



SOLICITUD DE EXPLOTACIÓN DE CASETA EN LA ZONA DE LA TERRAZA DEL RECINTO FERIA L DURANTE LAS FECHAS DE CONCURSOS DE LAS FIESTAS DEL CARNAVAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE 2020

PARA EL SOBRE 1

DATOS DE LA EMPRESA

Denominación de la Empresa: _____
 _____ C.I.F.: _____
 Domicilio de la empresa: _____
 Localidad.: _____ Código Postal _____ Provincia: _____
 Correo Electrónico _____ Teléfono: _____

REPRESENTANTE

Nombre del Representante: _____
 N.I.F.: _____ Domicilio: _____
 Localidad.: _____ Código Postal _____
 Teléfonos: _____ Whatsapp⁽¹⁾: SI NO Correo Electrónico⁽¹⁾ _____

(1) A efectos de notificación por parte de la Organización

A.- DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA A APORTAR

- Documento acreditativo de la personalidad del licitador (DNI, CIF, estatutos, alta de la empresa, etc.)
- Declaración responsable de que tiene condiciones para contratar con la administración pública
- Alta en actividades económicas
- Último recibo de autónomo (en su caso)

Firma del representante

N.I.F.: _____

Sello de la empresa

Carnaval 2020

Modelo normalizado 038-2020



MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA A NO ESTAR INCURSOS EN PROHIBICIONES E INCOMPATIBILIDADES PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN, DE ESTAR AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y CON LA SEGURIDAD SOCIAL.

D./Dña , con DNI/NIE en nombre propio o en representación de la empresa , con NIF nº , en calidad de

DECLARA:

I.- Que la citada sociedad, sus administradores y representantes legales, así como el firmante, no se hallan comprendidos en ninguna de las prohibiciones e incompatibilidades para contratar señaladas en el artículo 60 de la Ley de Contratos del Sector Público, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, en los términos y condiciones previstos en la misma, en la Ley 14/1995, de 21 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Comunidad de Madrid, y en el artículo 29.5 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid.

II.- Que la citada entidad se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes y, si las tiene, están garantizadas.

En , a de de

Fdo.:

Nota: Esta declaración responsable deberá ser suscrita por el órgano de dirección o representación competente de la empresa o sociedad, salvo que ésta opte por otro de los medios previstos en el artículo 73 de la Ley de Contratos del Sector Público, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.



SOLICITUD DE EXPLOTACIÓN DE CASETA EN LA ZONA DE LA TERRAZA DEL RECINTO FIERAL DURANTE LAS FECHAS DE CONCURSOS DE LAS FIESTAS DEL CARNAVAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE 2020

