

**CONDICIONES PARTICULARES Y/O ESPECIALES DE CESIÓN DE ESPACIO A
FOODTRUCKS EN ESPACIO GASTRONÓMICO RESERVADO EN LA PLAZA DE
MATADERO CON MOTIVO DE LA PROGRAMACION DE VERANOS DE LA VILLA 2026
CANDIDATURAS SELECCIONADAS MEDIANTE CONVOCATORIA PÚBLICA**

Como condiciones particulares y/o especiales a las cesiones de uso de espacio para aparcamiento y explotación de FOODTRUCKS en espacios gestionados por Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. (Madrid Destino) en Plaza Matadero durante la celebración de la programación cultural de Veranos de la Villa 2026 se establecen los siguientes los derechos y obligaciones:

(1) DERECHOS DE LOS CESIONARIOS

La formalización del contrato de cesión de uso de espacio para la instalación de un foodtruck conlleva los siguientes derechos para las empresas seleccionadas:

- a. Ejercer la actividad de restauración en el foodtruck con sujeción a las bases de la convocatoria y en los demás preceptos legales que resulten aplicables por razón de la materia.
- b. Percibir los ingresos derivados de la actividad de restauración en el foodtruck.
- c. Los demás previstos en las bases de la convocatoria para la recepción de ofertas y en la normativa que resulte de aplicación.

(2) OBLIGACIONES/COMPROMISOS DE LOS CESIONARIOS

La cesión de uso de espacio para la instalación de un foodtruck conlleva las siguientes obligaciones y compromisos para las empresas seleccionadas:

- a. Realizar, asumiendo el riesgo de la explotación, la actividad de restauración autorizada conforme a las condiciones establecidas en las presentes bases, con la máxima corrección en la atención a sus clientes, evitando toda molestia o interferencia en la programación o en la actividad del resto de foodtrucks y cualquier perturbación al público asistente, a los artistas o a los trabajadores de MADRID DESTINO o de sus proveedores o clientes. Cualquier perturbación en este sentido, será causa de resolución del contrato de cesión por incumplimiento, sin derecho a reembolso de las cantidades abonadas, incluida la fianza.
- b. Mantener abierto y atendido el foodtruck y contar con mercancía suficiente para atender a la demanda diaria prevista durante todos los días de apertura al público de Matadero Madrid durante el periodo de cesión de uso. El abandono de Matadero Madrid antes de la finalización de la vigencia del contrato, y/o los retrasos en la apertura, así como el cierre durante alguno de los días del evento supondrían causa de resolución de contrato por incumplimiento, sin derecho a reembolso de las cantidades abonadas, incluida la fianza.
- c. Realizar la actividad con personal contratado conforme a la normativa laboral, con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad, con carnet o certificado de formación en manipulación de alimentos, con la categoría y especialización que resulte necesaria para los profesionales de la hostelería y con vestimenta con una prenda que le proporcione uniformidad, designando un interlocutor válido con Madrid Destino durante todo el tiempo de la cesión a los efectos de coordinación de actividades.
- d. Ofertar productos que cumplan de calidad, de marcas reconocidas, con el correspondiente registro y etiquetaje, de proveedores acreditados que cumplir las

instrucciones e indicaciones del Código Alimentario, debiendo cumplir con la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria, así como ser correctamente manipulados, conforme a lo especificado en la actual normativa y legislación aplicable, incluida la Ley 1/2026, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. La venta de alcohol no está autorizada. En Matadero NO se dispone de almacén por lo que el producto tendrá que estar debidamente refrigerado.

- e. Utilizar menaje y elementos desechables (ejemplo: servilletas, vasos, ..)
- f. Disponer de papeleras de pedal para el depósito de materiales desechables, que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- g. Explotar de forma directa la actividad, sin que pueda subrogar en la misma a ningún tercero, ni ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte, el uso de las instalaciones y equipamientos, salvo la autorización de MADRID DESTINO
- h. Utilizar las zonas de carga y descarga habilitadas por MADRID DESTINO, en los horarios establecidos. El acceso para descarga de material y reposición deberá realizarse cada día en un horario fijo adaptado a los horarios restringidos del acceso de vehículos a Matadero Madrid, por las mañanas y en cualquier caso antes de las 16:00 horas de la tarde.
- i. Realizar la actividad con las condiciones de limpieza y aseo e higiénico-sanitarias, de acuerdo con la legislación existente, con especial atención a las zonas y a las superficies que puedan ser susceptibles de contacto más frecuente siguiendo las pautas establecidas en el punto quinto de la Orden 668/2020 de 19 de junio de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. La limpieza de todo el menaje y maquinaria deberá hacerse fuera de Matadero Madrid que no cuenta con las instalaciones necesarias al efecto.
- j. Cumplir lo establecido en la Ordenanza Municipal de Protección de la Salubridad pública en la Ciudad de Madrid, especialmente lo establecido en el Artículo 47, cuyo contenido destacado se facilita como Anexo I, y que deberá entregar a MADRID DESTINO.

