



### PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

Habida cuenta que el Ajuntament de Vila-real, comprometido con las tradiciones y la dinamización de la ciudad; y el interés de esta corporación en dotar de un espacio público donde degustar vinos y productos de nuestra tierra y disfrutar de actividades festivas con motivo de las fiestas patronales que Vila-real celebra cada año, organiza el **RECINTE DE LA MARXA 2015** que se celebrará en nuestra ciudad durante las fiestas patronales del mes de mayo así como en septiembre,

Por ello y al efecto de ocupar los puestos disponibles por las personas interesadas, se establecen las siguientes **CONDICIONES DE PARTICIPACION EN EL "RECINTE DE LA MARXA 2015"**.

#### 1.- OBJETO

Es objeto de las presentes condiciones técnicas la regulación de la participación de las personas que deseen instalar un puesto de venta o actividad en el Recinte de la Marxa que se celebra del 7 al 17 de mayo de 2015 y del 4 al 13 de septiembre de 2015, en el espacio público destinado por el Ayuntamiento de Vila-real a este efecto en el aparcamiento público de la Zona Sur delimitado por la avenida Portugal, la avenida Matilde Salvador y la avenida Bárbara Royo.

El Recinte de la Marxa tiene como vocación la creación de un espacio festivo durante las fiestas patronales que permita ser punto de encuentro, consumo de comidas y bebidas típicas en las fiestas patronales, y concentrar la actividad festiva durante la noche y madrugada evitando molestar el descanso de los vecinos.

#### 2.- ORGANIZACIÓN.

La organización estará a cargo del Ayuntamiento de Vila-real, y se dirigirá por quien ostente el área de Economía, pudiendo estar asistido por el asesoramiento de técnicos designados por el Ayuntamiento.

La Organización podrá programar actividades de animación a su cargo en el Recinto, al margen de las que puedan organizar por cuenta de los participantes.

#### 3.- DURACIÓN.

La ocupación del espacio público se realizará durante las fiestas patronales según lo referido en la base primera, si bien, podrá ampliarse a los cuatro días anteriores y dos posteriores a los señalados, sólo con el objeto de facilitar el correcto desarrollo de la actividad en orden a las tareas de instalación, montaje y desmontaje.

#### 4.- LUGAR Y ESPACIOS





El Recinto de la Marxa se ubica en el aparcamiento público de la Zona Sur delimitado por la avenida Portugal, la avenida Matilde Salvador y la avenida Bárbara Royo, en el espacio que a tal fin delimitará el ayuntamiento.

Se establecen los siguientes espacios, de acuerdo con el plano que consta como Anexo I, a los cuales se podrá concurrir:

PUESTO A, de unas dimensiones aproximadas de 125 metros cuadrados

PUESTO B, de unas dimensiones aproximadas de 125 metros cuadrados

PUESTO C, de unas dimensiones aproximadas de 150 metros cuadrados

PUESTO D, de unas dimensiones aproximadas de 75 metros cuadrados

Cada puesto tendrá disponible una fachada de 15 metros lineales para la instalación de una barra recayente a la zona común de espectáculos, al margen de la distribución interior que cada adjudicatario desee realizar.

La Organización, previo visto bueno del responsable municipal de seguridad ciudadana y tráfico, tendrá facultades para redistribuir y cambiar la ubicación de las instalaciones por causas objetivas de necesidad.

### REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

4.2.- El adjudicatario de la licencia deberá ser persona física o jurídica cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto de la misma, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida instalación de un puesto de venta en el recinto denominado "Recinte de la Marxa". A tal fin, los licitadores deberán aportar certificado de la Agencia Tributaria acreditativo de encontrarse dados de alta en el epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas correspondiente a las actividades por las que tributan, debiendo éstas estar comprendidas en alguno de los epígrafes encuadrados dentro de la Agrupación 67.- *Servicio de alimentación* o el Epígrafe 9691 *Salas de baile y discotecas*, del Anexo I del Real Decreto Legislativo 1175/1990, de 28 de septiembre, por el que se aprueban las tarifas y la instrucción del Impuesto sobre Actividades Económicas.