PARA EL SOBRE 2

REPRESENTANTE

Nombre del Representante: _____

N.I.F.: _____ Domicilio: _____

Localidad.: _____ Código Postal _____

Teléfonos: _____ Whatsapp⁽¹⁾: SI NO Correo Electrónico⁽¹⁾ _____

(1) A efectos de notificación por parte de la Organización

A.- DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA A APORTAR

Solicita Puesto número 1

Solicita Puesto número 2

€ Oferta económica en euros Puesto 1

€ Oferta económica en euros Puesto 2

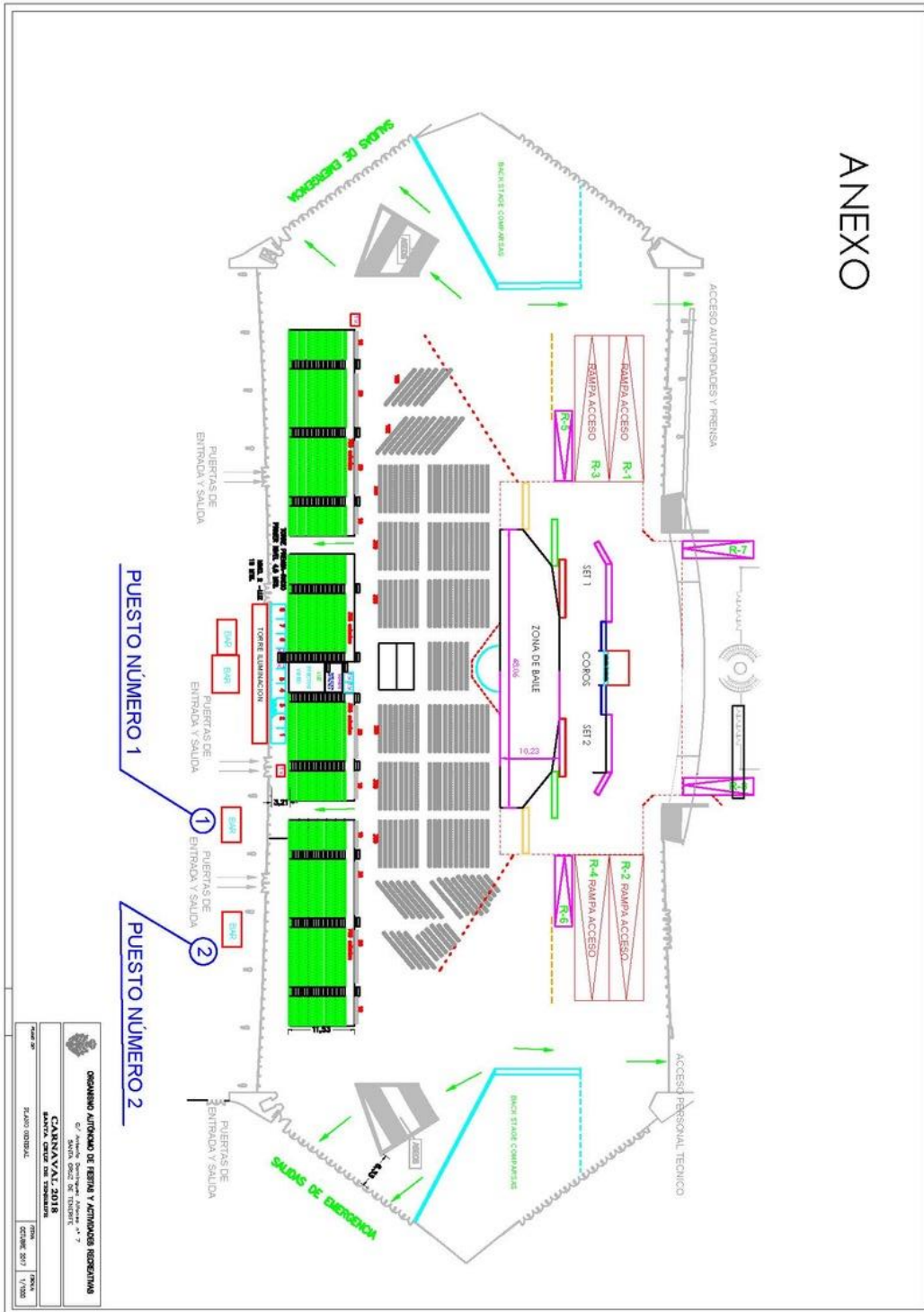
(Puede solicitar uno o los dos puestos)

Firma del representante

N.I.F.: _____

Sello de la empresa

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos de carácter personal serán incorporados a un fichero denominado CUIDADANOS del que es responsable el Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas. El OAFAR tiene implantadas las medidas de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad, confidencialidad e integridad de los datos de carácter personal que trata. Sus datos no serán cedidos a terceros sin que conste expresamente su consentimiento, salvo aquellos supuestos legalmente establecidos. Igualmente sus datos no se destinarán a fines distintos de aquéllos para los que han sido recogidos. Finalizadas las gestiones administrativas, serán cancelados en las condiciones establecidas en la legislación vigente. Por último le informamos de que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición e impugnación de valoraciones en los términos previstos en la Ley Orgánica 15/99 y normativa de desarrollo y por los procedimientos definidos al efecto por el OAFAR.





NORMAS REGULADORAS PARA LA AUTORIZACION PARA LA INSTALACION DE PUESTOS O KIOSCOS CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DEL CARNAVAL 2020, EN EL CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS POR PROFESIONALES DEL SECTOR

1.- OBJETO. Las presentes normas regulan la autorización para la utilización o aprovechamiento especial del suelo mediante las instalaciones temporales de dos puestos ubicados en el exterior del Centro Internacional de Ferias y Congresos **según plano**, que obra en el presente expediente y, que se unen como **anexo I** a las presentes normas, con motivo del Carnaval de Santa Cruz de Tenerife **2020**.

La licencia o autorización se otorgará por la Presidencia del OAFAR.

La autorización de los espacios se efectuará mediante **subasta**, resultando adjudicatario el licitador que realice la propuesta económica más elevada por cada puesto, siempre que superen la cantidad mínima de tres mil euros 3.000,00 €) por cada uno de los puestos.

2.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Las proposiciones se presentarán en el Registro del Organismo, sito en la Calle Antonio Domínguez Alfonso nº 7 de esta capital, **hasta el día 27 de enero de 2020** a las 13.00 horas.

