

ANEXO I

CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES GENERALES

1. El objeto de estas condiciones es regular la gestión de los Recintos de Festejos Populares en el Distrito Centro durante el año 2025, para las Fiestas Patronales de San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma que se autoricen en el Distrito.
2. Será de obligado cumplimiento la normativa vigente que afecte a toda aquella actividad que en estas celebraciones se realicen, y en particular:
 - Reglamento electrotécnico de Baja Tensión.
 - Ordenanza de Prevención de Incendios del Ayuntamiento de Madrid, así como los aspectos de aplicación del Documento Básico DB-SI del Código Técnico de la Edificación.
 - Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, normas reguladoras.
 - Decreto de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
 - Orden de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
 - Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Feria y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito.
 - Orden TMA/851/2021, de 23 de julio, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y la utilización de los espacios públicos urbanizados.
3. En cuanto a la ocupación del espacio público, las reservas serán única y exclusivamente para la colocación y/o ubicación de puestos o casetas, escenarios y baños químicos, según los módulos y superficies que figuran en los planos adjuntos.
4. Se realizará un replanteo previo, antes de comenzar el montaje, en presencia de personal del Distrito Centro. Una vez realizado el replanteo el licitador facilitará al distrito un plano definitivo con el número total de casetas, su numeración y dimensiones.

La ocupación por las instalaciones cumplirá las siguientes condiciones:

- Los elementos instalados no supondrán en ningún caso obstáculo para el tránsito peatonal de la zona.
- Para garantizar la seguridad se dispondrá del espacio necesario para el acceso de vehículos de emergencias, debiéndose dejar libre un ancho de paso mínimo de 3,50 metros con carácter general y 4,50 metros para acceso a los bomberos, en caso de ser necesario, así como la adecuada instalación de elementos que garantice una rápida evacuación del recinto cuando fuera preciso.
- Se respetarán los encaminamientos para personas con discapacidad visual existentes en la pavimentación.
- No podrá obstaculizarse el acceso a la calzada desde los portales de las fincas ni dificultar la maniobra de entrada o salida de los vados permanentes.
- Se garantizará la posibilidad de utilización o reparación de las instalaciones públicas existentes en el entorno.

- La utilización de los servicios públicos no se verá obstaculizada, debiendo dejarse completamente libres para su utilización inmediata, si fuera preciso:
 - Salidas de emergencia en su ancho, más dos metros a cada lado.
 - Las bocas de metro y las paradas de transporte público reglamentariamente establecidas, más dos metros a cada lado.
 - Los pasos de peatones, más dos metros a cada lado.
- 5. En el ámbito del Recinto Ferial no se podrá estacionar ningún vehículo accesorio. La entrada de vehículos particulares al Recinto Ferial para atender abastecimiento de los puntos allí instalados quedará sujeta al horario que oportunamente se determine.
- 6. Para dar cumplimiento Ordenanza 12/2022, de 20 de diciembre, de Limpieza de los Espacios Públicos, Gestión de Residuos y Economía Circular, deberán instalarse como mínimo dos unidades de sanitarios portátiles en cada una de las ubicaciones propuestas. Estarán destinados al uso libre por parte de los asistentes y se instalarán en número adecuado y suficiente para garantizar que no se ensucien los espacios públicos, en función de la afluencia previsible.

Dichos sanitarios serán autónomos, contruidos en polietileno y con rejilla de ventilación superior, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos y jabón.

La instalación, reposición y mantenimiento será responsabilidad del adjudicatario.

Dichos sanitarios garantizarán, en cuanto a su número y características, el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 34 de la Orden TMA/851/2021, de 23 de julio, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y la utilización de los espacios públicos urbanizados.

Por otra parte, para garantizar la seguridad alimentaria, se deberá disponer igualmente de sanitarios para los manipuladores de alimentos, de uso EXCLUSIVO, y en adecuadas condiciones higiénicas, con dotación de lavamanos, jabón y papel secamanos.

- 7. Se estudiará la disposición de los desagües y evacuación de aguas residuales al saneamiento municipal.
- 8. Todos los situados deberán contar con recipientes destinados a la recogida de desperdicios de todo tipo, de forma que se aseguren las condiciones de limpieza del recinto.
- 9. Tanto en las fases de montaje y desmontaje, como durante el desarrollo de la actividad, no se verán afectados el pavimento y los servicios públicos existentes en la zona, en particular el mobiliario urbano, usando apoyos adecuados que repartan correctamente las cargas, no pudiendo utilizarse en ningún caso elementos de anclaje al pavimento.
- 10. La Dirección de la instalación y desmontaje de las casetas será realizada por el adjudicatario debiendo tener un cuidado y diligencia especial en las labores de instalación y desmontaje al realizarse estas labores en la acera pública, por lo que deberá extremar todas las medidas de seguridad y salud en el trabajo y contar con el personal de apoyo necesario para evitar que se causen daños a los peatones durante las labores de instalación y desmontaje de los puestos. En todo momento se cumplirá lo establecido en la vigente Ordenanza de Señalización y Balizamiento de las Ocupaciones de la Vía Pública por Realización de Obras y Trabajos.

11. El adjudicatario es responsable de la reparación de los daños que pueda causar en la vía pública con motivo de las labores de instalación y desmontaje de las casetas. De esta forma antes de la instalación de las casetas el adjudicatario podrá solicitar una inspección conjunta con personal del Distrito Centro a fin de reflejar los daños que ya existan en la zona de instalación del recinto ferial antes de su montaje. El adjudicatario procederá, bajo la supervisión del personal del distrito, a la reparación de los daños que pueda causar durante las operaciones de montaje y desmontaje de las instalaciones. En todo caso, podrá exigirse un aval al adjudicatario, para responder por posibles daños en la vía pública.
12. El adjudicatario deberá proveer la conexión de energía eléctrica a las casetas, y deberá gestionar y costear a su cargo con la compañía suministradora de energía eléctrica, la forma de conexión y la posible obra necesaria. En ningún caso se conectará con el alumbrado público. El licitador deberá explicar las acometidas que tiene previsto contratar con la empresa suministradora, su ubicación y forma de distribución.

Las instalaciones eléctricas cumplimentaran las condiciones que se detallan a continuación:

- Cumplimentarán en todo momento la normativa vigente dictada por el Ministerio de Industria y por la D.G. de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de Madrid (CAM) así como el vigente Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (B.T) Real Decreto 842/2002 del 2 de agosto del Ministerio de Ciencia y Tecnología.
- Cumplimentarán las prescripciones de la circular CEE/01/91 de fecha 3 de julio del 91 de la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la CAM, así como la instrucción ITCBT-09 (Alumbrado exterior) y ITC-BT-13 Instalaciones de Enlace. Cajas Generales de Protección e ITC-BT-34 Instalaciones con fines especiales del vigente Reglamento Electrotécnico de B.T.
- La empresa instaladora así como sus operarios, contarán con el preceptivo documento de calificación empresarial en vigor, emitido por la D.G. de Industria, Energía y Minas de la CAM.
- Deberá presentar el original o fotocopia compulsada del Certificado o Boletín de Instalaciones Eléctricas o Enganche emitido por la Dirección general de Industria, Energía y Minas de (CAM) donde se indique el abonado, compañía suministradora y datos técnicos de la instalación (potencia consumida por cada instalación, secciones de los conductores etc.).

Si la potencia consumida por la instalación y receptores supera los 10 KW, deberán presentar Certificado de Dirección por técnico titulado, visado por el Colegio Oficial correspondiente, así como memoria reducida que contendrá:

- Nombre del instalador, domicilio habitual y Documento de Calificación Empresarial en vigor.
- Plazo de duración de la instalación y localizaciones de la misma, así como plano donde se indique la situación de los cuadros de mando, acometida a la compañía correspondiente.
- Declaración de que se cumplen las condiciones técnicas del apartado II de la circular C/EE/01/91 de la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la CAM de fecha 03.07.91, así como el vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.
- Esquema unifilar de la instalación que indique las secciones, protecciones y sus características, potencias y receptores que alimenta cada línea, así como la toma de tierra.

13. En caso de utilización de grupo electrógeno se presentará el Boletín del generador o Certificado CE. y de las instalaciones receptoras. Los grupos electrógenos no podrán permanecer con los motores en funcionamiento entre las 23:00 y las 08:00 horas. En el supuesto de precisar energía eléctrica durante dichas horas, deberán solicitar y obtener acometida eléctrica provisional de la compañía eléctrica correspondiente.
14. En cuanto a sustentación de los elementos decorativos, se cumplirán las siguientes condiciones:
- Las especificaciones de la Ordenanza de Diseño y Gestión de la Vía Pública, en cuanto a tendidos aéreos provisionales así como las Normas Urbanísticas vigentes. Los puntos de soporte deberán tener la resistencia, solidez y estabilidad necesarias y estarán debidamente recibidos y anclados de tal forma que su estabilidad quede garantizada en todo momento, así como su aislamiento.
 - La instalación que discurra por el vuelo de la vía pública la distancia al suelo no podrá ser, en ningún caso, inferior a 6,00 m.
 - Deberá evitarse la instalación de elementos que apoyen en el suelo para suprimir obstáculos al peatón y la posible peligrosidad que ello representa. Los conductores quedarán fuera del alcance de cualquier persona, no pudiendo discurrir sobre las aceras ni utilizar el arbolado o el mobiliario urbano como soporte de estos.

Los conductores quedarán fuera del alcance de cualquier persona, no pudiendo discurrir sobre las aceras ni utilizar el arbolado o el mobiliario urbano como soporte de estos.

15. El autorizado quedará obligado a seguir las indicaciones que formulen los responsables de la Junta de Distrito en el uso de las facultades de inspección, adoptando en todo caso las medidas que interesen para el correcto desarrollo de las fiestas.
16. Se deberá aportar el nombramiento de un coordinador o responsable de seguridad y salud que estará presente en las labores de montaje y desmontaje de instalaciones. Además, se deberá indicar un número de teléfono para su localización, disponible las 24 horas. Para la ejecución de los trabajos de instalación de los elementos solicitados, el interesado deberá cumplir con todo lo preceptuado en materia de seguridad y salud.
17. Se prohíbe la instalación de elementos no homologados o no recogidos en el proyecto técnico que en su caso se presente, así como reproductores de sonido, máquinas de juegos, futbolines o tendidos de conductores aéreos sujetos al arbolado o báculos.
18. El adjudicatario deberá contar con Seguro de Responsabilidad Civil a nombre del solicitante, con garantía suficiente mínima estimada de 600.000 € por siniestro y sin franquicias, que cubra daños al Patrimonio Municipal y a terceros, suscrito con entidad aseguradora solvente y documento acreditativo de estar al corriente de pago.
19. Deberán reservar el espacio necesario con 48 horas de antelación, de los lugares y longitudes autorizadas en los planos, corriendo por cuenta del titular la señalización. Utilizarán placas de prohibición de aparcar reglamentarias provisionales y se insertará en las mismas una copia de la autorización, caso de no poseerla en las 48 horas anteriores deberán indicar fechas y horarios exactos de duración de la reserva, para informe de los usuarios de aparcamiento de la zona.

20. El montaje de las instalaciones se adecuará a lo recogido en la Ordenanza Reguladora de la Señalización y Balizamiento de las Ocupaciones en Vía Pública para la realización de Obras y Trabajos.
21. En caso de instalar publicidad, se necesitará el informe preceptivo del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad.
22. En caso de requerir instalación y utilización de equipos de reproducción y/o amplificación sonora se deberá contar con la autorización previa y preceptiva del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, en el que se establecerán las condiciones de esta.
23. La autorización de los elementos auxiliares como camiones grúa o similares para carga y descarga de material, serán competencia del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad.
24. Una vez desinstalados los elementos y sus instalaciones, el interesado deberá dejar la pavimentación y/o servicios municipales a su estado original.
25. Ningún elemento de mobiliario urbano, equipamiento o red municipal, elemento vegetal, farolas o servicios podrán ser utilizado para uso particular del evento sin contar con la preceptiva autorización. Queda prohibido el anclaje de infraestructuras sobre la zona ocupada.
26. Queda terminantemente prohibido el uso o manipulación de todos los elementos de la red de riego existente en la zona (bocas, arquetas, tuberías, goteros, etc.), tanto de la red de agua potable como de la de agua regenerada.