Deberá protegerse toda la superficie sobre la que se montarán los Foodtrucks y en un perímetro de dos metros alrededor, incluido el espacio que se dedique a la venta y almacén, con material impermeable para impedir que pueda haber cualquier filtración con plástico de base y moqueta y NO se podrá tapar ninguna rejilla de desagüe de la plaza. Estos materiales deben ser los permitidos por sanidad de manera que minimice el impacto de la suciedad derivada de la actividad, evitando que el suelo de la plaza no se manche por el derrame de líquidos o productos ya el suelo es altamente poroso.

- k. Mantener las instalaciones, equipamientos y cada uno de los elementos que las componen o utiliza en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato de conformidad de la Orden la Ordenanza Municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos de 27 de febrero de 2009 y demás normativa sobre protección del medio ambiente vigente en cada momento.

En ningún caso se permitirá almacenar o apilar productos, materiales o residuos propios de la actividad fuera de los lugares habilitados a tal efecto.

Todas las operaciones de carga y descarga deberán mantener los espacios utilizados limpios, debiendo priorizarse las labores excepcionales de limpieza en caso de derrames y abandono de residuos.

Asimismo, se encargará de la contratación de la limpieza de arquetas y sumideros del espacio ocupado.

Al finalizar la jornada el espacio deberá quedar limpio y libre de basuras y en cualquier caso antes de las 8.00 horas del día siguiente.

La gestión y disgregación de residuos generados en su foodtruck y zonas aledañas y su traslado al punto limpio de contenedores habilitados o a su punto de recogida municipal de tirarla al final del día en los contenedores generales dispuestos para ello, será por cuenta de las empresas seleccionadas no estando incluido en los servicios ordinarios de la Plaza del contrato de cesión.

En este sentido, será por cuenta de las empresas cesionarias, la gestión de los residuos de cristal de forma separada a los orgánicos y envases.

En cualquier caso, deberán respetarse los horarios e indicaciones establecidos por los servicios de seguridad de Matadero Madrid, así como la frecuencia de recogida establecida por los servicios municipales, con total exoneración de responsabilidad a Madrid Destino por cualquier posible sanción que tenga causa en infracciones cometidas por la empresa seleccionada.

El abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos y toda mezcla a dilución de residuos que dificulte su gestión, así como el incumplimiento de estas obligaciones o la ocultación o falseamiento de datos y certificados exigidos por la normativa aplicable, será a cargo de la cesionaria, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

- i. Adecuar los distintos espacios, acondicionándolos y dotándolos del equipamiento y decoración necesarios antes de la apertura al público el 9 de mayo de 2026. Todos los elementos a instalar deberán dar cumplimiento a la normativa legal vigente, tanto en materia de prevención de incendios como sanitaria, así como todas las que le pudieran afectar, siendo responsabilidad exclusiva de la entidad seleccionada dar cumplimiento a las mismas. MADRID DESTINO autorizara a la utilización de sus logos previa visualización y aprobación de creatividades.
- m. Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios, con horarios de apertura y cierre, así como, la señalética y los carteles informativos exigibles en materia higiénico sanitaria y de salubridad, así como, en materia de comercio y consumo conforme a la legislación aplicable, incluida la relativa al consumo de bebidas alcohólicas, y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones.
- n. Mantener los bienes e instalaciones en perfecto estado de conservación durante toda la cesión. Los gastos en los que se incurra por las reparaciones o sustituciones necesarias para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa de la empresa seleccionada o a requerimiento municipal, correrán única y exclusivamente por cuenta de la empresa seleccionada.
- o. Dar cumplimiento a todos los compromisos incluidos en la propuesta presentada.
- p. Realizar el montaje y el desmontaje en coordinación con los que efectúe MADRID DESTINO como el resto de cesionarios de espacio, en los horarios acordados. Al finalizar el desmontaje, el espacio deberá quedar limpio y todos los equipamientos y enseres desmontados y retirados.
- q. Disponer de todo el equipamiento necesario para la correcta conexión a las tomas de electricidad puestas a disposición por MADRID DESTINO, incluidos materiales, medios, fungibles y certificaciones de toda la instalación eléctrica necesaria para el desarrollo de su actividad debiendo cumplir en todo momento lo dispuesto en el Reglamento electrotécnico para la Baja tensión (REBT). Una vez realizada la instalación, deberá presentarse la documentación y certificaciones necesarias y boletines eléctricos de la instalación según normativa vigente en relación a su instalación eléctrica certificando todas aquellas estructuras que según normativa y las [Normas de Montaje](https://www.madrid-destino.com/espacios-y-eventos/alquiler-de-espacios/servicios), publicadas en <https://www.madrid-destino.com/espacios-y-eventos/alquiler-de-espacios/servicios> y como documento complementario a la publicación de la presente convocatoria. No se podrá habilitar la toma eléctrica sin la presentación de dicha documentación.