Podrán solicitar los puestos empresas o autónomo, Asociaciones benéficas y/o culturales que estén dados de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a la actividad, o presenten declaración responsable de no ser exigible la misma, y siempre que reúnan las condiciones que se especifican a continuación.

3.- CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Las proposiciones constarán de los sobres cerrados que se señalan a continuación, identificados en su exterior con indicación de **“subasta de puestos en el Centro Internacional de ferias de Tenerife”** nombre y apellidos o razón social de la empresa licitadora, y en los que debe figurar la firma de la licitadora o persona que le represente.

Se presentarán en dos sobres cerrados:

SOBRE NÚMERO 1 con la inscripción **“Documentación administrativa para la Subasta de dos puestos o kioscos a instalar en el Centro Internacional de Ferias y Congresos con motivo de Carnaval”** (Anexo II)

SOBRE NÚMERO 2 con la inscripción **“Proposición económica para la Subasta de dos puestos o kioscos a instalar en el Centro Internacional de Ferias y Congresos con motivo del Carnaval”**. Contendrá el **precio de salida o superior**. Los licitadores podrán presentar oferta por cada uno de los puestos o por ambos a la vez, (Modelo **Anexo III**).

4.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

La subasta se realizará en las dependencias del Organismo Autónomo, el **día 27 de enero a las 14.30 horas**.

5.- CONDICIONES TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS RELATIVAS A LA INSTALACIÓN Y AUTORIZACIÓN DE LOS PUESTOS.

UNA VEZ ADJUDICADOS EN SUBASTA LOS PUESTOS, LOS ADJUDICATARIOS DEBERÁN PRESENTAR AL OAFAR LA SIGUIENTE:

5.1.- DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA AUTORIZACIÓN DE LOS PUESTOS. Deberá presentarse al día siguiente de la adjudicación.

- **Póliza del seguro de responsabilidad civil, y recibo de pago**, que cubra los daños tanto a personas como a cosas, con las cuantías mínimas establecidas en el artículo 60.2 del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos, según aforo previsto. Y en todo caso, con capital mínimo **150.300€**,

- Documento acreditativo de que la empresa se encuentra al corriente en sus **Obligaciones Tributarias**. Debiendo presentar para ello:

-Último recibo del Impuesto de Actividades Económicas o documento de alta en el mismo, cuando ésta sea reciente y no haya surgido aún la obligación de pago. El alta deberá ajustarse al epígrafe correspondiente a la actividad, y acompañarse de una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del Impuesto.

-Certificación Administrativa expedida por órgano competente de la Administración del Estado por lo que respecta a las obligaciones tributarias con el Estado y de la Comunidad Autónoma de Canarias.

- a) **Certificado de estar al corriente en sus obligaciones con la Seguridad Social**, mediante certificación expedida por órgano competente. En el supuesto de que haya de tenerse en cuenta alguna exención, se habrá de acreditar tal circunstancia mediante declaración responsable.
- b) Modalidad de organización de la **prevención de la empresa**. Si es a través de Servicio de prevención



ajeno, **certificado de vigencia del concierto**. Plan de prevención de riesgos laborales

- c) **Relación nominal de trabajadores**. Acompañada de la siguiente documentación: alta en la Seguridad Social; permiso de residencia y trabajo, si se trata de solicitantes extranjeros; certificado de formación en prevención de riesgos laborales; acuse de recibo de entrega de equipos de protección Individual (EPIS); Información de riesgos; reconocimiento médico. Si además expiden Bebidas y/o alimentos autorizados se acompañará de Carné de manipulador de alimentos de cada persona del puesto o curso de capacitación, con máximo dos años de antigüedad y formulario del Área de Medio Ambiente del ayuntamiento cumplimentado.

5.2.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A APORTAR PARA LA AUTORIZACIÓN DE LOS PUESTOS. Deberá presentarse antes del día 29 de enero a las 11.00 horas

- Una vez finalizado el montaje y antes de su puesta en marcha se deberá aportar **Certificado final Técnico de seguridad, solidez, salubridad, montaje y funcionamiento** expedido por el técnico competente y visado por el Colegio Oficial, acreditando que dicha estructura reúne las condiciones de instalación para su utilización cumpliendo tanto con el RD 2815/1982 y certificado de las estructuras según el artículo 21 del RD 86/2013.

- En caso de que la actividad disponga de **proyecto técnico** se deberá aportar una vez finalizados los montajes **Certificado Final de Obra**.