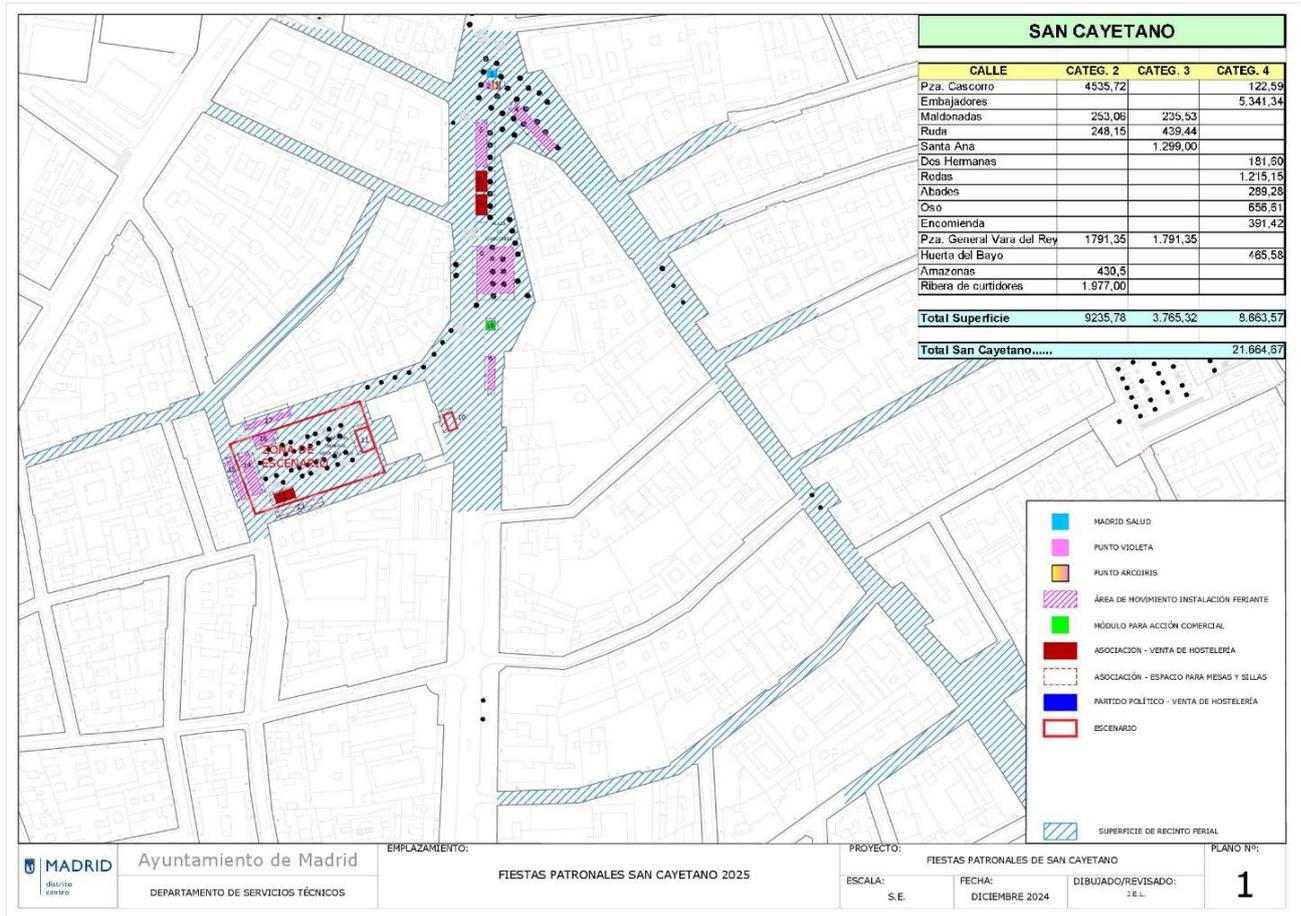
CONDICIONES PARTICULARES

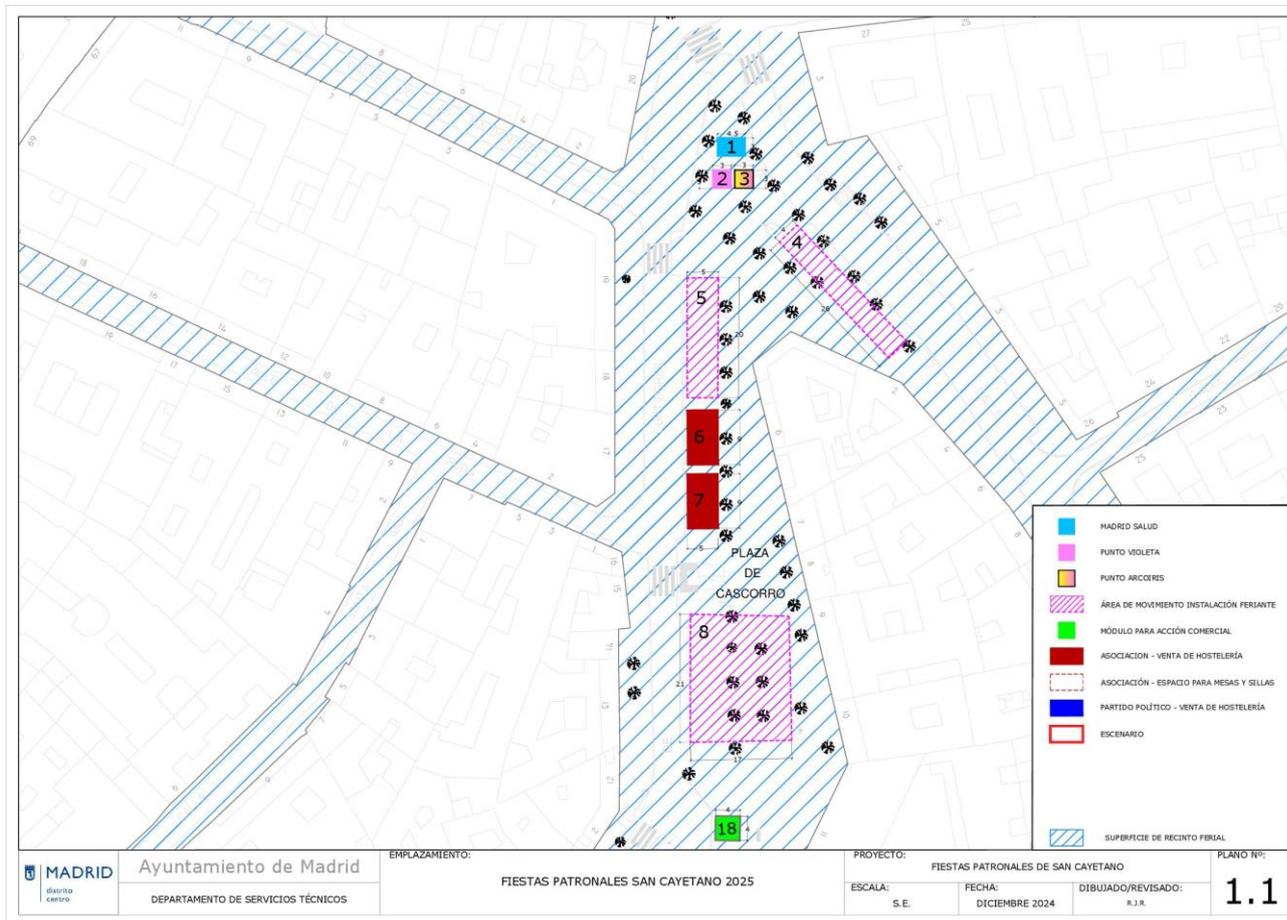
1. Se acompañará proyecto firmado por técnico competente, que incluirá todos los elementos previstos en el recinto ferial, y con un desarrollo detallado de los siguientes aspectos:
 - La instalación de escenarios, gradas o estructuras similares.
 - Instalaciones eventuales, portátiles o desmontables, barracas provisionales, tablados u otras construcciones.
2. Asimismo, antes de la puesta en servicio de las instalaciones consistentes en escenarios, gradas, casetas donde se vendan productos alimenticios y atracciones con aparatos en movimiento, será necesario aportar certificado suscrito por técnico competente en el que se haga constar que la instalación o el aparato ha sido montado bajo su dirección ajustándose a las condiciones previstas en la LEPAR y en el Decreto 184/1998, en las correspondientes Ordenanzas Municipales y demás normativa de aplicación.
3. El autorizado quedará obligado a seguir las indicaciones que formulen los responsables del Distrito en el uso de sus facultades de inspección, adoptando en todo caso, las medidas que interesen para el correcto desarrollo de las fiestas.
4. Se adjuntan planos sobre las superficies totales de ocupación en los distintos emplazamientos, propuesta de número de casetas y distribución de estas.

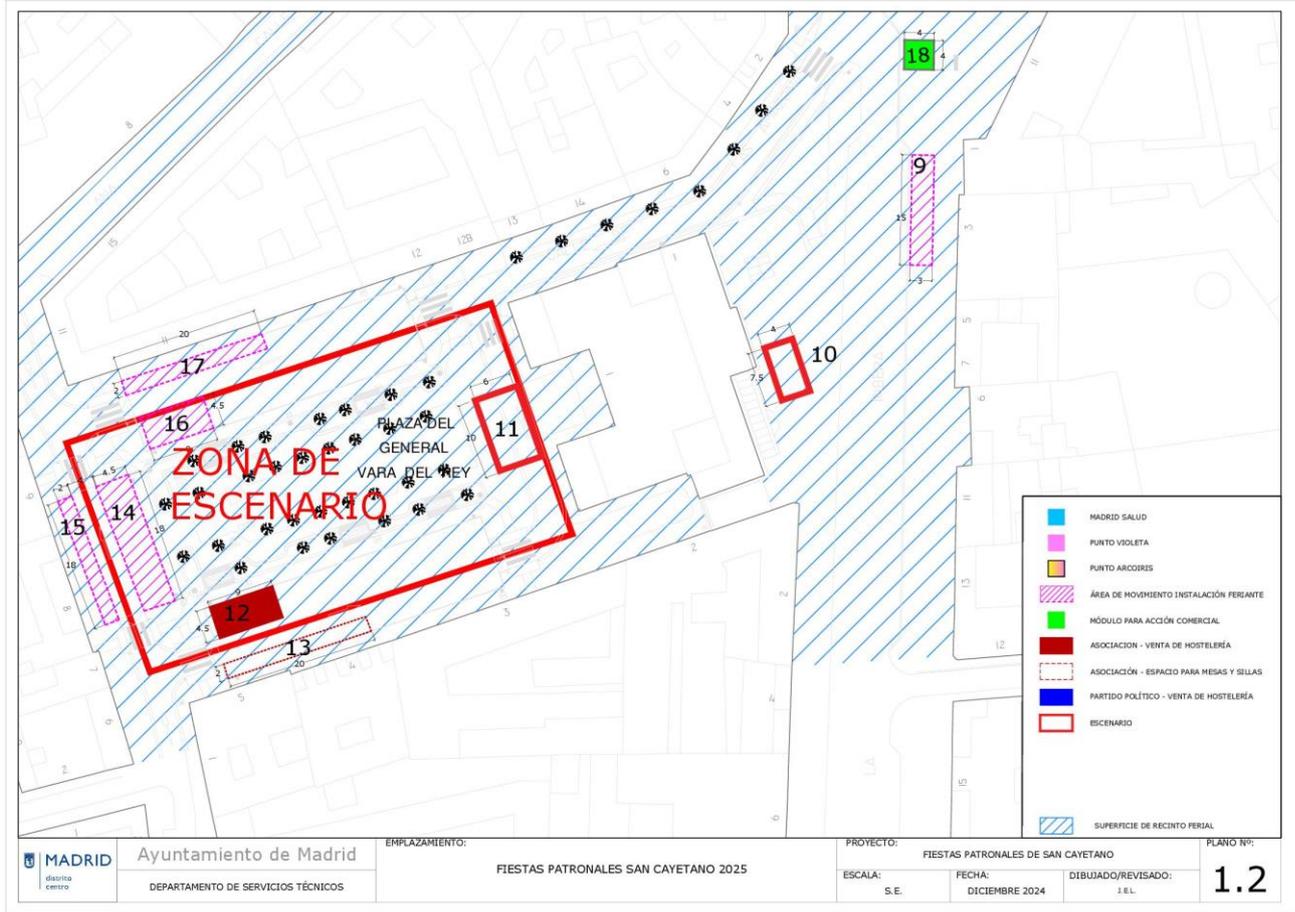
5. Las reservas de espacio como zonas de consumo de comidas y bebidas asociadas a los puntos de venta de hostelería reflejados en los planos y la memoria no implican que la totalidad de la superficie acotada pueda destinarse a dicha actividad, ya que los adjudicatarios deben tener en consideración los elementos de arbolado, mobiliario urbano u otras instalaciones ubicadas dentro de su perímetro, garantizando que no sufran daños y manteniendo su funcionalidad en todo momento.
6. La entidad o empresa adjudicataria deberá proveer la conexión de agua potable a las casetas, de forma que se dé cumplimiento a la normativa higiénico-sanitaria en esta materia, debiendo gestionarlo y costearlo a su cargo con la compañía suministradora. En ningún caso se admitirá la conexión a través de fuentes de uso público o bocas de riego.