- r. Los cesionarios están autorizados a la conexión y enganche a la toma de agua disponible en la plaza de Matadero, siendo su responsabilidad los trabajos de ejecución de las conexiones/enganche bajo la supervisión de los responsables técnicos de MADRID DESTINO. Los cesionarios aceptan que el acceso estará supeditado a las averías o cortes de agua que pueda sufrir Matadero Madrid, sin que sea motivo de reclamación.
- s. Los cesionarios serán responsables de la guardia y custodia de la recaudación obtenida, quedando exonerado Madrid Destino y su contratista de cualquier responsabilidad en ese sentido.
- t. La responsabilidad de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros o a Madrid Destino, como consecuencia de su culpa o negligencia y/o de sus empleados y contratistas, con total indemnidad a Madrid Destino y a terceros de cuantos daños y perjuicios se ocasionen por la ocupación del espacio, o por la realización de la actividad autorizada.
- u. Suscribir a su cargo las correspondientes pólizas de seguro que asegure su responsabilidad incluyendo a MADRID DESTINO, como asegurado adicional sin perder su condición de tercero, con coberturas por responsabilidad civil de Explotación, Patronal y Locativa, sin franquicia y por el capital mínimo exigido por la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas. La referida póliza deberá incluir también cobertura por Intoxicación Alimentaria en caso de que en el EVENTO.
- v. El incumplimiento de esta estipulación liberará a MADRID DESTINO de su obligación de ceder el uso del espacio asignado los términos pactados, si bien el CLIENTE deberá cumplir con las obligaciones de pago asumidas.

En ese sentido, el CLIENTE deberá disponer y mantener en vigor y exigir a aquellos subcontratistas y/o proveedores, que transporten o guíen vehículos o maquinaria, presten servicios, instalen, monten o suministren sistemas, maquinaria, materiales, alimentos o bebidas en el lugar objeto de este contrato, o zonas de carga y descarga que obtengan, conserven y mantengan en vigor durante el tiempo en el que presten sus servicios una protección de seguros adecuada, incluyendo:

- Seguro de responsabilidad civil frente a terceros.
 - Seguros de accidentes de trabajo.
 - Seguros de daños para las instalaciones y/o bienes instalados.
 - Seguros de responsabilidad civil de productos.
 - Cualquier seguro de carácter obligatorio exigido de acuerdo a la legislación vigente.
- w. Satisfacer todos los gastos a que dé lugar su actividad, como son los generales, financieros, de seguros, transportes y desplazamientos, materiales, instalaciones/equipamientos, honorarios y salarios del personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos que pudieran derivarse de la ejecución de la adjudicación durante su plazo de vigencia, incluyendo:
 - i. Inspecciones técnico-sanitarias.
 - ii. Gastos derivados del mantenimiento o reposición de los bienes e instalaciones facilitados por Madrid Destino al adjudicatario para su uso, y de la maquinaria, bienes e instalaciones que haya aportado el Adjudicatario.
 - iii. Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas, etc.
 - x. Obligación de mantener y reparar por su cuenta las instalaciones y equipamientos durante la vigencia del contrato.

