

## **CONVOCATORIA PARA LA INSTALACIÓN DE CASETAS DE ENTIDADES Y COLECTIVOS CIUDADANOS EN LAS FIESTAS DE LA MELONERA 2025**

### **1. Objeto y finalidad de la convocatoria.**

Con motivo de las Fiestas de la Melonera 2025 se han dispuesto cuatro espacios en el Recinto Ferial para la instalación de casetas, destinados a entidades y colectivos ciudadanos que estén inscritos en las secciones 1<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup> del Censo Municipal de Entidades y Colectivos Ciudadanos del Ayuntamiento de Madrid, y cumplan los requisitos que se establecen en las presentes bases.

Las referidas casetas se destinarán a entidades y colectivos ciudadanos con domicilio social en el Distrito de Arganzuela, con la prelación y requisitos que se establecen en la presente convocatoria, hasta completar los cuatro espacios reservados para esta finalidad en el Recinto Ferial.

### **2. Régimen Jurídico.**

Estas autorizaciones se regirán por las presentes bases, y en lo no previsto en ellas, por la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito, aprobada por Acuerdo del Pleno del Ayuntamiento de 30 de julio de 1998, la Ley 33/2003, de 3 de noviembre del Patrimonio de las Administraciones Públicas, el Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales.

Las presentes bases estarán a disposición de los interesados en la Unidad de Cultura y Ocio Comunitario del Distrito de Arganzuela, pudiendo ser remitidas por correo electrónico.

### **3. Periodo instalación de casetas y admisión de solicitudes.**

El período de instalación de las casetas será del 1 al 10 septiembre 2025 (montajes y desmontajes incluidos).

El plazo de presentación de las solicitudes se establece del 23 de junio al 7 de julio de 2025 (no se admitirán inscripciones fuera del plazo establecido).

Deberá presentarse la documentación completa junto con el formulario en el Registro electrónico del Ayuntamiento de Madrid, accediendo a la Sede Electrónica del Ayuntamiento, (<https://sede.madrid.es>), debiendo utilizar alguno de los certificados electrónicos admitidos.

Están obligados a realizar la tramitación por medios electrónicos: las personas jurídicas, las entidades sin personalidad jurídica y demás sujetos obligados por el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

### **4. Asignación de espacios.**

Se destinarán cuatro espacios en el Recinto Ferial para instalación de casetas de entidades y colectivos ciudadanos.

Será requisito indispensable que la entidad o colectivo ciudadano esté inscrita en el Censo Municipal de Entidades y Colectivos del Ayuntamiento de Madrid, y que tengan su domicilio social en el Distrito de Arganzuela. La inscripción en el Censo Municipal de Entidades y Colectivos del Ayuntamiento de Madrid habrá de estar vigente en el momento de la solicitud de asignación de espacio en el Recinto Ferial, y habrá de mantenerse vigente al menos hasta el último día, incluido, de celebración de las fiestas de La Melonera.

La asignación de casetas se realizará con el siguiente orden de preferencia:

1º- Entidades con domicilio social en el Distrito de Arganzuela, que figuren inscritas en el censo municipal de entidades y colectivos, que cuenten con declaración de Interés Público Municipal (IPM) y que hayan realizado, durante la anualidad presente, actividades de corresponsabilidad con las actuaciones que llevan a cabo los diferentes servicios y departamentos del distrito.

Las actividades de corresponsabilidad a las que se refiere el párrafo anterior deberán estar dirigidas a la ciudadanía que reside en el Distrito de Arganzuela conforme al sector al que corresponden las personas asociadas de su categoría, entre otras: deportivas, de padres y madres del alumnado,

culturales y casas regionales, de personas consumidoras y usuarias, de familias, juveniles, medioambientales y ecologistas, de comerciantes, empresarios, profesionales y autónomos, de inmigrantes, de mujeres, de salud y apoyo mutuo. En caso de que se recibiera un número de solicitudes de instalación de casetas de entidades y colectivos ciudadanos que cuenten con declaración de Interés Público Municipal (IPM), superior al número de espacios disponibles, se establecerá un orden de prelación en función del número de actividades, efectivamente realizadas, de corresponsabilidad con las actuaciones que llevan a cabo los diferentes servicios y departamentos del distrito: por cada actividad de corresponsabilidad efectivamente realizada se asignará un punto a cada solicitud, ordenándose las solicitudes por orden de mayor a menor puntuación obtenida.

