE LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- ⇒ Deberá disponer de la **acreditación específicos** de formación en higiene alimentaria.
- ⇒ El personal manipulador debe llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso protectora. Cuidarán en extremo la higiene personal, debiéndose lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos.
- ⇒ Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas de otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarrea, etc., no podrán realizar ningún tipo de actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- ⇒ **En ningún caso se podrá fumar en la caseta, en especial en el área de cocina, a la zona de elaboración almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.**

6.- OTRAS OBLIGACIONES:

- ⇒ Se ajustarán en todo momento a la normativa higiénico-sanitaria aplicable a este tipo de actividad.
- ⇒ Deberá prestar especial atención en el análisis y control de posibles zonas de riesgo.
- ⇒ Se garantizará en todo momento el mantenimiento y limpieza del lugar de celebración de la feria, con especial atención a los aseos públicos.
- ⇒ Esta prohibido la venta, suministro o dispensación de bebidas alcohólicas y tabaco a los menores de 18 años. **Dispondrán de carteles informando de esta medida en lugares visibles.**
- ⇒ El precio de los distintos productos puestos a la venta deberá coincidir con la lista de precios que estará expuesta en un lugar visible. Dicha lista de precios será totalmente legible. Si el consumidor/a lo solicita, se estará obligado a la expedición de un justificante del gasto realizado.
- ⇒ Dispondrán de hojas de reclamaciones y carteles informando de su existencia.



DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ SER PRESENTADA A LA CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA Y PROTECCIÓN ANIMAL

1.-PREVIA A LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS PUESTOS:

- ⇒ Ubicación y número de puestos que van a instalar en la feria, titulares o responsables de los mismos, actividades que van a realizar.
- ⇒ Para cada uno de los puestos donde se vaya a servir, preparar, dispensar o vender productos alimenticios:
 - Certificados de manipulador de alimentos de los trabajadores.
 - Documentación de los vehículos que van a transportar los alimentos, certificados de conformidad, así como justificante de los tratamientos de desinfección de los vehículos.

2.- QUE DEBERÁ ESTAR A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN MUNICIPAL DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD:

- ⇒ Albaranes o facturas de compra que demuestren la procedencia legal de los productos alimenticios.

EN CUMPLIMIENTO DE LA SIGUIENTE LEGISLACIÓN

- Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios
- Ley 7/1996, 18 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista y la Ley 1/2010, de 1 de marzo, que la reforma.
- Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante en la Comunidad de Madrid, modificada por la Ley 5/2010, 12 julio, de Medidas Fiscales para el Fomento de la Actividad Económica.
- RD 199/2010, de 26 de febrero, reguladora de la venta ambulante o no sedentaria

RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y su modificación por el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio.

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- RD 1810/1991, de 13 de diciembre, RTS de la elaboración, circulación y comercio de caramelos, chicles, confites y golosinas (Modificación 135/2010)
- Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes de elaboración y comercialización de masas fritas y sus modificaciones.
- RD 496/2010, de 30 de abril, norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
- RD 126/1989, de 3 de febrero, RTS de elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo y sus modificaciones.



- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

Si tienen alguna duda o desean recibir más información pueden:



Llamar al 91 660 27 17

**Dirigirse a la Concejalía de Salud y Consumo (OMIC), Plaza de la Constitución, 1.
2ª planta**



ANEXO 4

NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE REUTILIZACIÓN DE VASOS

El proceso de puesta en circulación de los vasos es el siguiente:

- Existe un único punto de gestión de vasos reutilizables en el punto que la organización municipal determina.
- Para la correcta higienización de los vasos la asociación concesionaria cuenta con los suficientes equipos de lavado y secado automático que permiten la reutilización del vaso con todas las garantías sanitarias.
- La entidad concesionaria de la gestión del sistema distribuye entre la totalidad de las casetas instaladas en el recinto ferial un número suficiente de vasos cuya cantidad se establece al inicio de las fiestas entre Ayuntamiento y entidad concesionaria.
- Cada caseta receptora adquiere los vasos al precio de 1 € por unidad entregada.
- Cada cliente que desee consumir bebidas que impliquen la utilización de uno de estos vasos deberá pagar por el mismo, el precio establecido de 1 € en concepto de depósito.
- Una vez que el usuario adquiere el vaso, éste pasará a ser de su propiedad y podrá utilizarlo cuantas veces estime oportuno y en tantas casetas como desee.
- La adquisición del vaso por parte de los usuarios finales no les da derecho a reponerlo por otro nuevo en caso de rotura ni a su lavado por parte de los adjudicatarios de los kioscos.
- Tras su utilización el usuario tiene tres opciones:
 - Quedárselo en propiedad: En este caso el usuario entrega parte del euro de fianza, descontados costes de gestión, a los proyectos de la Asociación u ONGD encargada del servicio.
 - Entregar el vaso en el punto de gestión del servicio, y donar el euro que le corresponde como depósito, a los proyectos de la Asociación u ONGD encargada del servicio
 - Recuperar el depósito del euro. Esta devolución sólo se puede efectuar en el punto de gestión del servicio.
- Durante el desarrollo de las fiestas, periódicamente, la entidad gestora del servicio se pasará por todas las casetas del recinto ferial para ver sus necesidades de nuevos vasos, y para recoger los vasos utilizados que hayan sido abandonados por sus usuarios, para proceder a su correcta higienización y puesta de nuevo en circulación.
- Para evitar los posibles casos de picaresca detectados durante los años anteriores se seguirán los siguientes criterios:
 - Tan sólo se devuelve un depósito máximo de cinco vasos por persona.
 - No se devuelven depósitos de vasos usados a las entidades gestoras de los kioscos.
 - No se devuelve ningún depósito a menores de edad.
 - Por razones de salud pública ninguna entidad podrá lavar vasos usados para su reutilización.
 - Solicitar la máxima colaboración de los usuarios y usuarias de este servicio para evitar estas situaciones indeseables.
- Se elaborará un cartel para cada asociación que deberá estar expuesto al público en cada caseta y demás espacios que se sumen a este sistema, en el que se explique claramente que “por medidas de salubridad el único punto para el lavado de vasos es el establecido por convenio entre el ayuntamiento y la ONGD”.



- Se elaborará otro cartel, de menor tamaño, para que sea visible a las personas encargadas en cada una de las cajas de venta de tickets para la consumición al objeto de que las normas sean iguales para todos en todo momento. De esta forma se evitan los déficits de información debido a la alta rotación de personal en esta actividad de caja.
- Los responsables de cada una de las casetas tan sólo podrán, al final de las fiestas, devolver los vasos que, tras su inspección, no hayan sido utilizados.
- En el caso de que cualquier asociación voluntariamente opte por recoger los vasos usados y abandonados en los espacios destinados para la ubicación de las propias mesas de la caseta, se entenderá que su devolución al punto de recogida es una colaboración con la ONGD encargada de su gestión.