- y. Someter a la autorización previa de Madrid Destino cualquier actividad de comunicación, soporte o mensaje publicitario en Matadero Madrid, así como, cualquier comunicación en sus redes sociales en la que se haga referencia o etiquetado a la programación municipal de Veranos de la Villa, al Ayuntamiento de Madrid o a Matadero de Madrid. En cualquier caso toda documentación, publicidad, imagen o materiales especiales que edite el cesionario será bajo su exclusiva responsabilidad y deberán hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.
- z. Cumplir la demás normativa vigente, y la que en el futuro se apruebe, que resulte aplicable, incluidas, la fiscal, laboral, de seguridad social, de integración social de minusválidos, de prevención de riesgos laborales, de supresión de barreras arquitectónicas y, especial la legislación sanitaria, y de protección y defensa de derechos de los consumidores y usuarios, incluidas las de salubridad municipales y la normativa aplicable en el Distrito de Arganzuela, y específicamente, las referidas en los Anexos I, II y II a las presentes especificaciones, debiendo disponer de toda la documentación solicitada por Sanidad de la Junta Municipal del Distrito de Arganzuela (Anexo II).
- aa. Cumplir las demás previstas en las bases de la convocatoria y en el contrato de cesión de uso de espacio que se formalice, incluidas Condiciones Generales de Contratación de Cesión de las instalaciones gestionadas por MADRID DESTINO y las [Normas de Montaje](#), publicadas que se facilitan junto a las presentes CONDICIONES PARTICULARES, en el apartado Pliego Técnico del expediente publicado en <https://contratacion.madrid-destino.com>, y en particular el pago del precio e ingreso de la fianza a la formalización del contrato de cesión, así como, el cumplimiento de los horarios de apertura, montaje y desmontaje.

(3) PROHIBICIONES IMPLÍCITAS A LA CESIÓN

La cesión de uso de espacio para la instalación de un foodtruck conlleva las siguientes prohibiciones:

- a) Realizar eventos o actividades distintas de la actividad de restauración autorizada que ha de estar vinculada a la temática de Veranos de la Villa 2026.
- b) Se prohíben expresamente los malos olores en las instalaciones y el acceso a Matadero Madrid con material peligroso o considerados dañinos o inflamables.
- c) No podrá instalar ninguna máquina recreativa o de juegos de azar, billares, futbolines o análogos.
- d) No está permitida la venta de bebidas alcohólicas o tabaco a menores de 18 años ni fumar dentro del espacio objeto de cesión con excepción, conforme a la normativa vigente, en la terraza.
- e) No está permitido alterar, interferir o molestar en su labor a los trabajadores de MADRID DESTINO, ni interferir la programación ni al público asistente ni interferir la explotación del resto de foodtrucks mediante emisiones de sonido provenientes de altavoces, radio, televisión, etc., respetando en todo caso los límites impuestos por la ordenanza municipal para el desempeño de su actividad.
- f) No podrá utilizar el nombre de Madrid Destino ni del Ayuntamiento de Madrid, ni de Matadero Madrid en sus relaciones con terceros, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial
- g) No se permitirá ningún tipo de discriminación en el acceso al establecimiento.
- h) Está prohibida la publicidad, o presencia de marca, de bebidas alcohólicas de alta graduación, ni de tabaco, así como cualquier otra que la normativa vigente prohíba

expresamente. Cualquier otra presencia de marca en el espacio de actividad tendrá que ser autorizada previamente por Madrid Destino.

- i) Verter agua o residuos en los desagües de la Plaza o fuera de los puntos específicamente indicados.
- j) El almacenaje de materiales o residuos peligrosos en cualquier espacio de Madrid Destino, así como la mezcla de diferentes categorías de residuos peligrosos, vertido o eliminación incontrolados, debiendo gestionarse por parte de la cesionaria de forma inmediata a su generación, como “Poseedor” del residuo, según se establece en la Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, mediante su envasado, etiquetado, cumplimentación de libro de registro, Declaración de Residuos, Alta como Productor de Residuos Peligrosos, documento de aceptación y documento de control y seguimiento de residuo con identificación, cantidades retiradas, autorización de del transportista y gestor. En caso de no ser gestionados por la cesionaria, Madrid Destino se hará cargo de su gestión con cargo a ésta, tomando las acciones legales oportunas en la materia.

5.4 OBLIGACIONES DE MADRID DESTINO

MADRID DESTINO por su parte se compromete al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Proporcionar a los seleccionados el espacio y normas de uso del espacio
- b) La seguridad y la limpieza general del espacio en el que se desarrolla la programación: Plaza de Matadero Madrid. MADRID DESTINO cuenta con un servicio de seguridad privada las 24 horas del día los 365 días año, e incluye un Centro de Control, control de accesos, y rondas por el interior. En ningún caso Madrid Destino ni el servicio de seguridad será responsable de la guardia y custodia de la recaudación de foodtruck.
- c) Suministro eléctrico: Se pondrá a disposición una toma de 63A trifásicas para los 4 foodtrucks (la instalación desde el cuadro eléctrico será a cargo de Madrid Destino pero no la distribución de corriente desde el cuadro a cada Foodtruck) y un Coordinador técnico que indicará el lugar en el que se hará la conexión eléctrica.