2º- Entidades con domicilio social en el Distrito de Arganzuela, que figuren inscritas en el censo municipal de entidades y colectivos y que hayan realizado, durante la anualidad presente, actividades de corresponsabilidad con las actuaciones que llevan a cabo los diferentes servicios y departamentos del distrito. Estas actividades deberán cumplir los mismos requisitos contemplados en el párrafo anterior.

Las actividades de corresponsabilidad a las que se refieren los anteriores apartados 1º y 2º, se acreditarán mediante memoria justificativa firmada por el representante legal de la entidad.

En caso de que se recibiera un número de solicitudes de instalación de casetas de este tipo de entidades y colectivos ciudadanos (inscritos sin declaración de IPM) superior al número de espacios disponibles, se establecerá un orden de prelación en función del número de actividades, efectivamente realizadas, de corresponsabilidad con las actuaciones que llevan a cabo los diferentes servicios y departamentos del distrito: por cada actividad de corresponsabilidad efectivamente realizada se asignará un punto a cada solicitud, ordenándose las solicitudes por orden de mayor a menor puntuación obtenida.

Si, una vez ordenadas las solicitudes conforme al orden de prelación detallado en el párrafo anterior, se produjera un empate de puntuación que tuviera como consecuencia que no se pueda resolver la asignación de espacios, se realizará un sorteo público para determinar, de entre las entidades que han obtenido empate de puntuación, cuáles finalmente resultan adjudicatarias del espacio.

Si se diera la circunstancia de que, una vez presentadas las solicitudes y ordenadas según los criterios enumerados, no se pudieran completar los espacios reservados para casetas de entidades y colectivos ciudadanos, éstos se dejarán libres y a disposición del Distrito. La Junta Municipal del Distrito determinará la solución a adoptar.

El sorteo público se efectuará, en su caso, el día 14 de julio 2025 a las 10:00 horas, en la Sala Antonio Mendoza de la Junta Municipal (Paseo de La Chopera, 10 planta baja).

La entidad o colectivo autorizado ejercerá como titular de la actividad, ocupará la caseta durante las fiestas y realizará directamente las actividades en la misma. Por tanto, no cabe la cesión a otra entidad. En caso de renuncia de alguno de los autorizados, el espacio vacante quedará libre. La entidad renunciante será penalizada para presentarse en las dos convocatorias siguientes.

## 5. Póliza de Seguro.

Aportar antes del día 25 de agosto 2025 en la Unidad de Servicios Culturales y Ocio Comunitario del Distrito:

- Póliza de seguro de responsabilidad civil por un importe mínimo de 150.000,00 euros.
- Recibo de la entidad bancaria acreditativo de su abono.

Entre las características del seguro, se especificará la situación del riesgo contratado: Caseta de Feria situada en la explanada multiusos del Recinto Ferial de Madrid Rio situada en Paseo de la Chopera número 6.

## 6. Condiciones Técnicas Generales.

### 6.1. Emplazamiento.

El emplazamiento será el Recinto Ferial aprobado por el Pleno del Distrito en sesión celebrada el 11 de febrero de 2025 (BOAM núm. 9.821, de 18 de febrero de 2025).

#### 6.2. Estacionamiento.

En el ámbito del Recinto Ferial no se podrá estacionar ningún vehículo accesorio. Podrán preverse, por parte de los técnicos municipales, espacios de estacionamiento reservado fuera del recinto, con sujeción a las normas generales que resulten de aplicación.

#### 6.3. Entrada de vehículos.

La entrada de vehículos particulares al Recinto Ferial para atender abastecimiento de los puntos e industrias allí instaladas quedará sujeta al horario que oportunamente se determine.