Para facilitar esta conexión, se dispone de acometidas de agua con esta finalidad en la plaza de Cascorro, plaza de Vara del Rey, plaza de Arturo Barea, plaza de la Corrala, calle Argumosa a la altura de la plazuela de Ana Diosdado, plaza de los Carros, Gran Vía de San Francisco, plaza de la Paja, plaza de Gabriel Miró y calle de la Morería. Por lo tanto, todas las casetas ubicadas en estos emplazamientos deberán necesariamente realizar la conexión de agua potable a través de estas acometidas.

PLANOS SAN CAYETANO, SAN LORENZO Y LA VIRGEN DE LA PALOMA







MADRID
distrito centro

Ayuntamiento de Madrid
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS TÉCNICOS

EMPLAZAMIENTO:

FIESTAS PATRONALES SAN CAYETANO 2025

PROYECTO:

FIESTAS PATRONALES DE SAN CAYETANO

PLANO Nº:

ESCALA:

S. E.

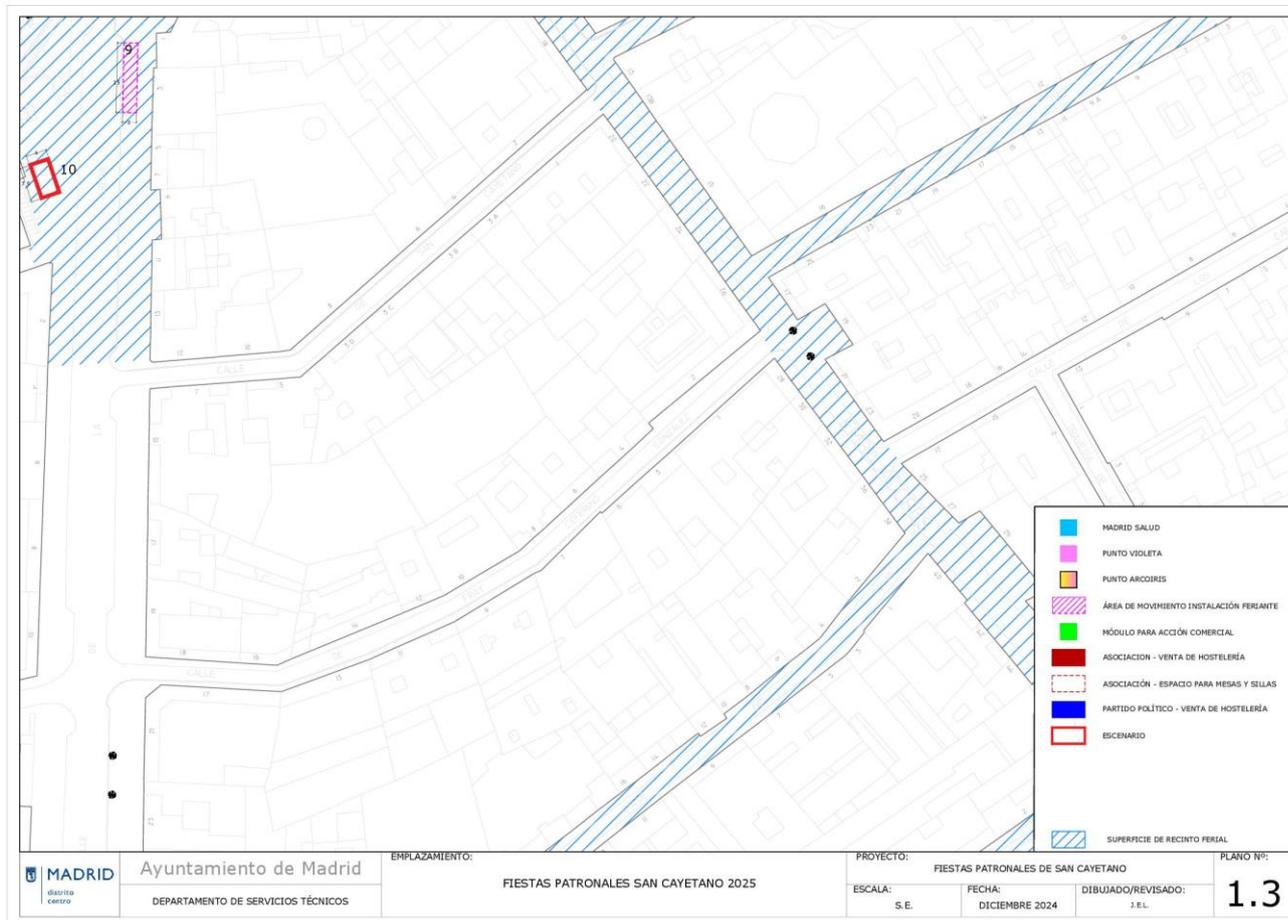
FECHA:

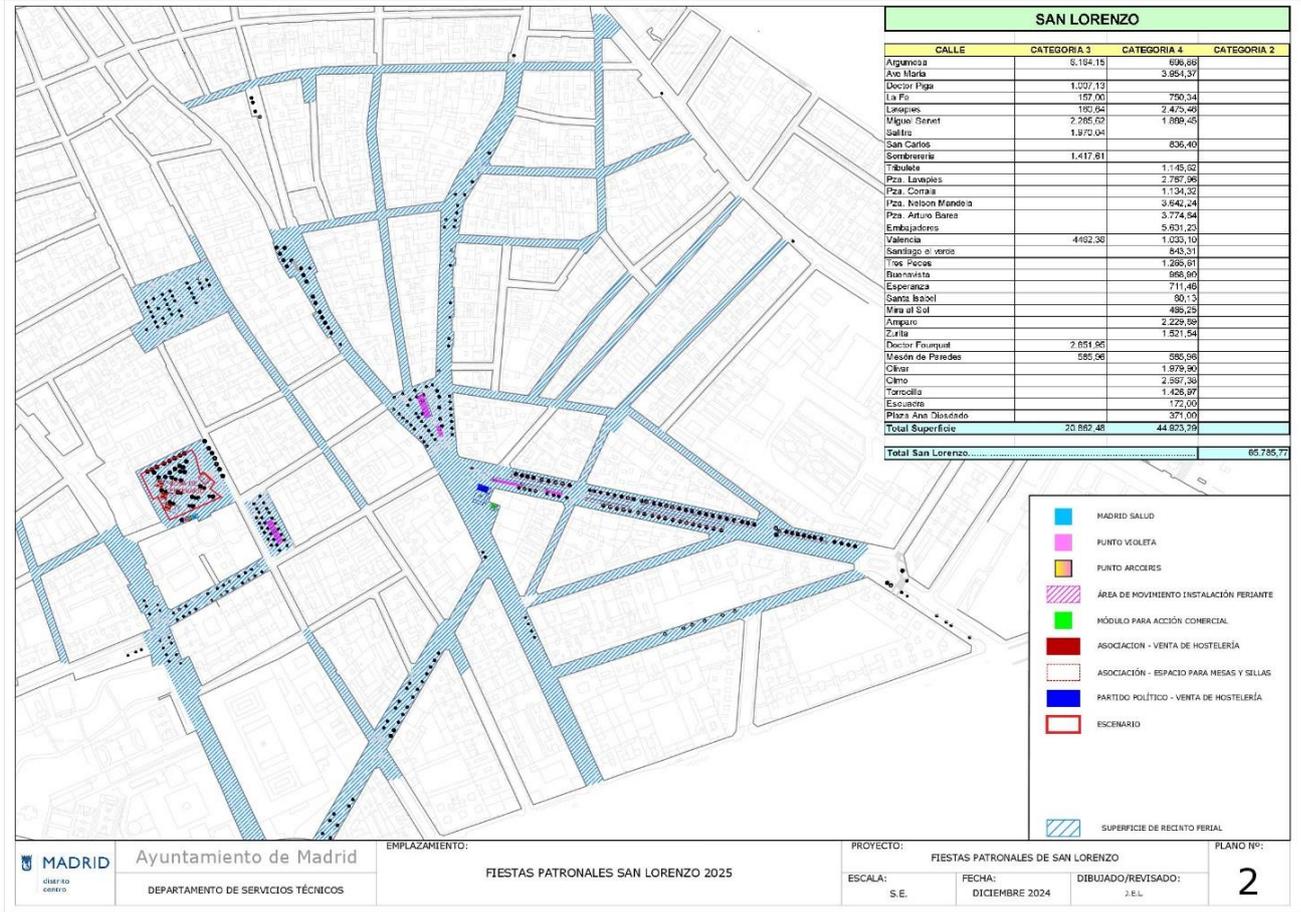
DICIEMBRE 2024

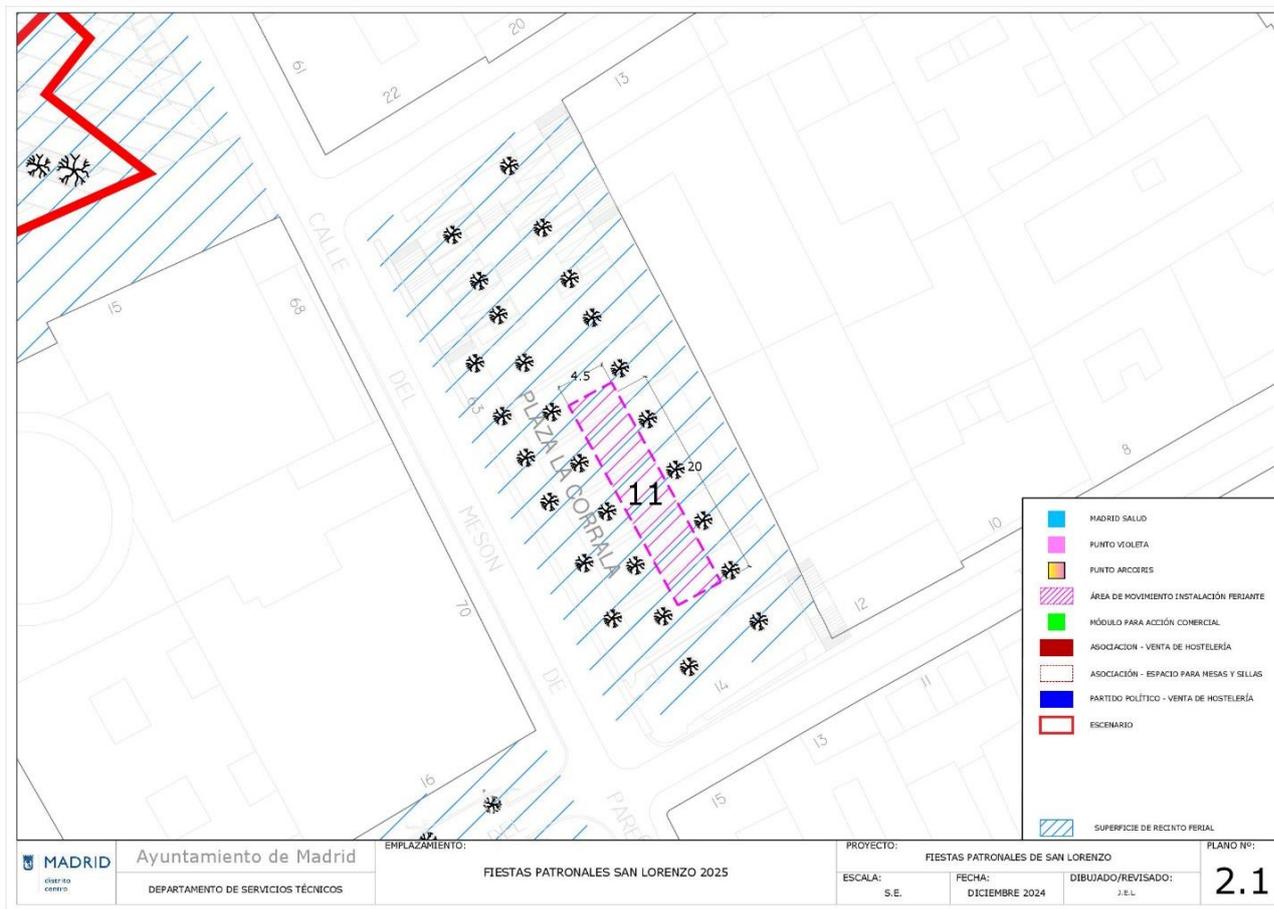
DIBUJADO/REVISADO:

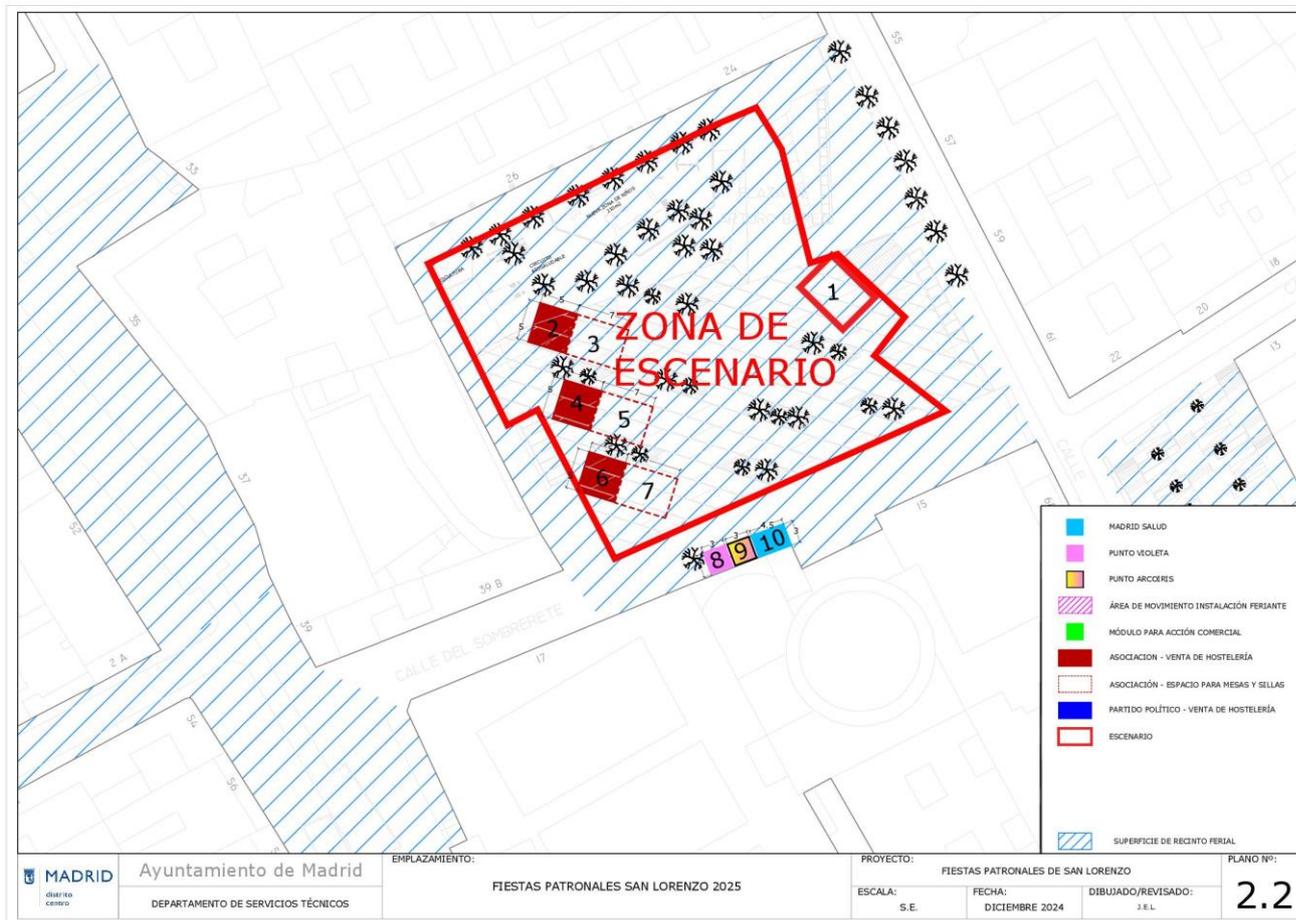
J. E. L.