Sólo se podrá conceder una licencia por cada licitador. No podrá obtener más de una autorización aquellas empresas cuyos socios o partícipes hayan presentado otra propuesta por su cuenta o formando sociedad en otra mercantil.

### CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN

Se dispondrá de un espacio común donde se albergarán las actuaciones o espectáculos que por parte de la Junta de Fiestas se consideren oportunos. No obstante, los adjudicatarios podrán





# Ajuntament de Vila-real

Economia

programar de mutuo acuerdo las actividades que no interfiriendo por las programadas por el ayuntamiento crean conveniente para el mejor funcionamiento del recinto, siempre con las oportunas autorizaciones y de acuerdo con la legislación vigente.

El Ajuntament de Vila-real pondrá a disposición de los autorizados los siguientes servicios y actividades:

- La instalación de una carpa general con un escenario y la organización de actividades lúdicas que se determinen por el ayuntamiento y la Junta de Fiestas.
- Instalación de los elementos de cubrición de los puestos de venta
- Toma de energía eléctrica así como los consumos sin exceder el máximo de potencia instalado. No obstante, será por cuenta del autorizado la instalación eléctrica interior de su puesto, así como la legalización de la misma a través del oportuno boletín de instalación diligenciado en el Servicio de Industria de la Generalitat Valenciana.
- Toma de agua, así como de los consumos necesarios, debiendo ser responsabilidad del adjudicatario la instalación interior.
- El alumbrado público ordinario del "Recinte de la Marxa".
- La limpieza pública de las zonas comunes del "Recinte de la Marxa". La limpieza de cada puesto correrá de cuenta del autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de limpieza y decoro.
- Aseos de uso público.
- La promoción del Recinte de la Marxa y aquellos otros servicios generales que se estimen necesarios por el ayuntamiento.
- Servicio de vigilancia del recinto en el horario de realización de actividades.

La renuncia a alguno o algunos de estos servicios no dará derecho a reducción alguna de las tasas o canones.

## HORARIO

Teniendo en cuenta lo previsto en el artículo 6.2 de la Orden 15/2014, de 16 de diciembre, de la Consellería de Governació y Justicia, por la que se regulan los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos, para el año 2015, en referencia a las actividades incluidas en el apartado 4.3 del catálogo del Anexo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, se establece como horario en que estará en funcionamiento el Recinte de la Marxa en el siguiente: de 11 de la mañana hasta las 7 de la madrugada.

## OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS



AGÈNCIA DE  
DESENVOLUPAMENT LOCAL  
VILA-REAL

Av. la murà, 28-1º - 12540 Vila-real (Spain)  
Tel +34 964 547 017 964 547 000 - Fax +34 964 547 019  
[fomenteconomic@ajvila-real.es](mailto:fomenteconomic@ajvila-real.es) [www.vila-real.es](http://www.vila-real.es)



# Ajuntament de Vila-real

Economia

La aceptación de la participación en el Recinte de la Marxa obliga al autorizado a la tramitación del oportuno expediente de actividad en un plazo no inferior a 15 días anteriores al montaje de las instalaciones, así como al pago de las tasas de tramitación administrativa que le sean exigibles.

La no presentación de la documentación necesaria en los plazos exigidos será motivo de pérdida del derecho de participación en el Recinte de la Marxa, pudiendo el Ayuntamiento conceder a otro proponente, siguiendo el orden establecido.

Los autorizados se obligan a tener sus espacios totalmente montados y abiertos antes del acto de inauguración.

Correrá por cuenta de cada adjudicatario la limpieza y resguardo de sus instalaciones, enseres y mercancías.

