



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA
AUTORIZACIÓN PARA LA OCUPACIÓN DE TERRENOS DE DOMINIO PÚBLICO
PARA LA INSTALACIÓN DE DOS PUESTO PARA LA VENTA DE COMIDA**

1.- OBJETO DE LA AUTORIZACIÓN.

Constituye el objeto del presente pliego regular las condiciones que ha de regir el otorgamiento de autorización de ocupación de terrenos de dominio público para la instalación de dos puestos de venta de comida en:

- Los aledaños del Parque Municipal “Adolfo Suarez”.
- En la Plaza Víctimas del Terrorismo.

El espacio objeto de ocupación es de titularidad exclusivamente municipal, y una vez realizada la autorización de la ocupación al adjudicatario, queda terminantemente prohibido el traspaso de titularidad, las cesiones o subcontratas a cualquier otra persona de forma gratuita o mediante venta. El incumplimiento de esta norma supondrá la clausura de la instalación cedida o subcontratada, así como la del adjudicatario que haya incumplido la norma.

Condiciones Técnicas:

- Número de puestos: 2
- Lugar: Aledaños Parque Municipal “Adolfo Suarez” y Plaza Víctimas del Terrorismo.
- Productos autorizados: Venta de comida en general (guitarras, baguettes, patatas asadas,)
- Espacio máximo a ocupar:
 - o Aledaños Parque Municipal “Adolfo Suarez”: 9 m2
 - o Plaza víctimas del Terrorismo: 9 m2

2. - DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

La actividad se desarrollará en un remolque/ furgoneta acondicionada para la venta de comida, siendo los posibles emplazamientos de los puestos 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, 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 Seguridad Social y la Hacienda Local.

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 1021/2022, 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. de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimentación en establecimientos de comercio al por menor y el Reglamento CE 852/2004, Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo





y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, 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, 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, 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, Ley 42/2010, de 30 de diciembre, por la que se modifica 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, 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 553 de fecha 06 de marzo de 2026.

EL SECRETARIO



UBICACIÓN PUESTO DE PATATAS

Ubicación: Plaza de las Víctimas del Terrorismo.



Google Earth

Código de Verificación: AKGED1FKM0E9ZGND0ANW9QPTC
Este documento ha sido firmado electrónicamente desde la plataforma esP.ublico Gestión | Página 5 de 6
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esP.ublico Gestión | Página 5 de 6

Legenda



60 m



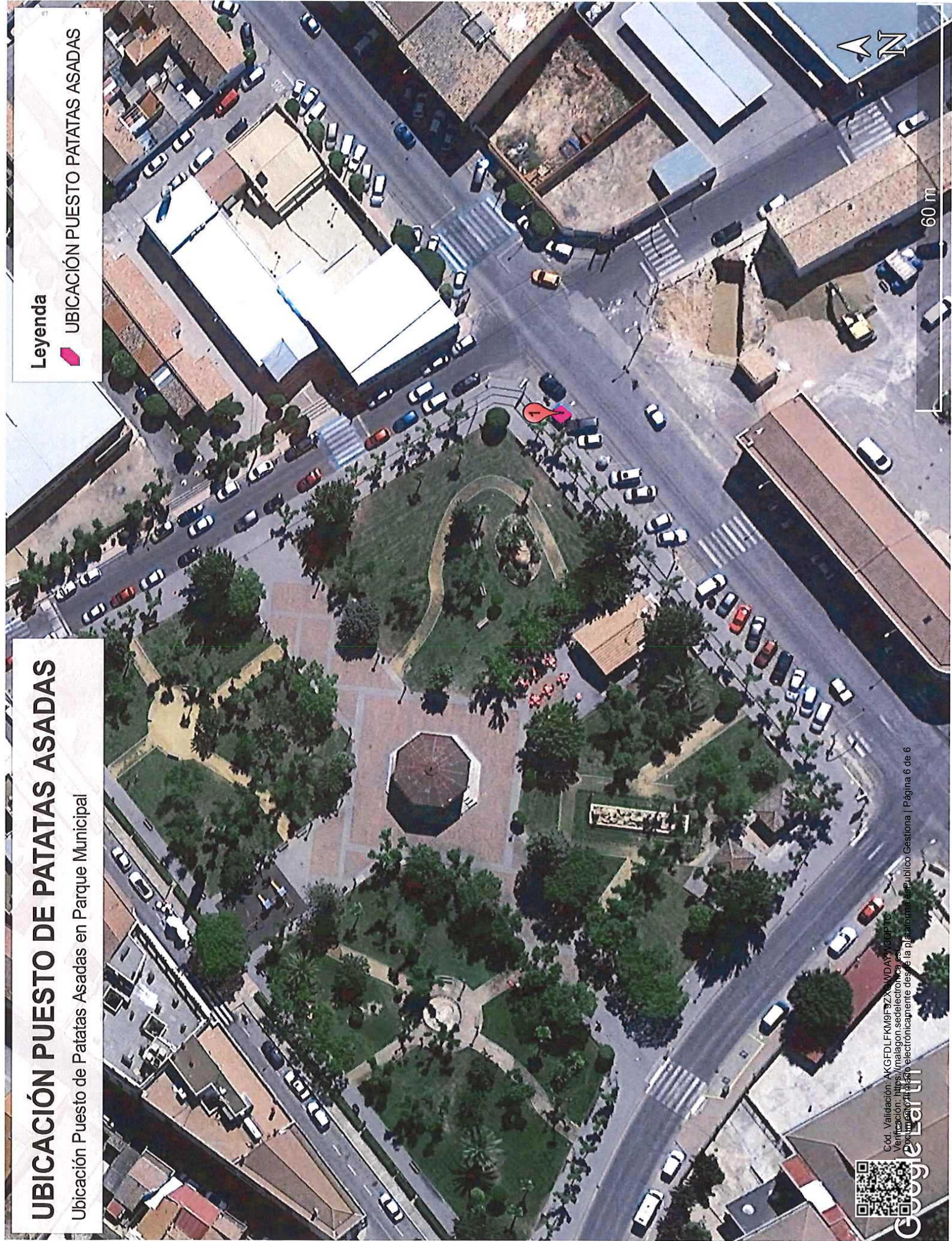
UBICACIÓN PUESTO DE PATATAS ASADAS

Ubicación Puesto de Patatas Asadas en Parque Municipal

Leyenda



UBICACIÓN PUESTO PATATAS ASADAS



60 m