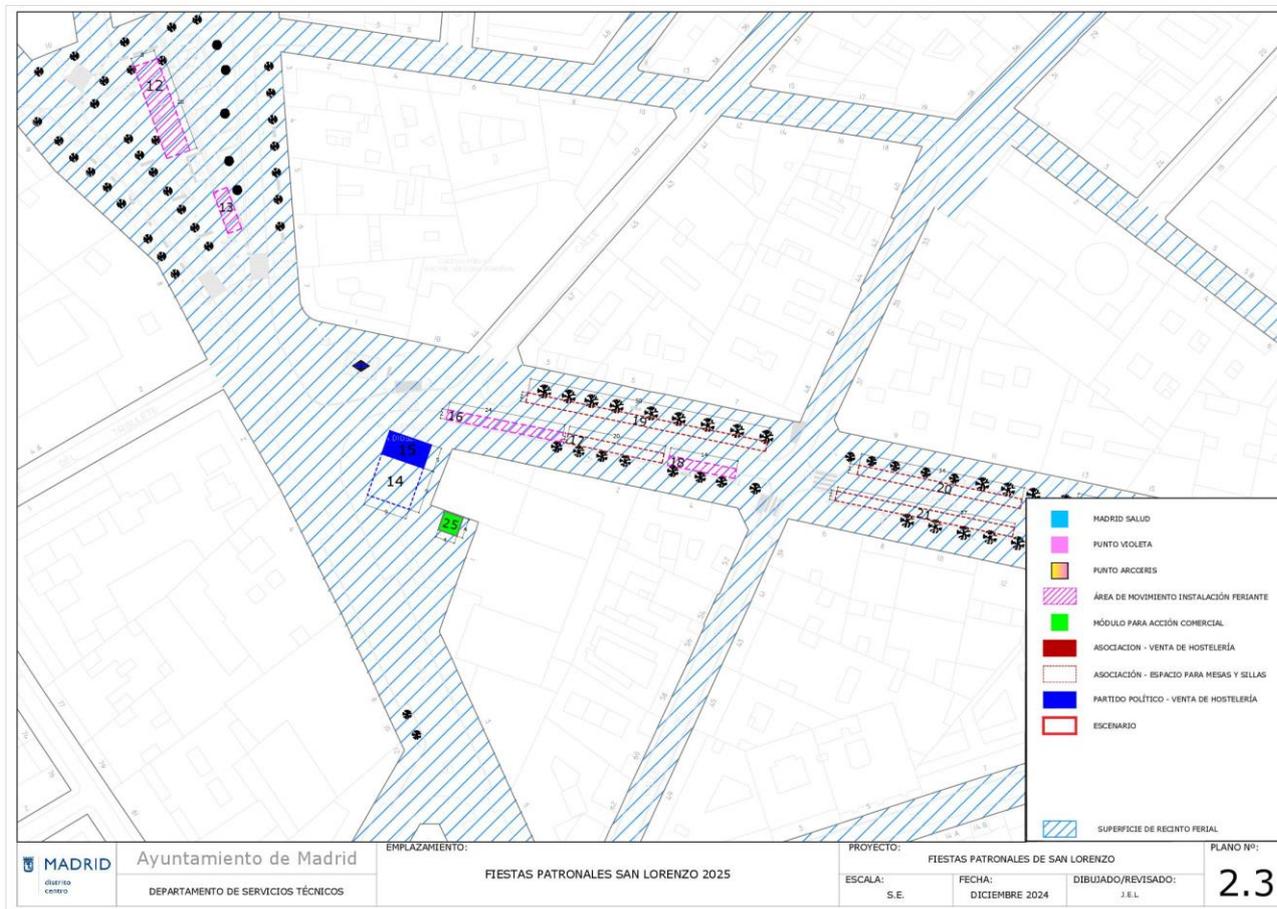
1.2

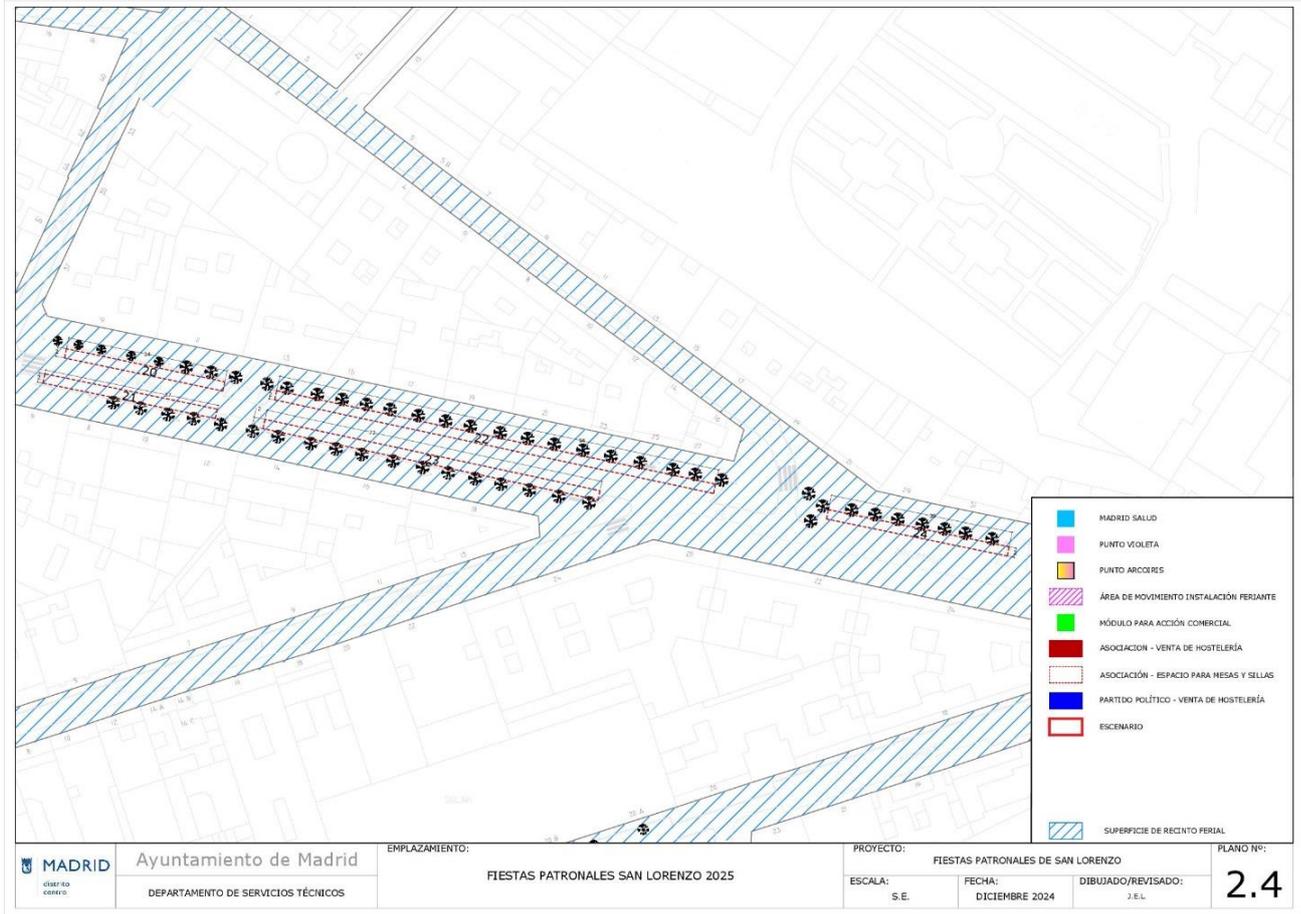


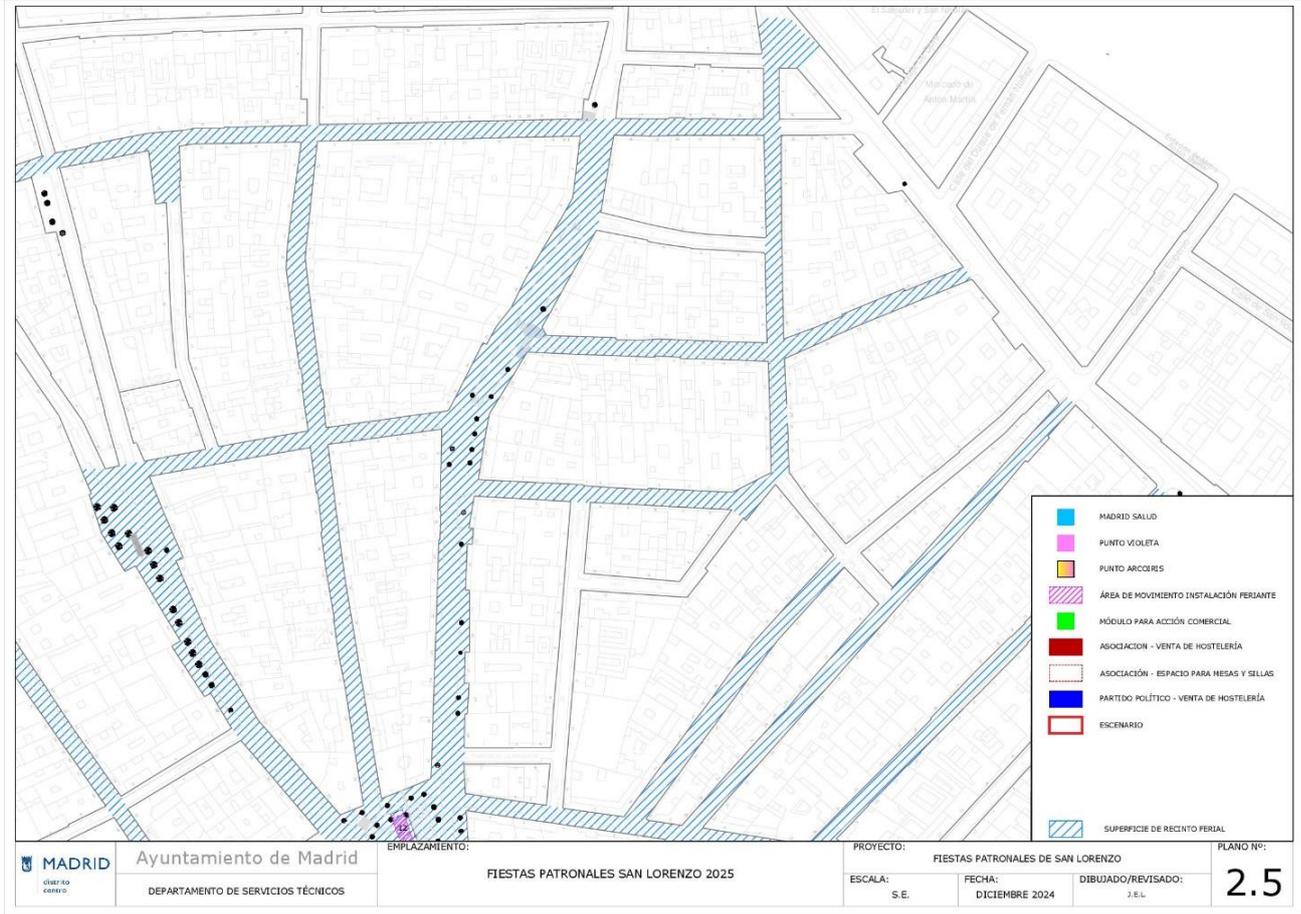


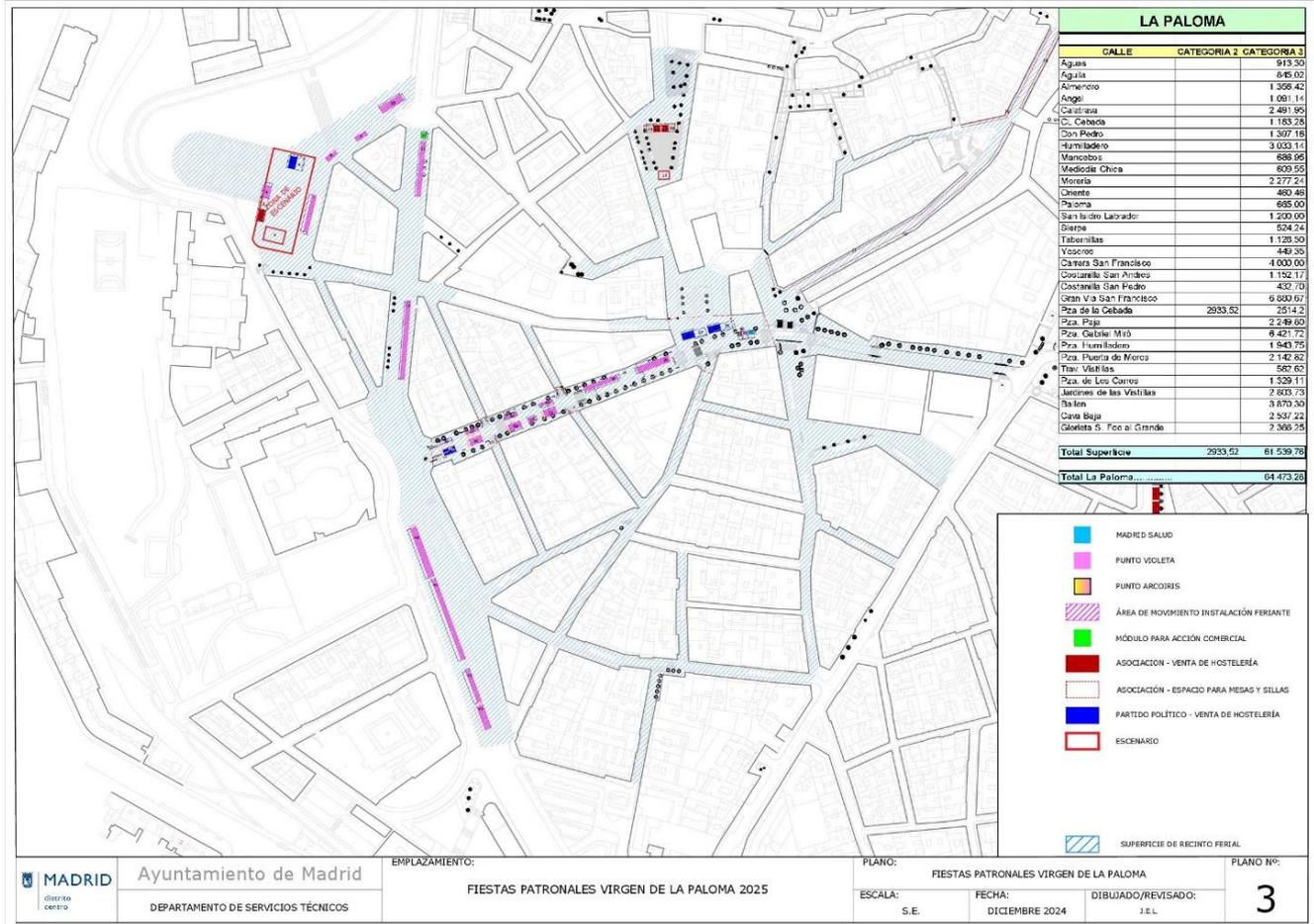




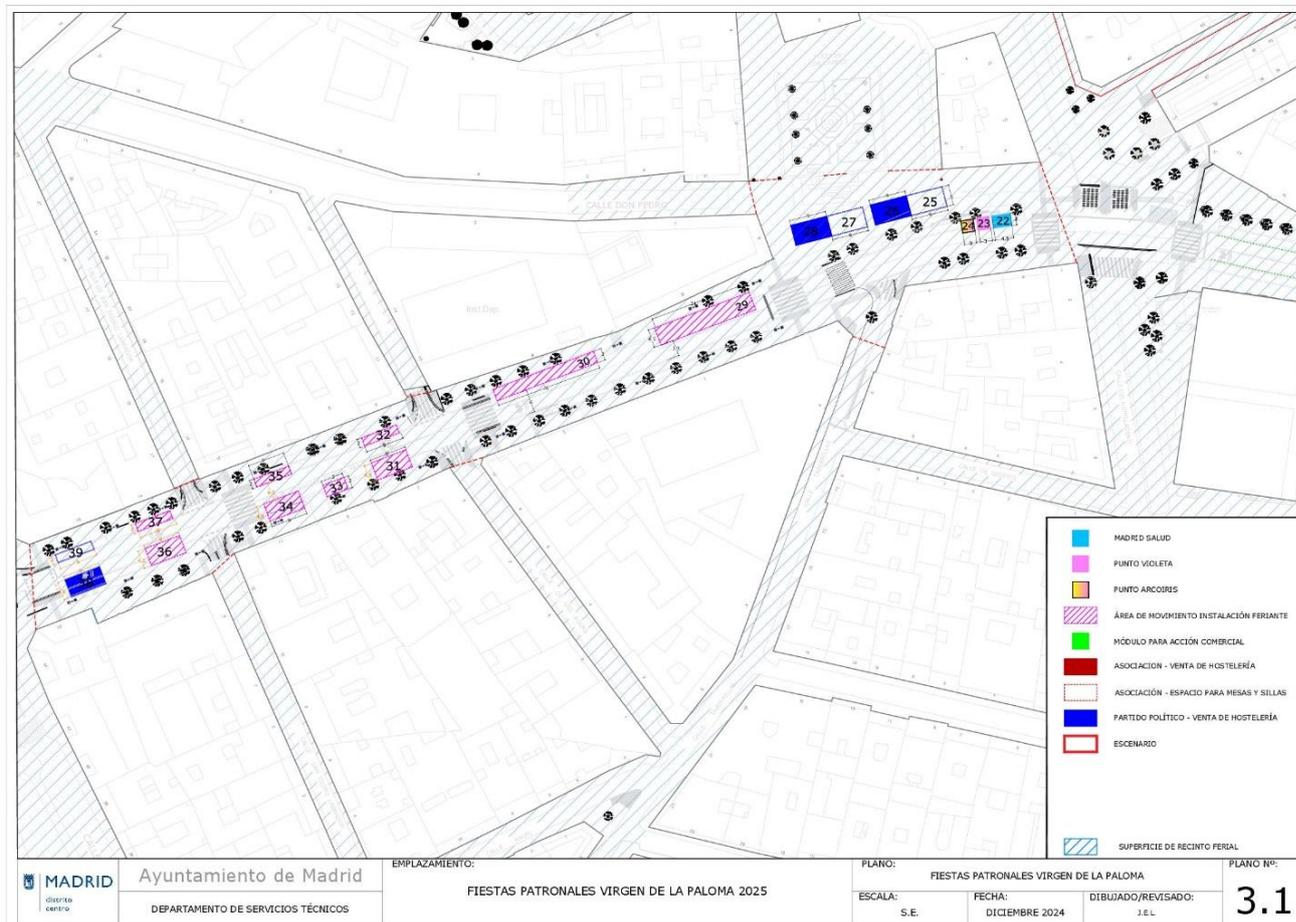


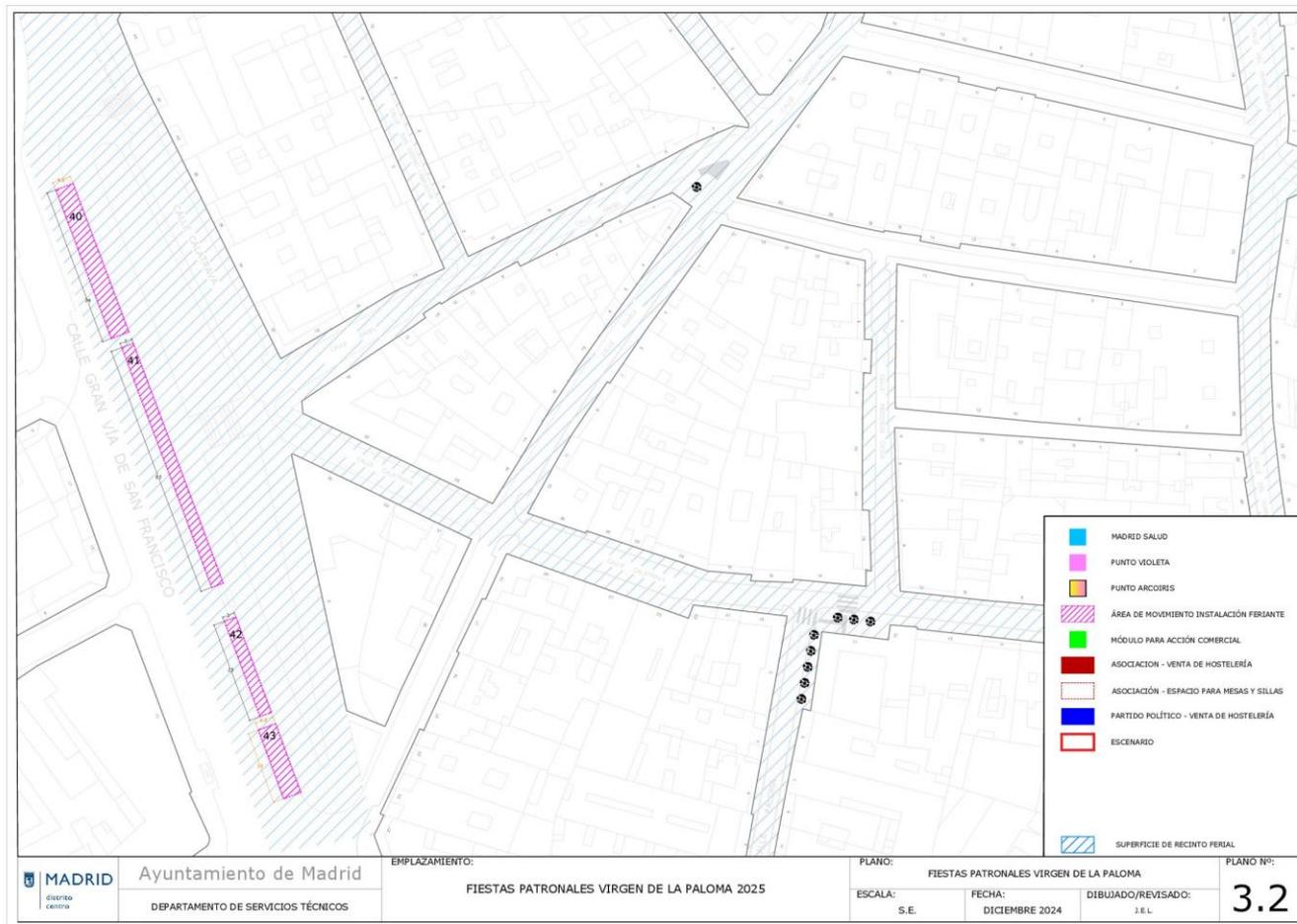


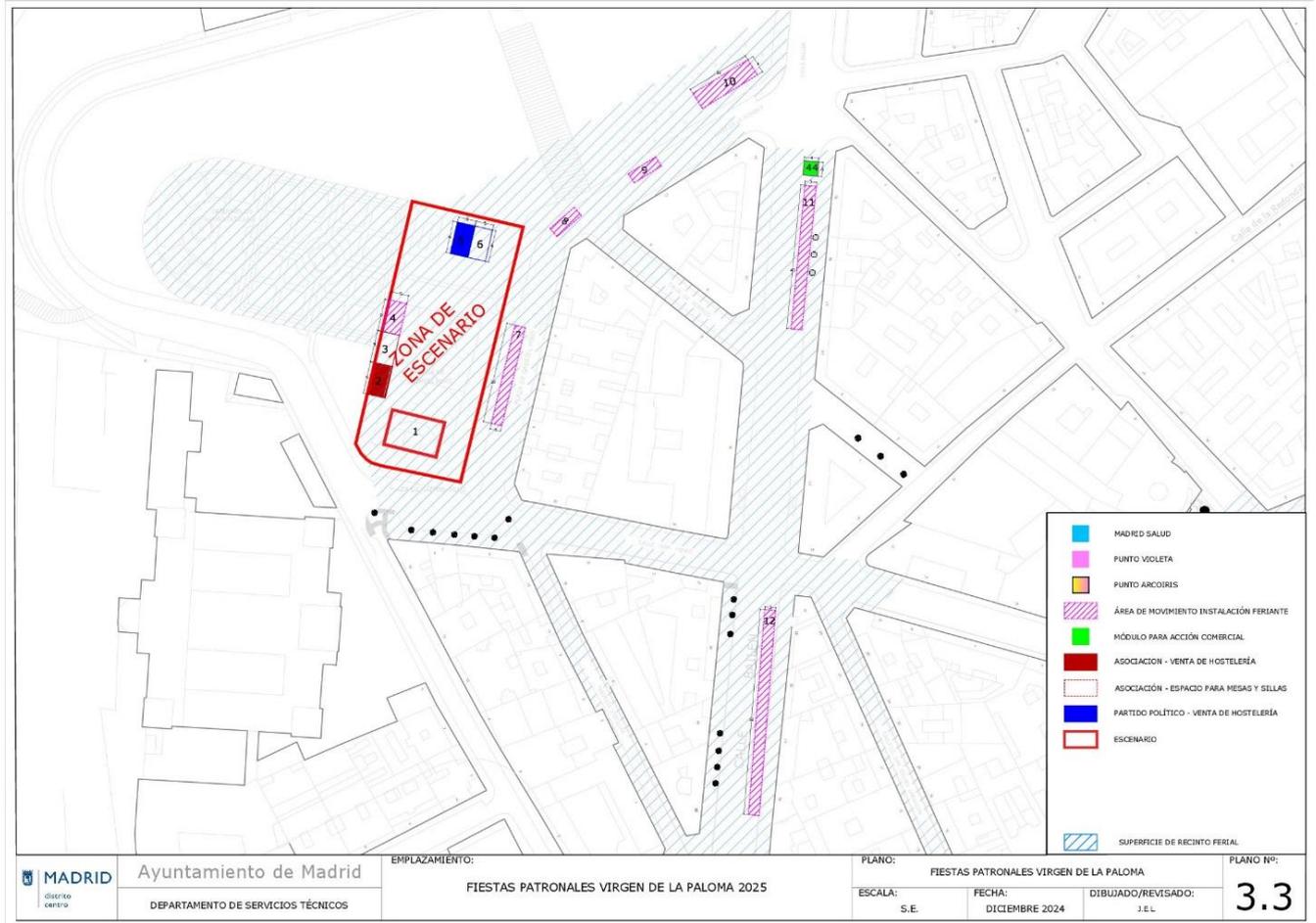