El adjudicatario vendrá obligado a ocupar el espacio autorizado, sin exceder sus límites.

Los adjudicatarios deberán respetar los *Requisitos de los locales ambulantes o provisionales* según lo especificado en el REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. A tal efecto deberán tener en cuenta las instrucciones de la Dirección General de Salud Pública de la Generalitat Valenciana que figuran como Anexo II.

Igualmente se deberá atender a las instrucciones de seguridad emitidas por la Policía Local de Vila-real, anexas a este documento.

Vila-real, 2 de marzo de 2015  
El agente de Desarrollo Local,



AGÈNCIA DE  
DESENVOLUPAMENT LOCAL  
VILA-REAL

Av. la murà. 28-1º - 12540 Vila-real (Spain)  
Tel +34 964 547 017 964 547 000 - Fax. +34 964 547 019  
[fomenteconomic@ajvila-real.es](mailto:fomenteconomic@ajvila-real.es) [www.vila-real.es](http://www.vila-real.es)

Centre de Salut Pública de Castelló

Sr. ALCALDE  
AYUNTAMIENTO  
PLAZA REI EN JAUME, S/N  
12540 VILA-REAL

Fecha: 12/02/2015  
N/Ref: HA/IM/mjp  
Asunto: Eventos periódicos

 **GENERALITAT VALENCIANA**  
CONSELLERIA DE SANITAT  
CENTRE DE SALUD PUBLICA CASTELLÓ  
REGISTRE GENERAL

Data 13 FEB 2015

EIXIDA Nº 400-1010-

En relación a la celebración de eventos periódicos en los que se ofrecen alimentos al público, se recuerda que en cuanto a su autorización y control es de aplicación el Reglamento (CE)852/2004 en su Capítulo III del Anexo II.

La subdirección General de Seguridad Alimentaria ha elaborado un documento de aplicación, que se adjunta, denominado "Requisitos básicos de los locales ambulantes o provisionales (carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante) dedicados al suministro de alimentos".

Dicho documento se contemplará por ese ayuntamiento como base de condiciones higiénico-sanitarias ante la celebración de próximos eventos periódicos de tipo alimentario.

Lo que se comunica para su conocimiento y efectos oportunos.

EL DIRECTOR DEPARTAMENTO DE  
SALUD PUBLICA DE CASTELLON

Fdo.: Antonio M. Arias Sánchez



## REQUISITOS BASICOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES (CARPAS, TENDERETES Y VEHICULOS DE VENTA AMBULANTE) DEDICADOS AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS

El presente documento trata de definir una directriz para la aplicación del término "cuando sea necesario" contemplada en la normativa de aplicación a los puestos ambulantes, carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante de alimentos en mercadillos y eventos ocasionales con actividad de naturaleza comercial (porrats, ferias y similares).

**NORMATIVA APLICABLE:** Capítulo III, Anexo II 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 y resto de legislación aplicable.

### CONDICIONES PARA LOS TITULARES DE LOS PUESTOS:

1. **Puestos:** limpios y en buen estado y diseñados para impedir contaminación. Tendrán una altura suficiente para impedir el acceso de los animales a los productos alimenticios. Los alimentos estarán protegidos de las inclemencias del tiempo. Cuando sea necesario dispondrán de sistemas que garanticen una iluminación suficiente.
2. **Agua:** para la preparación de alimentos listos para el consumo (como por ejemplo comidas preparadas y masas fritas) y para el fraccionamiento de alimentos listos para el consumo (como por ejemplo corte y fileteado de fiambre de magro cocido o queso fresco) se deberá disponer de toma de agua potable conectada a una pila, para limpieza y secado higiénico de las manos (con jabón y toallas de un solo uso) y de los equipos de trabajo.  
Dispondrán también de sistema cerrado y estanco de recogida de aguas residuales o se eliminarán a través de canalización facilitada por el Ayuntamiento.
3. **Personal:** todas las personas que trabajen en los puestos de alimentos deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia de uso exclusivo diferente a la de la calle, y en su caso, protectora.  
Acreditarán formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.