ANEXO I PRESCRIPCIONES SANITARIAS, SANIDAD Y CONSUMO

Con relación a los criterios técnicos sanitarios y en materia de Seguridad alimentaria, se informa que deberán cumplir fundamentalmente lo establecido en el artículo 47 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid (OPSPCM), (BOCM 19/06/2014) relativo a establecimientos provisionales y el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, incidiendo sobre todo en los siguientes aspectos:

- Se justificará que **disponen de espacio suficiente tanto de almacenamiento como de manipulación**, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos durante estas operaciones.
- Se justificará que cuenta con las **instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas** para los productos alimenticios objeto de venta, y en número suficiente según el volumen de trabajo, provistos de termómetro de fácil lectura (Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid). Estas instalaciones asegurarán que las comidas preparadas se conservan a las temperaturas contempladas en el artículo 7 del 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.
- **Dispondrá de lavamanos con agua potable fría / caliente**
- **Se dispondrá de WC /Vestuario exclusivo para el personal de restauración**
- **Se especificará la procedencia de todos los productos objeto de venta** (listado de proveedores de cada empresa), teniendo en cuenta además que **dispondrán de etiquetado adecuado que garantice su origen y trazabilidad**. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas se señalará su fecha de elaboración, y se conservarán identificados de forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo. Así mismo todos los establecimientos cumplirán el **Reglamento 1169/2011 CEE en el que tienen la obligación de declarar los Alérgenos Alimentarios** utilizados como ingredientes ó coadyuvantes con el fin de evitar riesgos alimentarios para la salud así como publicitar que se dispone de dicha información.
- En lo que se refiere a la formación de trabajadores, dispondrán de documentación que **garantice la formación de todos los manipuladores de alimentos**
- Dispondrá de un **Sistema de Autocontrol basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene y conforme al artículo 45 de la Ordenanza.
- En cuanto a la gestión de residuos, **cada puesto dispondrá de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos de uso exclusivo de apertura no manual**, provistos de bolsa de material impermeable (OPSPCM). Una vez llenos estos cubos de basura, los desechos se retirarán a los espacios habilitados por la empresa para evitar su acumulación en los puestos.

Contarán con:

- fregadero /lavamanos si se producen manipulaciones de productos no envasados (corte, fraccionamiento, calentamiento,...).
- Cubos de residuos, de apertura no manual con bolsa de plástico.
- Cámaras frigoríficas y congeladores para mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas reguladas. Deberán permanecer en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.
- Materiales protectores / expositores que eviten contaminación ambiental de alimentos expedidos a granel.

No está permitido:

- El uso de superficies de madera para estar en contacto con los alimentos.
- el cocinado y la elaboración de platos. Solo se podrá calentar por medio de microondas.
- El uso de huevo crudo, nata y cremas artesanales. Solo permitido el uso de estos productos de producción industrial.
- Hortalizas para consumo en crudo sin higienizar por industrias autorizadas. Deberán utilizarse productos envasados listos para su consumo.
- Frutas para consumo en crudo y zumos sin higienización previa en locales autorizados.
- Las bebidas y comidas se dispensarán en vajilla de un solo uso.

CONTARÁN CON LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- Documento que acredite la formación suficiente para manipulación de alimentos.
- Cartel anunciador de información sobre alérgenos e información sobre los mismos
- Sistema documental de trazabilidad de los productos.
- Cartel anunciador oficial de la existencia de hojas de reclamaciones, así como la existencia de hojas de reclamaciones.
- Carta o lista de precios expuesta perfectamente visible y legible.
- Facturas o tiques para los consumidores.

ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS HIGIÉNICO SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES QUE ELABOREN, MANIPULEN O VENDAN COMIDAS Y/O BEBIDAS PARA EMISIÓN DE INFORME FAVORABLE POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE ARGANZUELA.

REQUISITOS MÍNIMOS HIGIÉNICO SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES QUE ELABOREN, MANIPULEN O VENDAN COMIDAS Y/O BEBIDAS PARA EMISIÓN DE INFORME FAVORABLE POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE ARGANZUELA.

Condiciones generales de los establecimientos provisionales:

En cumplimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria, detallada en el apartado "Normativa de aplicación en materia sanitaria", se informa sobre las condiciones mínimas que deben cumplirse en las instalaciones provisionales que se instalen en el Distrito de Arganzuela con la finalidad de servir o vender comidas y bebidas, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, a efectos de evitar los riesgos potenciales que existen en las citadas prácticas. Deberán cumplir la normativa sectorial de aplicación.