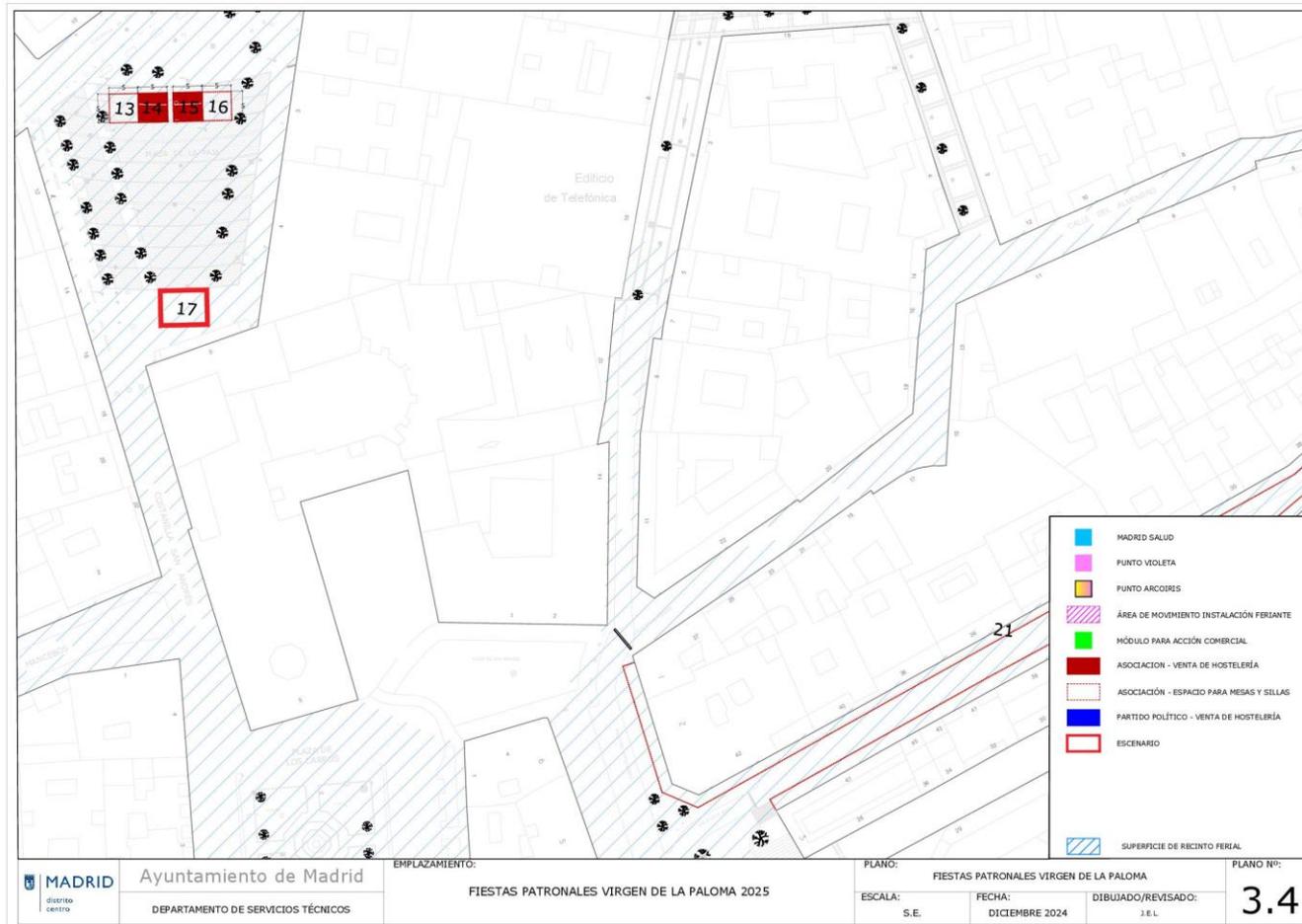


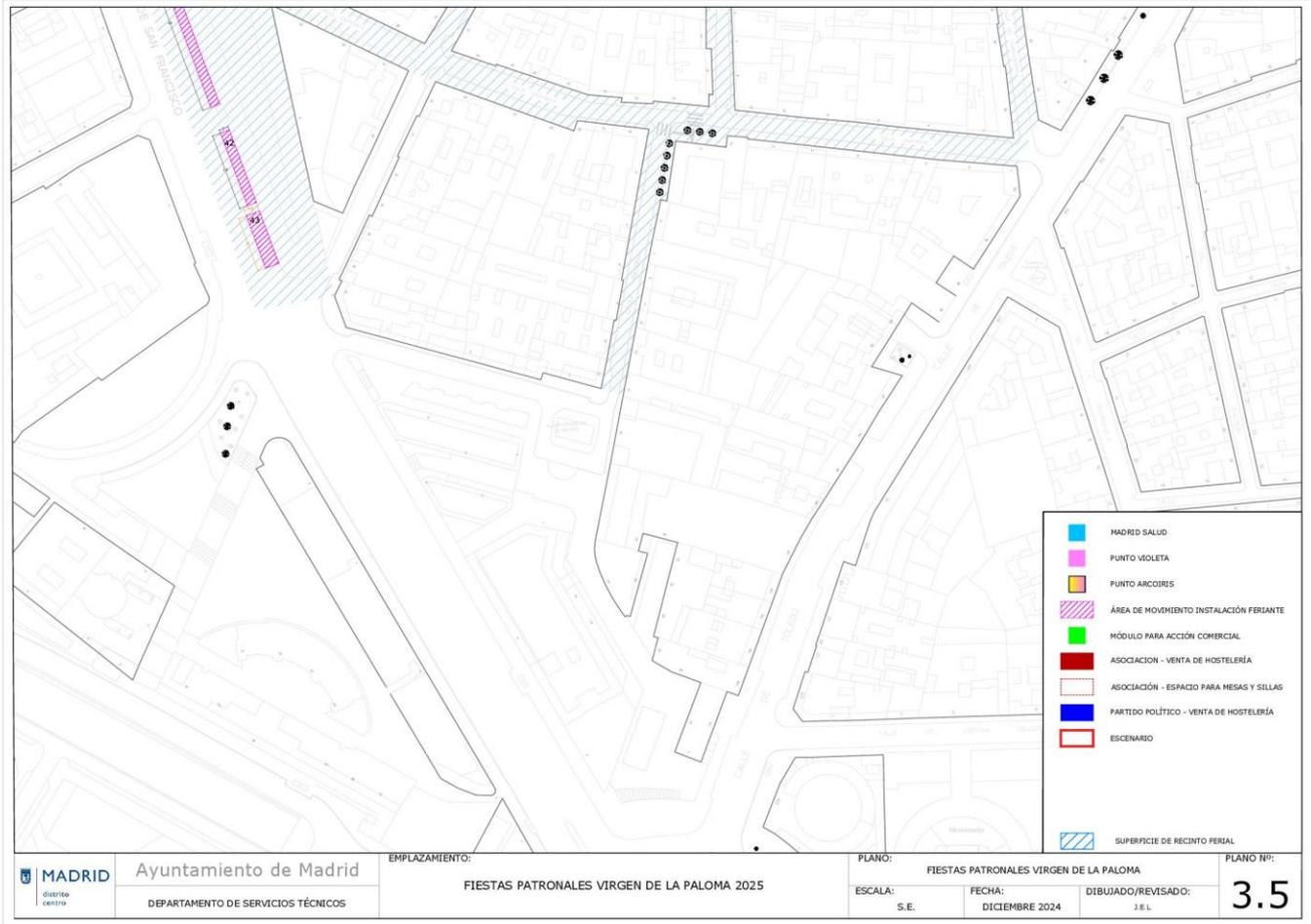
MADRID Ayuntamiento de Madrid DEPARTAMENTO DE SERVICIOS TÉCNICOS
 EMPLAZAMIENTO: FIESTAS PATRONALES VIRGEN DE LA PALOMA 2025
 PLANO: FIESTAS PATRONALES VIRGEN DE LA PALOMA PLANO Nº: 3
 ESCALA: S.E. FECHA: DICIEMBRE 2024 DIBUJADO/REVISADO: J.E.L.