- **Factura de compra o contrato de mantenimiento del extintor o extintores**, deberán tener como mínimo un extintor de polvo polivalente eficacia 21/A 113 B, con los certificados de homologación y revisión de mantenimiento.

- **Acreditación de disponer de material sanitario, botiquín de primeros auxilios**. Dotado del material mínimo exigido, desinfectante, antisépticos, gasas estériles, algodón hidrófilo, vendas, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas, y guantes desechables.

6.- VIGENCIA DE LA LICENCIA.

La autorización para la venta tendrá la misma vigencia **que los actos programados** en el Centro Internacional de Ferias y Congresos **desde el día 30 de enero al 19 de febrero 2020, hasta la finalización de la gala de elección de la Reina, ambos inclusive, desde el inicio de los actos programados por el OAFAR. hasta su finalización.**

7.- OBLIGACIONES Y DEBERES DE LOS AUTORIZADOS.

7.1.- **En relación a la venta**: los vendedores deberán cumplir en el ejercicio de su actividad mercantil con la Normativa vigente en materia de ejercicio del comercio y de disciplina de mercado, así como responder de los productos que venda, de acuerdo todo ello con lo establecido por la Leyes y demás disposiciones vigentes.

7.2.- **En relación a los puestos**: no podrán instalarse otros puestos distintos a los especificados.

7.2.1- Una vez adjudicados los puestos, y antes de proceder a la instalación, cada adjudicatario deberá ponerse en contacto con el Organismo Autónomo, a fin de indicarles el lugar exacto de ubicación.

7.2.2- Cumplir los requisitos de las reglamentaciones de cada tipo de productos. El adjudicatario habrá de cumplir inexcusablemente las disposiciones vigentes en materia laboral y de Prevención de Riesgos Laborales, respecto de las personas que trabajan a sus órdenes, así como las obligaciones sanitarias que exija la normativa municipal. (Disponer de los permisos de residencia y trabajo que en cada caso sean exigidos si se trata de extranjeros).

En caso de desarrollarse la venta por los familiares del titular de la licencia o por sus dependientes, todos ellos deberán estar dados de alta en el régimen correspondiente de la Seguridad Social

7.2.3- Los titulares de los puestos deberán mantener limpia la zona ocupada, una vez finalizada la jornada.

7.2.4- En el servicio a los clientes, deberán de utilizar material desechable reciclable y tener recipientes para la recogida de basura. **Se prohíbe la dispensa de cristal, plástico y tetrabrick, queda prohibida la entrega de cualquier tipo de envase**. Cada establecimiento deberá gestionar separadamente los residuos de los envases generados en el propio local, a efectos de tener unas fiestas de Carnaval más sostenible.

Los establecimientos servirán preferentemente de botellas de vidrio (depósitos retornables), cervezas de barril y bebidas refrescantes de grifo. En caso de no ser posible, acreditarán contar con depósitos para el reciclaje, y posterior recogida por empresa autorizada.

Los concesionarios cobrarán el vaso reutilizable a un mínimo de un (1,00 €) euro, como medida disuasoria para evitar la generación de más desechos.

Los vasos tendrán las siguientes características:

Los vasos reutilizables serán de Polipropileno (PP 5) 100% reciclables.

Deberán cumplir con la normativa y ser aptos para el uso alimentario (CE 1935/2004 del 2004).



Deberán ser resistentes a temperaturas elevadas y cambios bruscos de éstas (que permitan su lavado en lavavajillas)

El diseño del vaso será determinado y facilitado por el Ayuntamiento. Será alusivo a la temática de la fiesta de Carnaval 2020. Incluirá marcas de volumen.

La impresión que se utilice será mediante marcaje IML, inalterable a todo color. Impresión en toda la superficie de los 360º de su perímetro.

Como opción los vasos podrán contar con anilla para su sujeción y con tapa.

Las características de capacidad son las siguientes:

Capacidad 30 cl.

Capacidad 60 cl.

Orientativamente 1 gramo de peso por cada centilitro de capacidad

7.2.5- Sólo se autoriza la venta de bebidas y la distribución de comidas elaboradas por empresas con registro sanitario ya envasadas para su venta, tipo sandwiches, snacks y demás preparados.

7.2.6- Los adjudicatarios vendrán obligados a entregar factura de la consumición a los clientes que lo soliciten, así como tener a disposición de los mismos el libro de reclamaciones.

