

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA
AUTORIZACIÓN PARA LA OCUPACIÓN DE TERRENOS DE DOMINIO PÚBLICO
PARA LA INSTALACIÓN DE DOS ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES DE
VENTA DE COMIDA**

1.- OBJETO DE LA AUTORIZACIÓN.

Constituye el objeto del presente pliego regular las condiciones que ha de regir el otorgamiento de DOS autorizaciones para ocupación de terrenos de dominio público mediante la instalación de dos establecimientos no permanentes de venta de comida, con las siguientes características:

- Terrenos objeto de ocupación: Aledaños del Parque Municipal “Adolfo Suarez” y Plaza Víctimas del Terrorismo.
- Productos autorizados: Venta de comida en general (guitarras, baguettes, patatas asadas, etc...) y bebida.
- Espacio máximo a ocupar:
 - Aledaños Parque Municipal “Adolfo Suarez”: 9 m2
 - Plaza Víctimas del Terrorismo: 9 m2

Los espacios objeto de ocupación son de titularidad exclusivamente municipal, y una vez otorgada la autorización de la ocupación queda terminantemente prohibido el traspaso de titularidad, la cesión o subcontratación a cualquier otra persona de forma gratuita o mediante venta. El incumplimiento de esta norma supondrá la revocación de la autorización concedida.

2. - DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

La actividad se desarrollará en un remolque/ furgoneta o caravana acondicionada para la venta de comida, siendo los posibles emplazamientos de los establecimientos de venta de comida los especificados en el apartado uno del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, sin que este destino pueda sufrir variación.

En lo no previsto en el presente pliego o en el pliego de cláusulas administrativas, se estará a lo dispuesto en la normativa autonómica o estatal en materia de cumplimiento de horarios, medidas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos laborales, y cuantas sean necesarias para la correcta prestación del objeto del presente contrato.

3.- OBLIGACIONES A CARGO DEL CONTRATISTA.

- a) Cumplir las normas dictadas por el Ayuntamiento y sujetarse al presente pliego de cláusulas administrativas particulares.
- b) Cumplir con los requisitos exigibles a los establecimientos no permanentes de venta de comida recogidos en la normativa sanitaria, específicamente los siguientes:
- El establecimiento deberá, mantenerse limpio y en buen estado y estar situado, diseñado y construido de forma que impida el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos, acumulación de residuos, etc.
 - Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección.
 - Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Los utensilios y productos de limpieza se guardarán aislados.
 - Deberá contarse con cubos y/o contenedores con tapa para una adecuada eliminación higiénica de los residuos.
 - Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
 - Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible (protección mediante vitrinas, expositores, armarios, no mezclar o poner sobre las mismas superficies producto elaborado y producto fresco o materia prima, etc..). Manteniendo la siguiente temperatura:
 - Refrigerados: entre 0º-5 ºC
 - Congelados: igual o inferior a -18º C (-23 ºC si son helados)
 - Está totalmente prohibido recongelar productos que han sido descongelados o parcialmente descongelados.

- La vajilla se higienizará por medios mecánicos, de modo que se alcancen 82°C o, en su defecto, se utilizará vajilla de un solo uso.
 - Debe poder acreditarse en todo momento el origen de las materias primas y productos elaborados (etiquetado y facturas/albaranes de compra en establecimientos autorizados).
 - **Las salsas y aderezos que se suministren, deberán ser de origen industrial y servirse en envases individuales de una sola dosis.**
 - El personal deberá estar formado en manipulación de alimentos y trabajar con buenas prácticas de higiene, debiendo utilizar ropa exclusiva de trabajo.
- c) Responder íntegramente de los daños de toda índole que se ocasionen frente a terceros en los términos establecidos en el Decreto 109/2005, de 26 de abril, por el que se regulan los requisitos de los contratos de seguro obligatorio de responsabilidad civil en materia de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, obligándose **a suscribir un seguro de responsabilidad civil a dichos efectos.**
- d) Cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de seguridad, salubridad laboral y de seguridad e higiene en el trabajo, así como las de personal que tenga a su servicio y de manera especial con el cumplimiento de la ley 7/2011, de 21 de marzo, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Castilla-La Mancha, eximiendo al Ayuntamiento de cualquier compromiso derivado de su inobservancia.
- e) Ingresar el precio de adjudicación en los plazos establecidos en la cláusula cuarta del Pliego en la cuenta que tiene este Ayuntamiento en **EUROCAJA RURAL Nº: ES62-3081-0650-29-2551822428** de esta localidad y presentar en la Tesorería del Ayuntamiento el resguardo de haber realizado el ingreso.
- f) Estar al corriente de sus obligaciones tributarias con la Hacienda estatal y con el Ayuntamiento de Malagón, así como, con la Seguridad Social.

4.- MEDIDAS SANITARIAS.

En el ejercicio de la explotación deberán observarse en todo momento las condiciones higiénicas que establece la legislación vigente, principalmente en el 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 y el Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Además, el adjudicatario de la autorización deberá respetar las prescripciones sanitarias recogidas en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, en su redacción dada por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre.

5.- RIESGO Y VENTURA.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, sin que pueda exigir de la Administración por ninguna circunstancia que ésta asuma total o parcialmente el eventual déficit en los resultados de la actividad. Consistiendo su retribución en lo que obtenga de las consumiciones de los usuarios.

DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que los presentes pliegos fueron aprobados mediante Resolución de Alcaldía nº 347 de fecha 28 de febrero de 2023.

LA SECRETARIA

Fdo. Cristina Moya Sánchez
LA SECRETARIA
AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA
Fecha: 28/02/2023
HASH: 852B401E569BF623B98EAD267251E83973B33B04
CSV: 9e834416-0286-4fef-b2be-3dba1a423e32-599417

Firmado Electrónicamente

UBICACIÓN PUESTO DE PATATAS ASADAS

Ubicación Puesto de Patatas Asadas en Parque Municipal

Legenda

 UBICACIÓN PUESTO PATATAS ASADAS



Google Earth

UBICACIÓN PUESTO DE PATATAS

Ubicación: Plaza de las Víctimas del Terrorismo.

Leyenda

 PUESTO DE PATATAS