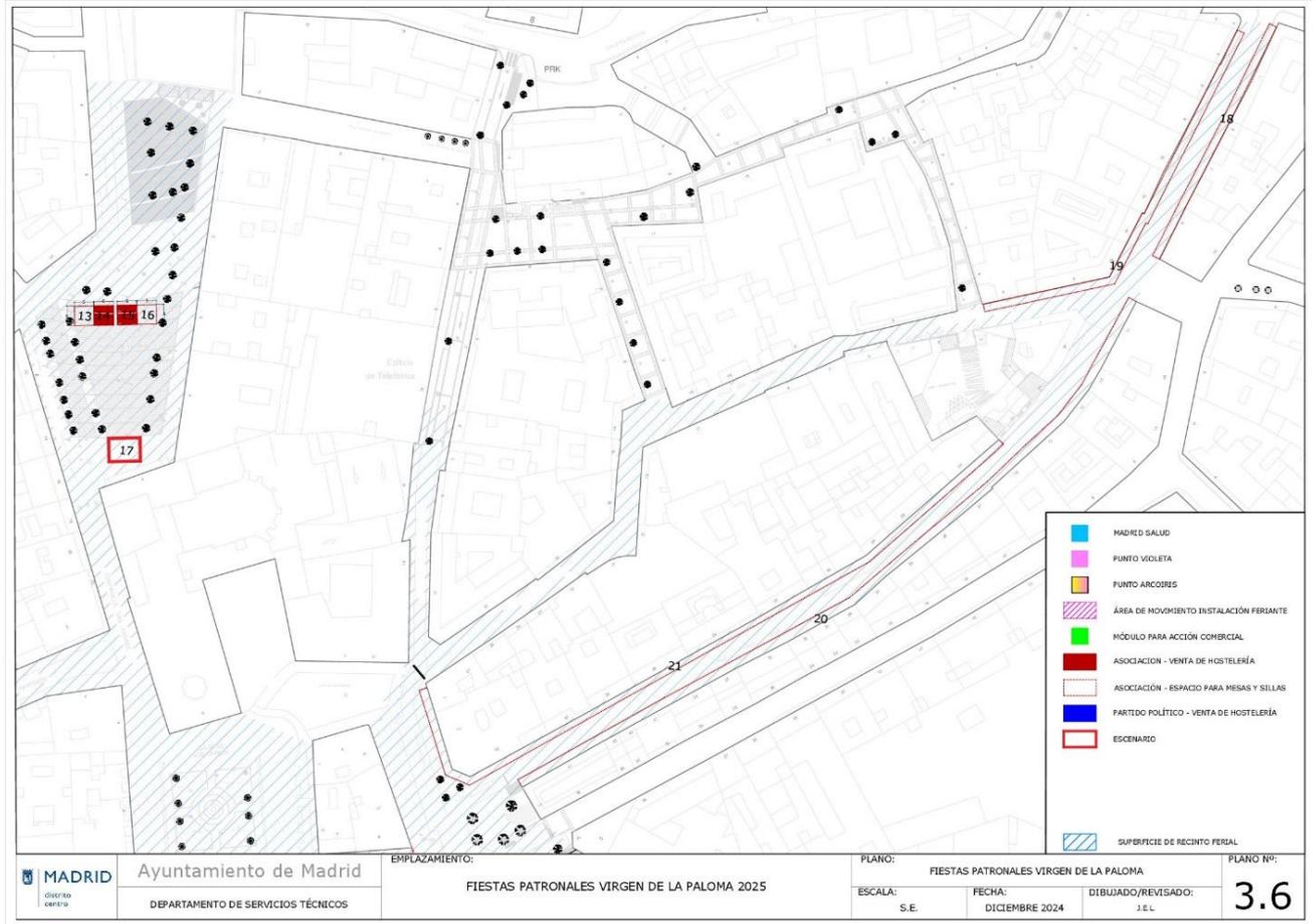


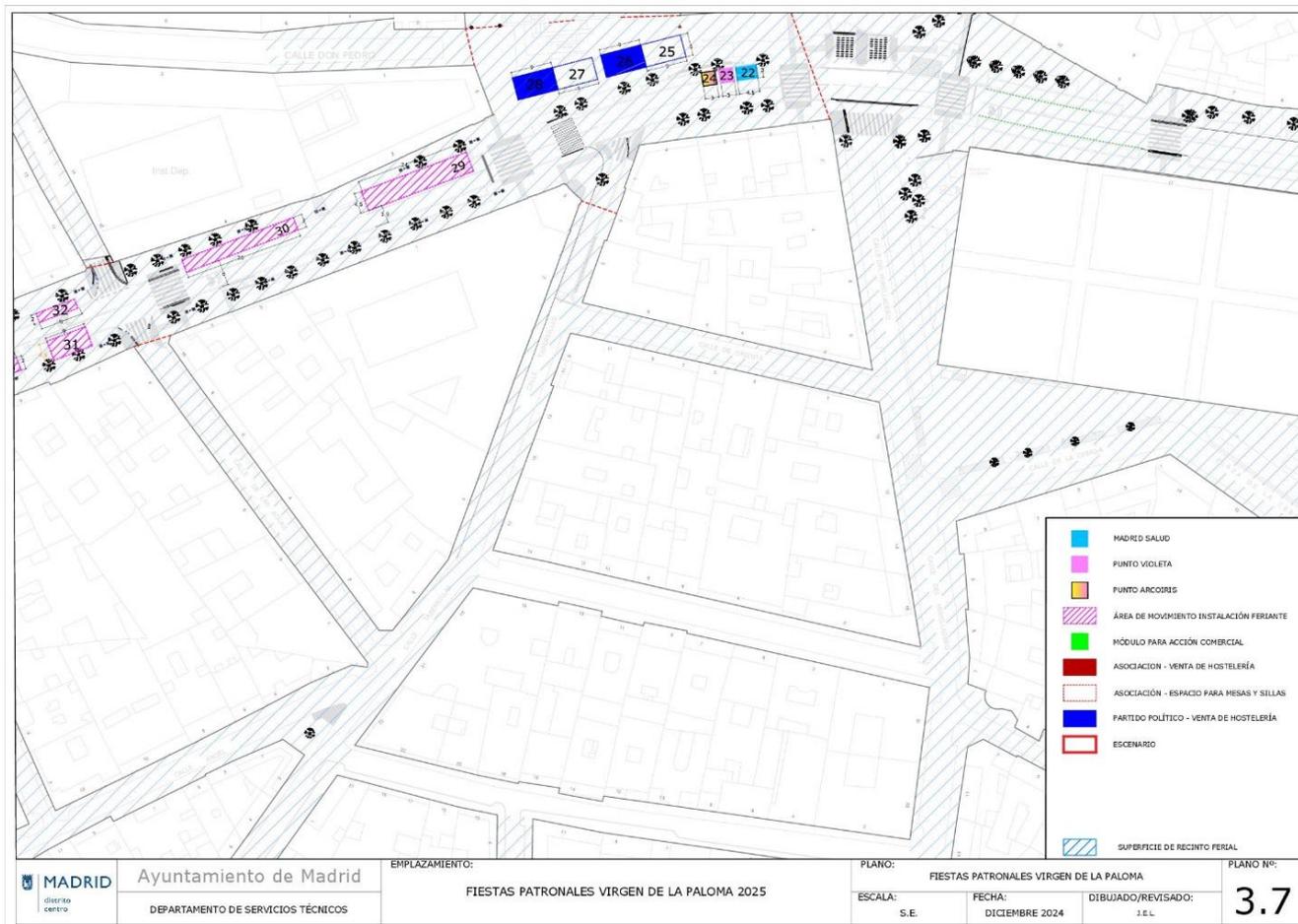


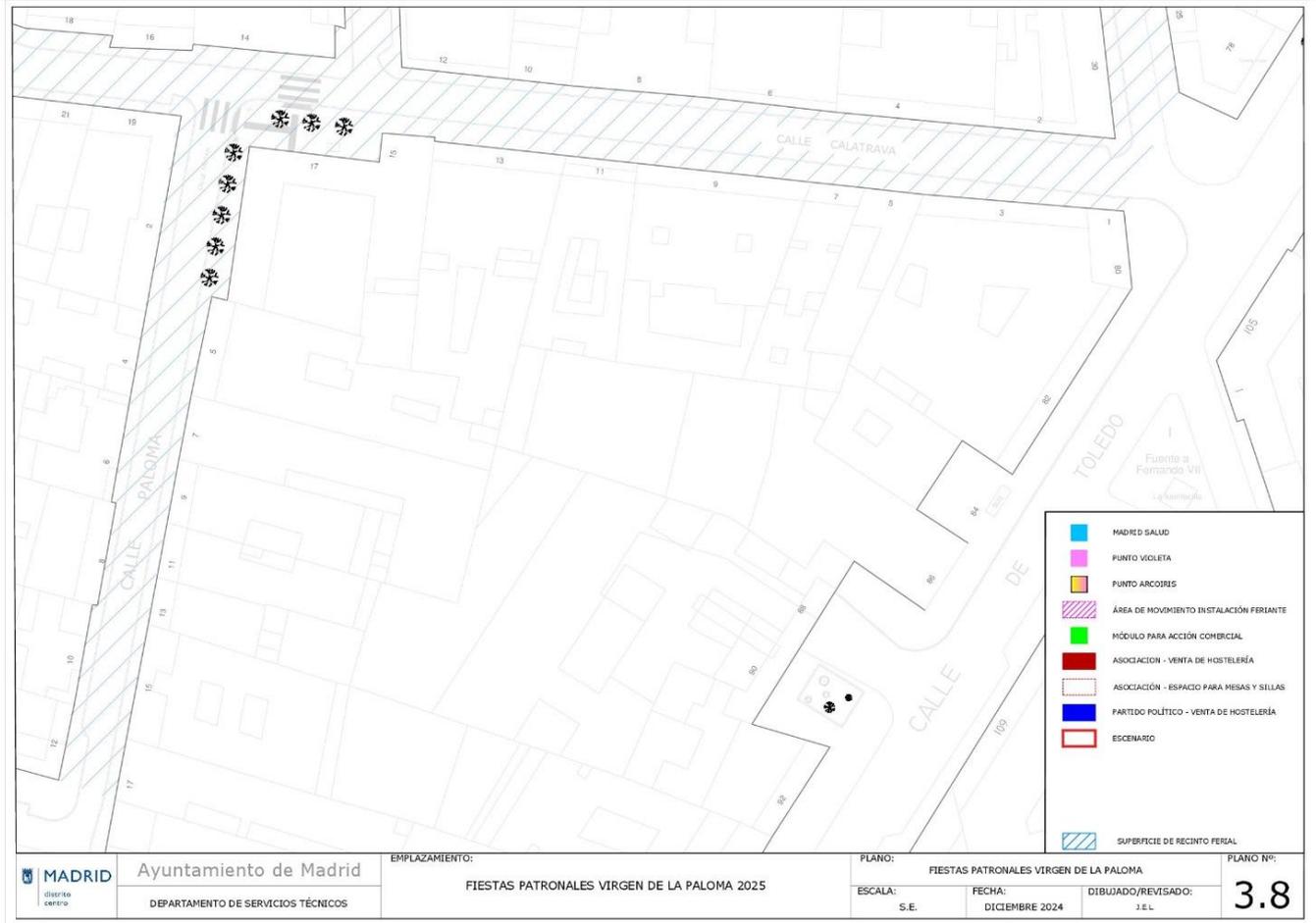












<p>MADRID distrito centro</p>	<p>Ayuntamiento de Madrid</p> <p>DEPARTAMENTO DE SERVICIOS TÉCNICOS</p>	<p>EMPLAZAMIENTO:</p> <p>FIESTAS PATRONALES VIRGEN DE LA PALOMA 2025</p>	<p>PLANO: FIESTAS PATRONALES VIRGEN DE LA PALOMA</p>			<p>PLANO N.º:</p> <p>3.8</p>
			<p>ESCALA:</p> <p>S.E.</p>	<p>FECHA:</p> <p>DICIEMBRE 2024</p>	<p>DIBUJADO/REVISADO:</p> <p>J.E.L.</p>	

ANEXO II

Condiciones generales en materia de seguridad alimentaria para la celebración de las fiestas 2025 de San Cayetano (5, 6, 7 y 8 de agosto), San Lorenzo (9, 10, 11 y 12 de agosto) y Virgen de La Paloma (14, 15, 16 y 17 de agosto)

Las actividades alimentarias deben cumplir una serie de condiciones generales tanto en lo relativo a su instalación y elementos estructurales, así como la normativa sectorial específica que sea aplicable a la actividad ejercida.