La lista de precios deberá estar inexcusablemente en sitio bien visible para que los clientes puedan comprobarla. En caso de incumplimiento se procederá sin más al cierre del establecimiento.

7.2.7- Queda totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores y deberán exponer carteles claramente visibles, que lo indiquen

7.2.8- Los adjudicatarios deberán exponer en los puestos la publicidad concertada por este Organismo con empresas Patrocinadoras, que se les relacionarán una vez adjudicados.

Condiciones de la Licencia:

1.- La licencia que se concede será **individualizada e intransferible, y se entiende concedida en precario**, pudiendo ser revocada en cualquier momento, sin derecho a indemnización, reintegrándose en tal caso al adjudicatario la parte proporcional del importe satisfecho y correspondiente al puesto y al período de tiempo en que no pudiera ejercerse la actividad.

2- El empresario es el único responsable del cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social de los

trabajadores con los que contrate, así como disponer de servicio de prevención y de vigilancia en la salud.

3- Los vendedores deberán cumplir en el ejercicio de su actividad mercantil con la normativa vigente en materia de ejercicio del comercio y de disciplina de mercado, así como responder de los productos que vendan, de acuerdo todo ello con lo establecido por la Leyes y demás disposiciones vigentes.

4- Las autorizaciones podrán ser revocadas de acuerdo con el artículo 5.2. 2.º del Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, cuando en relación con el cumplimiento del citado Real Decreto y de las Ordenanzas municipales se cometan infracciones graves tipificadas en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, no dando derecho, en estos casos, a indemnización ni a compensación de ningún tipo.

5- El Organismo considerará **infracción grave el incumplimiento de que en los puestos no se ajusten a la actividad**, reservándose el derecho de inspección. El incumplimiento de cualquiera de las condiciones particulares o generales de la licencia determinará la revocación unilateral de la misma, sin derecho a indemnización; todo ello sin perjuicio de las sanciones que puedan imponerse, **pudiendo proceder los agentes de la Policía Local al precinto de la instalación e incluso a su retirada.**

6- Cuando la utilización privativa o el aprovechamiento especial lleve aparejado la destrucción o deterioro del suelo, estará obligado el interesado al reintegro del coste total de los respectivos gastos de reconstrucción reparación, y al depósito previo de su importe.

7.- Si los daños fueran irreparables, el interesado deberá indemnizar, en cuantía igual al valor de los bienes destruidos o al importe del deterioro de los daños, estas indemnizaciones y reintegros no podrán ser condonados total ni parcialmente. El incumplimiento por el adjudicatario supone la imposibilidad de participar en las licitaciones del organismo.

SEGUNDO – Publicar las Bases en el Tablón de edictos de la web municipal, y en la página web de este Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas, y dar la mayor difusión para conocimiento de los interesados.

En Santa Cruz de Tenerife. El presidente,



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Área de Gobierno de Planificación
del Territorio y Medioambiente
Servicio de Control y Gestión
Medioambiental y del Territorio

ANEXO

DECLARACIÓN RESPONSABLE

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS Y/O ACTIVIDADES NO PERMANENTES.

Espacio reservado para el sello de entrada

DATOS DEL EVENTO

EVENTO			
EMPLAZAMIENTO			
FECHAS CELEBRACIÓN		HORARIO	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
TIPO DE ACTIVIDAD			

DATOS DEL TITULAR

Nombre				NIF/CIF			
Domicilio			Nº		Piso		Puerta
Código postal		Municipio			Provincia		
Teléfono 1		Teléfono 2		e-mail			

DATOS DEL REPRESENTANTE

Nombre				NIF			
Domicilio			Nº		Piso		Puerta
Código postal		Municipio			Provincia		
Teléfono 1		Teléfono 2		e-mail			

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

SITUACION			
SUMINISTRO AGUA POTABLE	<input type="checkbox"/> RED	<input type="checkbox"/> DEPÓSITO	
SUMINISTRO ELÉCTRICO	<input type="checkbox"/> RED	<input type="checkbox"/> GRUPO ELELCTRÓGENO	
<input type="checkbox"/> FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA <input type="checkbox"/> SISTEMA DE APPCC <input type="checkbox"/> CONTRATO GESTOR AUTORIZADO (ACEITE, AGUA RESIDUALES,...)			
Sin manipulación de alimentos (todos los alimentos se venden envasados): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			

D./Dña. _____, con DNI _____, como titular del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que son ciertos los datos indicados en esta Declaración, que se compromete a cumplir las condiciones técnicas sanitarias e higiénicas establecidas en el Capítulo III del Anexo II del **Reglamento (CE) 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los alimentos y en el **Real Decreto 3484/2000**, sobre comidas preparadas, al amparo del **Real Decreto 199/2010**, de 26 de febrero, por el que se regula la venta ambulante o no sedentaria, en la actividad a ejercer en el puesto citado durante la celebración de la actividad indicada, y que ha recibido copia del "RESUMEN DE LAS NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN INSTALACIONES TEMPORALES (KIOSKOS, BARRAS EXTERIORES, VEHICULOS ACONDICIONADOS, CHURRERÍAS, ETC.)." del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife.