CONSULERIA DE SANITAT  
DIRECCIO GENERAL DE SALUT PÚBLICA

4. **Superficies:** las superficies en contacto con los alimentos tendrán una dimensión suficiente para la manipulación higiénica de los alimentos, serán de materiales resistentes y deberán estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.
5. **Conservación de alimentos a temperatura regulada:** si se trabaja con productos que requieren conservación a temperatura regulada, se dispondrá de instalaciones frigoríficas apropiadas y de termómetro visible para comprobación de la temperatura. Estas instalaciones se emplazarán protegidas de la acción directa del sol.
6. **Alimentos sin envasar:** los productos alimenticios sin envasar deberán colocarse de modo tal que se protejan de la contaminación. Se utilizarán contenedores y recipientes para su exposición que sean aptos para uso alimentario. En el caso de alimentos listos para el consumo (salvo frutas, verduras y frutos secos con cáscara) se protegerán de la contaminación en especial de los clientes, mediante el empleo de pantalla, vitrinas protectoras o elementos equiparables.
7. **Prácticas higiénicas de manipulación:** se aplicarán de manera específica, prácticas adecuadas de manipulación de alimentos de alto riesgo listos para el consumo, que minimicen posibles contaminaciones cruzadas como por ejemplo higiene de manos adecuada y continua o , higiene correcta de los utensilios utilizados durante la manipulación
8. **Etiquetado y origen:** Se garantizará el origen de todos los alimentos mediante documentación acreditativa de procedencia de empresas autorizadas (facturas, albaranes...). En el caso de productos agrícolas de temporada de producción propia acreditarán el cumplimiento de lo establecido en el artículo 15 del Decreto 65/2012 por el que se regula la venta no sedentaria de la Comunitat Valenciana. Los productos envasados dispondrán de etiquetado conforme a la legislación, y en el caso de venta a granel de productos, se guardará la etiqueta del mismo hasta la finalización de la venta.
9. **Envases:** cuando se realice envasado, los envases o materiales utilizados deben ser aptos para uso alimentario y se podrá acreditar su origen mediante albarán o factura de compra.
10. **Residuos sólidos:** deberán contar con contenedores, en los que se almacenarán de manera higiénica los residuos generados hasta su posterior eliminación.



11. **Puestos de elaboración de comidas preparadas:** estos puestos contarán con vajilla de un solo uso o en su defecto deberán estar en posesión de máquina lavavajillas que garanticen la desinfección mecánica.
12. **Puestos que realicen frituras (masas fritas, patatas, etc):** darán garantías del uso correcto del aceite mediante una frecuencia de cambio adecuada al uso, de manera que evite la formación de residuos tóxicos como compuestos polares.

#### **CONDICIONES PARA LOS EMPLAZAMIENTOS:**

1. El **emplazamiento** donde se ubique el evento, y en la manera de lo posible deberá de estar asfaltado, losetas o cualquier material que evite la generación de polvo y barro, y en cualquier caso deberá procederse a su limpieza y desinfección por los servicios municipales previo a su instalación. Estarán situados lejos de focos de contaminación como solares abandonados, lugares de anidamiento de plagas, humos de vehículos, etc.
2. Se dotará de **tomas de agua potable** a todos aquellos puestos que lo necesiten. Se recomienda asimismo conexión para eliminación de aguas residuales para evitar el empleo de sistemas de almacenamiento.
3. Se dispondrá de suficientes **contenedores de basuras** y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
4. Se recomienda la **cesión de electricidad** a los puestos que lo necesiten para evitar el empleo de generadores.
5. El personal de los puestos dispondrá de **aseos próximos**, que en su caso podrán ser desmontables si no se habilitan al efecto los de algún edificio localizado en los alrededores.