A. DOCUMENTACIÓN:

La documentación deberá ser presentada al Departamento de Salud como mínimo **entre treinta días hábiles antes del inicio del evento**, adjuntando los siguientes documentos:

1. Plano de las instalaciones (indicando ubicación, superficie y dotación de cada una de las instalaciones - barras, food trucks, casetas o similares-)
2. Memoria descriptiva de las prácticas correctas de higiene y sistema de gestión de la seguridad alimentaria del evento.
3. Relación del personal manipulador y documentación acreditativa de su capacidad técnica.
4. La organización presentará memoria (con relación de los establecimientos provisionales, ubicación, delimitación y disponibilidad de agua potable corriente según necesidades.). **TODO ELLO DOCUMENTADO.**
5. En el caso de utilización de camiones para conservación/mantenimiento/transporte, refrigerados o no, deberán aportar la documentación que acredite el cumplimiento de la normativa sectorial, así como la justificación de que se observarán todas obligaciones (en el caso de refrigeración mantenimiento continuo de frío).

B. REQUISITOS MÍNIMOS DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.

Todas estas normas se refieren a las instalaciones abiertas al público y a las internas de uso para trabajadores y/o personal subcontratado (Backstage).

- Definición del emplazamiento y tamaño de cada una de las instalaciones.
Deberán evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire. Si se elaboran alimentos y/o bebidas dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- Características de las instalaciones:
 - Dispondrán de:
 - Cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.



- Suelos de fácil limpieza y desinfección, en buen estado y en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar y/o el propio suelo del recinto.
- Paramentos de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
No permitida madera en el caso de manipulación y elaboración de alimentos y/o bebidas.
- Equipamiento de cada instalación en relación con las necesidades de seguridad alimentaria obligatorias (frigoríficos / arcones congeladores, equipos, etc.) incluyendo características de los equipos y de las instalaciones que estén en contacto con los alimentos o productos alimenticios y/o bebidas.

Relativo a su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento debiendo reducir al mínimo el riesgo de contaminación.

- Delimitación de la zona de almacenamiento:
Podrá ser individual o general, que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles.
- Dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos.
Además de los dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos a disposición de los ciudadanos, cada instalación dispondrá de dispositivos individuales, de uso exclusivo y provistos de bolsa de material impermeable y de apertura no manual.
- Instalación de sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador.

Definición del emplazamiento de los sanitarios portátiles, que deberán estar próximos a las instalaciones que desarrollen actividades de venta y manipulación de alimentos y/o bebidas. Dichos sanitarios serán autónomos, contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, contarán con sistema de ventilación, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos y jabón líquido, secamanos higiénico o papel de un solo uso.

Presentación de plan de limpieza y desinfección de los baños químicos, tanto de los exclusivos para el personal manipulador como para los usuarios. Incluyendo horarios, personal, responsable, productos y método de limpieza. Así como disponibilidad de material para reposición.

- En función de la actividad a desarrollar disponibilidad de agua potable continua procedente del Canal de Isabel II.
 - Instalaciones en los que se realiza venta de alimentos y/o bebidas envasados sin manipulaciones ni fraccionamientos posteriores: disponibilidad de agua potable por medio de bidones (lavamanos portátiles con agua fría y caliente), en caso de que se necesiten.
 - Instalaciones en los que se realiza venta de alimentos y/o bebidas no envasados y/o con manipulaciones y/o elaboraciones de alimentos y/o bebidas: Disponibilidad de suministro de agua potable continua procedente del Canal de Isabel II para todos los establecimientos en los que se manipulen alimentos. Disponibilidad de agua caliente.

En el caso de no disponer de toma directa de la red pública de agua potable, el suministro de agua de consumo humano puede ser



realizado mediante cisternas y su descarga en depósitos móviles, en cuyo caso deberán presentar:

- o Información del Gestor que ha suministrado el agua potable, así como el contrato formalizado con dicho gestor. Deberá ser Gestor autorizado por la Comunidad de Madrid y estar en posesión de la licencia de actividad otorgada por el Ayuntamiento de Madrid.
 - o Certificado de que el depósito móvil es apto para estar en contacto con el agua y es de uso alimentario.
 - o Registro diario de medición de cloro.
 - o Registro de mantenimiento de las condiciones higiénicas y estructurales conforme al art. 35 del R.D. 3/2023.
 - o Registro de Suministros o Libro de Ruta" del agua servida.
 - o Indicación de la cantidad de agua de la que dispondrán, necesaria para todas las manipulaciones / elaboraciones que realizarán, teniendo en cuenta además el lavado de manos, de equipos y utensilios.
 - o Deberán indicar la forma de suministro desde la cisterna/bidón a cada uno de los foodtrucks/barra/patrocinadores/fuentes de agua, etc., con el fin de que en todo momento exista disponibilidad en los lavamanos y en las fuentes de agua. Personal que lo realizará, forma de comunicación de necesidad de suministro; tiempo de respuesta, etc.
 - o Contrato firmado por ambas partes de suministro, controles a realizar, responsable.
- La evacuación de las aguas residuales abocará a la red de alcantarillado público previo permiso o por medio de gestor autorizado. En este último caso, presentación de contrato formalizado.
 - El agua procedente de las bocas de riego no se podrá utilizar.

C. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- Titularidad del establecimiento o razón social /Food Truck / caseta / jaima / que lo va a explotar. (Interesado, domicilio, NIF/CIF, teléfono).
- Listado de todos los productos (alimentarios o no alimentarios) que van a poner a la venta, así como su trazabilidad.
- listado de proveedores.
- Forma y condiciones de transporte de alimentos y/o bebidas desde el punto adquisición al lugar del evento.
- Forma y condiciones de conservación a lo largo de la preparación y venta/entrega al consumidor.
- Copia del manual de Buenas Prácticas de Higiene o APPCC de cada empresa
- Sucinta memoria de los preparativos de todos los alimentos y/o bebidas que van a poner a disposición de los asistentes al evento: ingredientes, tipos de manipulaciones y elaboraciones que sufrirán los alimentos/ bebidas / ingredientes, lugares dónde se elaborarán y manipularán los alimentos, alimentos envasados, etc.

En caso de realizarse previamente alguna elaboración en otras instalaciones deberán indicar cuales, así como presentar la licencia de funcionamiento y/o registro sanitario de empresa alimentaria y alimentos si su actividad es "catering



- Información escrita sobre alérgenos que contienen dichos alimentos y/o bebidas y que deberán tener a disposición de los consumidores. Para su comprobación deberán remitir fichas/etiquetado de todos los productos. EN EL IDIOMA OFICIAL DE ESPAÑA (CASTELLANO).

D. PERSONAL:

- Relación de personal cuyo trabajo implique la manipulación y/elaboración de alimentos y/o bebidas y documentación que acredite su capacidad técnica y actualizada (certificados de manipuladores de alimentos).
- Número de consumidores o cantidad de alimentos que elaborarán y expendirán.

E. DOTACIÓN DE FUENTES DE AGUA:

En cumplimiento del artículo 10. 5 del R.D 3/2023 (promoción del agua de grifo), los promotores de eventos festivos, culturales o deportivos, garantizarán el acceso al agua de consumo de grifo no envasada.

Para ello deberán aportar la disponibilidad de agua potable continua procedente del Canal de Isabel II y todas las características enumeradas en el apartado correspondiente al suministro de agua potable.

F. LIMITACIONES:

En el Informe Inf19003 "*Criterios de Seguridad Alimentaria de los Establecimientos Provisionales en Ferias y Festejos Populares*" (Aprobado por Madrid Salud) se incluyen las siguientes limitaciones:

- ✓ No se permite la elaboración de tortillas (patatas, revueltos, etc.) o salsas o cremas. Todos estos productos deberán provenir de empresa autorizada para su elaboración y distribución, que posean Registro sanitario, respetando las condiciones de conservación, uso y consumo, incluyendo las caducidades, que aparezcan en el etiquetado o ficha técnica del fabricante.
- ✓ 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. No podrán expendir como ingredientes en sus alimentos, vegetales que vayan a consumirse en crudo que tengan que higienizar ellos mismos en el emplazamiento del evento.
- ✓ Solo podrán expendirse alimentos considerados de bajo riesgo.
- ✓ No está permitido el uso de los vehículos como medio de almacenamiento, así como cajas, arcones congeladores etc. fuera de los food trucks/caseta o similar.
- ✓ Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.
- ✓ No está permitido el trasvase de productos de limpieza a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.



- ✓ Los alimentos a la venta sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público. Igualmente deberán evitar la acción directa de la luz solar.
- ✓ Deberán respetar las condiciones de conservación, uso y consumo, incluyendo las caducidades, que aparezcan en el etiquetado o ficha técnica del fabricante.
- ✓ Los productos procedentes de la fracción de envases originales 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.
- ✓ Los alimentos y bebidas serán transportados y conservados en condiciones tales que garanticen sus características y calidad alimentaria.
- ✓ En caso de necesitar mantenimiento en frío, CONTARÁN CON FRIGORÍFICOS, CONGELADORES CON TERMOMETRO CAPACES DE MANTENER TEMPERATURA UNIFORME DURANTE TODO EL EVENTO SEGÚN LAS INDICACIONES DE LA EMPRESA PROVEEDORA, permaneciendo en funcionamiento las 24 horas del día.
- ✓ Los carteles indicadores (de precios, denominaciones) no se colocarán mediante pinchos, pinzas o similares que puedan contaminar los alimentos o provocar rotura del envase.
- ✓ Los utensilios para su consumo no deberán ser una fuente de contaminación. Deberán ser materiales autorizados para uso alimentario y almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.
- ✓ La vajilla que se utilizará será de un solo uso.
- ✓ Las comidas deberán consumirse en el mismo día de su preparación.