A. CONDICIONES GENERALES Y ESPECIFICAS

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS en cumplimiento del:

- (i) *Reglamento 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios*
- (ii) *Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*
- (iii) *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación*
- (iv) *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*
- (v) *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*
- (vi) *la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM 19.06.14)*
- (vii) y demás normativa sectorial de especial aplicación:

a. CONDICIONES GENERALES DE LA INSTALACIÓN

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación evitará o reducirá al mínimo la contaminación transmitida por el aire, alejados de focos insalubres o ventilaciones subterráneas. Si se elaboran alimentos dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- La instalación dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación. La cubierta impedirá la acción de la luz solar directa sobre los alimentos expuestos.

- Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección no pudiendo emplearse como pavimento el utilizado en la vía pública. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
- Existirá una zona de almacenamiento, que podrá ser individual o general, pero que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles. De forma puntual, se podrá autorizar la utilización de vehículos como medio de almacenamiento, siempre y cuando, las condiciones de limpieza y desinfección, materiales, diseño, espacio y temperatura de almacenamiento sean las adecuadas de acuerdo con la naturaleza de los productos almacenados.
- Deberán instalarse sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador. Dichos sanitarios serán autónomos, construidos en polietileno o similar y con rejilla de ventilación superior, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos y jabón. La instalación, reposición y mantenimiento será responsabilidad del titular del recinto ferial.
- Deberá contar con suministro de agua potable corriente para los situados que realicen manipulación y elaboración de alimentos, para la correcta higiene de todas las operaciones de preparación de alimentos, de limpieza de utensilios/menaje y de lavado de manos. El suministro de agua deberá realizarse a través de las acometidas del Canal de Isabel II instaladas en el recinto ferial o autónomo.
- De forma general está prohibida la utilización del agua procedente de las bocas de riego, dado que por su estado de mantenimiento y ubicación no puede garantizarse su potabilidad. Según instrucción de la Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes del Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad sólo podrá utilizarse para limpieza instalaciones o baldeo, no para la elaboración de alimentos o consumo directo a las personas.
- La evacuación de las aguas residuales se realizará a través de la red de alcantarillado público.

b. CONDICIONES ESPECIFICAS PARA SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS ENVASADOS SIN MANIPULACIONES NI FRACCIONAMIENTOS POSTERIORES

- Se dispondrá de equipos para exponer y conservar los alimentos a temperaturas adecuadas, si fuera necesario por la naturaleza de los productos que se venden, dispondrán de instalaciones frigoríficas apropiadas para la conservación y reposición de los productos en número suficiente según el volumen de trabajo y provistas de termómetros de fácil lectura.
- Se dispondrá de zona diferenciada para almacenar alimentos que garantice que los productos no queden depositados directamente sobre el suelo, debidamente diferenciada de los productos de limpieza.

- Dispondrá de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo y estarán provistos de bolsa de material impermeable. Estos serán de cierre hermético y de apertura no manual.

c. CONDICIONES ESPECIFICAS PARA SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS NO ENVASADOS Y/O CON MANIPULACIONES Y/O ELABORACIONES DE ALIMENTOS

- Además de todas las anteriores, todos los alimentos no envasados deben exponerse protegidos.
- Dispondrán de zona de manipulación y/o elaboración diferenciada con superficies de uso exclusivo y con los medios necesarios para evitar la contaminación transmitida por el aire y el contacto con el público.
- Contarán con agua potable corriente fría y caliente que permita la correcta higienización del menaje y utensilios.
- Contarán con material adecuado para la limpieza y la desinfección del equipo y útiles de trabajo.
- Dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal, siendo exigible lavamanos de accionamiento no manual con agua potable corriente, jabón y secamanos.

B. PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

1. PRACTICAS DE MANIPULACION Y ELABORACION

- Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter y el tamaño del establecimiento. Teniendo en cuenta los criterios de flexibilidad, el sistema de gestión de la seguridad alimentaria podrá consistir en la aplicación de códigos de Buenas Prácticas de Manipulación.
- La instalación, el equipamiento y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección. Dispondrán de sistema mecánico de lavado (lavavajillas) a no ser que se emplee vajilla de un solo uso, preferiblemente de material reciclable o la higienización se realice fuera del establecimiento.
- Los alimentos que se manipulen o vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la normativa vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado preceptivo que garantice su origen y trazabilidad.
- Deberá quedar acreditada el origen y trazabilidad de todos los productos y mercancías.

- Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.
- Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público, con excepción de las frutas, verduras y hortalizas.
- Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
- Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además, se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.
- Lo útiles y productos destinados a la desinfección se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos. Estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.
- Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.
- Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.
- Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
- Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo. En el supuesto de mantenerlos a temperatura regulada (refrigeración, congelación o en caliente), se conservarán en el rango de temperaturas internas según lo estipulado en el artículo 30 del RD 1086/2020.
- Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.
- Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos. Nunca a temperatura ambiente ni en baños de agua.
- Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán

conservarse y podrán ser requeridos por la autoridad sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de los mismos y, en particular, las identidades de los proveedores.

- Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor, especialmente en materia de alérgenos. En ningún caso los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada.

2. CONDICIONES DEL PERSONAL

- Todo el personal cuyo trabajo implique la manipulación de alimentos deberá acreditar que posee la formación necesaria en materia de higiene alimentaria.
- El personal observará unas prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Deberán lavarse las manos o realizar el cambio en caso de uso de guantes desechables, las veces que lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su actividad, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.
- Mantendrán un elevado grado de higiene personal, utilizando ropa y calzado de uso exclusivo limpia.

C. CONDICIONES ESPECIALES Y PROHIBICIONES

1. CONDICIONES ESPECIALES

En la medida que en las instalaciones provisionales puestos/casetas no reúnen las mismas condiciones de manipulación que los establecimientos permanentes (mantenimiento cadena frío, utensilios exclusivos, zona separada, etc) necesarios para la elaboración/ comercialización de determinados alimentos de alto riesgo, se establecen las siguientes limitaciones:

- No se permite la elaboración de tortillas (patatas, revueltos, etc) o salsas o cremas elaborados con huevos frescos y/o ovoproductos no pasterizados.
- Igualmente, no se permitirá la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos (especialmente productos origen animal; carnes y derivados, pescados, etc.) tipo steak tartar, tartar atún, ceviche, etc.
- En caso de preparación de ensaladas se deberán utilizar ingredientes o productos envasados de 4ª gama respetando sus condiciones de conservación y caducidad.
- La autoridad sanitaria, en función de las instalaciones y los procesos, y con el fin de prevenir riegos para la salud de los consumidores, podrá establecer otras limitaciones respecto a los productos que se elaboran y/o comercializan.

2. PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

- La venta de productos perecederos de alimentación cuando se carezca de los medios suficientes para garantizar la observancia de las condiciones higiénicas y sanitarias.
- La comercialización de productos perecederos de alimentación cuando se incumpla la normativa específica que regule la comercialización de cada grupo de producto, así como la normativa general o específica sobre etiquetado, presentación, publicidad o seguridad de acuerdo a la normativa vigente.

ANEXO III

DECLARACION RESPONSABLE DE QUE REUNE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN

Don/Doña con DNI número, en nombre propio o en representación de la Sociedad/entidad..... con NIFal objeto de participar en la licitación para la autorización demanial denominada GESTIÓN DEL RECINTO FERIAL DE LAS FIESTAS PATRONALES DE SAN CAYETANO, SAN LORENZO Y LA VIRGEN DE LA PALOMA 2025 DE DISTRITO CENTRO, convocada por la Unidad de Cultura, Deporte y Ocio Comunitario.

DECLARA bajo su responsabilidad:

Que [reúne] / [la empresa/entidad a la que representa reúne] las condiciones establecidas legalmente para participar en la presente licitación y que dispone de la documentación establecida, y que se compromete a mantener su cumplimiento durante el periodo de vigencia de la autorización.

Asimismo, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 10 de la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito, de 30 de julio de 1998, en caso de resultar propuesta como adjudicataria, se compromete a acreditar la posesión y validez de los documentos indicados en el Pliego de condiciones que rigen la presente licitación.

Fecha y firma de la empresa licitadora.

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSICION ECONOMICA

D. /Dña....., con DNI número.....en nombre (propio) o (de la empresa que representa) con CIF/NIF..... y domicilio fiscal en calle número enterado del anuncio publicado en el (indicar Boletín de publicación) del día..... de..... dey de las condiciones económicas y jurídicas, técnicas y sanitarias que han de regir en la adjudicación de la autorización de uso y posterior gestión de los Recintos Feriales previstos con motivo de la celebración de las fiestas de San Cayetano, San Lorenzo y La Virgen de la Paloma de 2025 en el Distrito Centro, se comprometo a tomar a su cargo la explotación de los mismos, conforme al Proyecto que acompaña al presente documento, con estricta sujeción a los expresados requisitos, condiciones y obligaciones establecidas en el presente pliego, y por el siguiente canon:

OFERTA ECONÓMICA

A) VALOR DEL CANON DE PARTIDA: 216.989,29 €

B) INCREMENTO DEL CANON:€

Compensado por las siguientes prestaciones:

1.- Incorporación de personal de seguridad adicional de forma que se garantice una presencia de 24 horas durante todos los días de las Fiestas: (indicar SI/NO) lo que supone un importe de € (IVA INCLUIDO)

2.- Incremento de 3 puestos de trabajo los recursos solicitados de personal técnico de apoyo: (indicar SI/NO) lo que supone un importe de € (IVA INCLUIDO)

C) TOTAL DEL CANON OFERTADO (A + B) : €, (IVA INCLUIDO)

Propongo además la realización de las siguientes MEJORAS que, sin coste para el Ayuntamiento, me comprometo a llevar a cabo:

1.- Precios a percibir por las distintas casetas aportar listado de precios indicando en este apartado el **importe medio por caseta:** €.

2.- Mejora en el compromiso de ofertar de una persona que se haga cargo de la **presentación** de la totalidad de las actuaciones, que de entrada a las mismas y amenice los actos en cada uno de los espacios/escenarios (indicar SI/NO)

3.- Mejora en el compromiso de aportar **una/dos pantallas de LED de 4 x 3 metros**, con 2,5 mm pitch y 100% de resolución, para los cinco escenarios (dos pantallas led con los requerimientos indicados para Pza. General Vara de Rey/Ribera de Curtidores, celebración de San Cayetano; una pantalla led en la Pza. Arturo Barea, celebración de San Lorenzo; y dos pantallas led con los requerimientos indicados para Pza. de la Paja y Jardines de las Vistillas, celebración de la Virgen de la Paloma) los 12 días de actividades culturales y durante la totalidad de la duración de las mismas, antes del comienzo de las mismas, en los periodos intermedios y hasta la finalización de la jornada, como complemento de las actividades, para su acompañamiento y para difundir la imagen de las fiestas, el propio programa y cualquier otra relacionada. (indicar SI/NO)

Todo ello de acuerdo con lo establecido en los pliegos que sirven de base a la convocatoria, cuyo contenido declara conocer y acepta plenamente. En la elaboración de esta oferta se han tenido en cuenta las obligaciones derivadas de las disposiciones vigentes en materia de protección del empleo, condiciones de trabajo y prevención de riesgos laborales.

Fecha y firma de la empresa licitadora.

NOTA: *Será motivo de exclusión la incorrecta formulación de la oferta económica, no consignando el total del canon económico ofertado.*

ANEXO V

DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CONTRATISTA CERTIFICACIÓN NEGATIVA DEL REGISTRO CENTRAL DE DELINCUENTES SEXUALES

D./D.^a, con DNI nº,
en nombre propio o en representación de la empresa o entidad
....., en calidad de¹
....., con NIF y domicilio fiscal en calle
..... número....., enterado de las
condiciones, requisitos y obligaciones sobre protección de los menores que se exigen en el Capítulo II
del Título V de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia
frente a la violencia (artículo 57 al 60).

DECLARA bajo su responsabilidad:

Que todos los trabajadores, que van a participar en la ejecución del contrato con núm. de expediente
..... y título
..... están en posesión
de certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales y de Trata de Seres Humanos del
personal que vaya a desarrollar su labor en las actividades con los menores.

En Madrid, a de

Firma del representante

¹Indíquese la representación que ostenta el declarante en la empresa.