Santa Cruz de Tenerife, a _____ de _____ de 20

de

de 20



RESUMEN DE LAS NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN INSTALACIONES TEMPORALES (KIOSKOS, BARRAS EXTERIORES, VEHICULOS ACONDICIONADOS, CHURRERÍAS, ETC.).

El operador de la empresa alimentaria (titular) es el principal responsable de la seguridad alimentaria de las actividades que están bajo su ámbito de control y de los productos que exponen y venden en sus puestos y deben cumplir las normativas que afecten a sus actividades.

El Órgano Competente que autoriza la instalación temporal deberá velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, adoptando las medidas que procedan.

NORMAS GENERALES.

Como requisitos generales, todos los puestos de alimentación que tengan autorización del Órgano Competente para su instalación cumplirán lo siguiente:

- Dispondrán de suministro de energía eléctrica permanente y acreditarán el certificado de instalación diligenciado si procede.
- Dispondrán de suministro de agua potable permanente. Si es a la red se requerirá conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación y si es con depósito fijo (solo para vehículos adaptados) deberá acreditar que el agua es apta para el consumo humano.
- Dispondrán de conexión a la red de saneamiento con conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación o bien dispondrán de depósito permanente (sólo para vehículos adaptados) y contrato con gestor autorizado.
- El sistema de evacuación de aguas residuales debe evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA o en el REACAV, o en los Registros de Producción Primaria, y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Todas las actividades relacionadas con alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- Los puestos donde no se realice manipulación o fraccionamiento de alimentos también deben disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos. En este tipo de puestos está permitido, sin embargo sustituirlo por la utilización de toallas húmedas, geles de alcohol o pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en cámaras, expositores o vitrinas refrigeradas dotadas de termómetro, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la instalación temporal.
 - Refrigerados: entre 0º- 8º C.
 - Congelados: igual o inferior a -18º C (-23º si son helados).
- Cuando se utilicen salsas o mahonesas, estas serán exclusivamente de fabricación industrial debidamente envasadas y conservadas durante su uso en refrigeración. **Las guarniciones deberán mantenerse refrigeradas una vez abierto el envase.**
- En caso de realizarse servicio de bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación de alimentos.
- Está prohibida la utilización de grasas animales o vegetales o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados, así como el refrito de los productos elaborados.
- Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan, los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.



- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de instalaciones adecuadas de limpieza dotados de agua potable y agua caliente sanitaria así como de máquinas lavavajillas, con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público o esté prohibido su uso.
- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben de estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos). No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- Los suelos deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Se deben mantener los alimentos sobre mesas o mostradores alejados del suelo. Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, sino separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación o preparación culinaria.
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.
- Se debe disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios. Estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Diariamente se ha de realizar una limpieza del puesto y una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios cortantes, etc., se deben desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.
- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
- Se dispondrá de recipientes para residuos sólidos (basuras), estanco, provisto de accionamiento no manual (pedal).
- El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.
- La vestimenta del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de los alimentos será adecuada, de uso exclusivo a tales fines. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en utensilios propios de la actividad.
- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en vehículos adecuados para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isotermos) y evitando contaminaciones cruzadas.
- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias mediante una indicación clara en un cartel visible.
- Deberán disponer en el puesto de trabajo del Certificado de formación en higiene de los alimentos para manipuladores, de todo el personal que manipula alimentos y cuya última acción formativa debe estar comprendida como máximo en los dos últimos años.
- Se prohíbe:
 - La manipulación de alimentos por parte de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia no justificada en el puesto de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia de animales de compañía en el puesto.
 - La presencia de personal en el puesto que sufra una enfermedad de transmisión alimentaria.
- Toda solicitud de instalación conllevará la cumplimentación y envío al Órgano Competente que autoriza la instalación temporal de la correspondiente **DECLARACIÓN RESPONSABLE (según modelo ANEXO)**.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.