Normativa de aplicación en materia sanitaria:

OPSPCM: Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM 19/06/2014).
RD 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 (BOE 21/12/2022).

Reglamento CE 852/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOCE 30/04/2004).

Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE 01/02/2002).

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

Reglamento 37/2005, de 12 de enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP) hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970, actualizado a 23 de septiembre de 2013.

Documento firmado electrónicamente.

Los datos del/los firmante/s (identidad y cargo) y firma (fecha) se recogen en el pie de este documento

ANEXO III BUENAS PRÁCTICAS GENERALES

I. Aspectos generales

- Minimizar la utilización del papel en todas las gestiones: utilizar páginas web, el correo electrónico y el teléfono, como medio de comunicación principal del evento.
- Dar publicidad del evento a través de páginas web, envíos de correos electrónicos o mensajería móvil.

II. Residuos: Reducir, Reutilizar y Reciclar

- Reducir la generación de residuos por ejemplo minimizando el uso de productos desechables (manteles, cubiertos, platos, vasos y botellas de plástico, servilletas, etc.).
- Reutilizar material como los dosieres de trabajo o presentaciones en papel para que se usen como borradores o reutilizar igualmente los sobres o carpetas.
- Proceder a la correcta separación de los residuos, depositando cada tipo de residuo en el contenedor destinado a tal efecto para su posterior tratamiento o reciclado.

Los envases de plástico, latas, etc. irán en el contenedor amarillo y el resto de residuos en el gris. El vidrio será depositado en el contenedor verde para su reciclaje.

- Los envases o embalajes de cartón y plástico deben separarse adecuadamente y depositarse de forma selectiva en sus contenedores correspondientes.

III. Actividades ruidosas

Durante las operaciones de carga y descarga, montaje y desmontaje de las estructuras necesarias para la celebración de eventos, así como durante las pruebas de sonido o cualquier actividad, toda instalación, establecimiento, actividad o comportamiento deberá respetar los límites de transmisión al medio ambiente exterior establecidos, en función de las áreas acústicas receptoras clasificadas en el Anexo I de la Ordenanza de Protección contra la Contaminación Acústica y Térmica, del 25/02/2011, del Ayuntamiento de Madrid:

60 decibelios ponderados por el día y 50 por la noche para el área tolerablemente ruidosa (tipo III).

IV. Suministro eléctrico

En lo que respecta al consumo energético derivado de los sistemas de climatización frío/calor, iluminación y otros equipos de suministro eléctrico, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Aprovechar al máximo la luz natural.
- Mantener las puertas cerradas para optimizar la climatización.

Asimismo, se recomienda que en caso de utilizar grupos electrógenos, éstos sean eficientes, y siempre que sea posible dispongan de alguna certificación energética que así lo acredite.

En relación con la emisión de gases contaminantes, los grupos electrógenos que pudieran colocarse en los posibles eventos de la Galería de Cristal, deben cumplir lo que establece el artículo 27 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano: "La evacuación de gases, vapores, humos productos de la combustión en generadores de calor deberá efectuarse a través de chimenea adecuada, que cumpla la Ordenanza de Prevención de Incendios 93 o norma que la sustituya, y, cuya desembocadura sobrepasará, al menos en 1 m., la altura del edificio propio y también la de los próximos, sean o no colindantes, en un radio de 15 m. Cuando se trate de generadores de calor de potencia superior a 700 kW, la desembocadura de la chimenea habrá de elevarse al menos 1 m. sobre la altura del edificio propio y sobre los próximos o colindantes en un radio de 50 m."

V. Agua

En relación al consumo de agua proveniente de lavabos, inodoros, cocinas, se deberán tomar medidas de ahorro y eficiencia energética tales como:

- Cerrar correctamente los grifos y comprobar que no hay fugas.
- Evitar dejar correr el agua innecesariamente.
- Cerrar el grifo mientras se procede al lavado de manos
- Usar los sistemas de ahorro en la descarga de los inodoros.