#### 6.4. Cargas máximas.

Todas las instalaciones y estructuras, así como los vehículos de abastecimiento (que deberán ser de reducidas dimensiones) y acopio de mercancías, deberán tener en consideración el plano de cargas máximas.

#### 6.5. Instalación de casetas.

La instalación de las casetas y sus actividades se ajustarán a lo establecido en el Acuerdo de 11 de febrero de 2025 de la Junta Municipal del Distrito de Arganzuela por el que se aprueban las condiciones técnicas que han de regir las autorizaciones administrativas para el aprovechamiento de los recintos feriales, previstos para la celebración de los festejos populares que se desarrollarán en el Distrito de Arganzuela durante el año 2025 (BOAM nº 9821 de 18 de febrero de 2025).

Las casetas se instalarán en el perímetro de la denominada “Zona Explanada” que figura en los planos de situación y distribución de las zonas de Actividades Férias publicados junto a las condiciones técnicas señaladas anteriormente.

El autorizado quedará obligado a seguir las indicaciones que formulen los responsables del Distrito en el uso de las facultades de inspección, adoptando en todo caso las medidas que interesen para el correcto desarrollo de las fiestas y dejar su zona ocupada en las mismas condiciones en las que se hizo entrega de la misma.

#### 6.6. Acometida de agua y saneamiento.

El suministro de agua será por cuenta de los adjudicatarios. En los puestos en que se elaboren y/o se consuman alimentos de este punto de suministro deberán realizarse todas las acometidas directas a cada caseta, siendo los costes que ello suponga a cuenta de los titulares de cada caseta, así como las acometidas al punto previsto de desagüe que se prevea. Se estudiará disposición de los desagües y evacuación de aguas residuales al saneamiento municipal. Se deberá tener un control de la medida del agua total consumida.

#### 6.7. Instalaciones y aparatos eléctricos.

Todas las atracciones y casetas, incluso las destinadas a bares, deberán contar con iluminación festiva propia de la instalación. Tanto la iluminación como cualquier otro elemento decorativo que afecte a la imagen exterior de la caseta, deberá ser supervisado por la Junta Municipal de Distrito.

Todas las atracciones y casetas destinadas a bares deberán contar con grupo eléctrico o conexión a la red eléctrica, necesario para el correcto funcionamiento de estas, de forma ininterrumpida las 24 horas del día en bares, al ser imprescindible para cámaras de refrigeración y congeladores.

En el caso de que sea necesario algún tipo de instalación eléctrica deberá presentarse Certificado de la instalación eléctrica correctamente diligenciado por la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de Madrid.

En el caso de las casetas, deberá incluirse tanto de la instalación de la caseta como de las unidades receptoras. La legalización de la instalación eléctrica de la caseta deberá realizarse indicando de manera expresa la conexión a los cuadros eléctricos situados en la explanada.

En el caso de utilización de grupos generadores: Certificado de Instalaciones Eléctricas del grupo generador y de las instalaciones receptoras, emitido por la Dirección General antes citada, así como su homologación.

Los certificados, puesto que cubren una instalación de carácter temporal, podrá ser con validez para un solo montaje o con validez anual. En el caso de los certificados de validez anual, deberán aportar también la hoja de ruta y el certificado de montaje, ambos correctamente cumplimentados, sellados y fechados.

La ejecución de las instalaciones eléctricas y la extensión del boletín para el tipo de instalaciones temporales, deberán ser realizadas por el instalador electricista autorizado en esta Comunidad Autónoma y con el documento de calificación de empresa en vigor. Cumplimentarán la reglamentación vigente dictada por el Ministerio de Industria y por la Comunidad de Madrid, así como las normas electrotécnicas de baja tensión. Todo esto se hará conforme a Circular C/EE01/91 de la Dirección General de Industria y por la Comunidad de Madrid, de fecha 3 de Julio de 1991 y el anexo a esta circular de fecha 18 de noviembre de 1993, y el resto de normativa que pudiera entrar en vigor.

En ningún caso se permitirá que los cables o manguera queden tendidos directamente en el suelo. Si estos tendidos son aéreos no deberán encontrarse al alcance de las personas. No se permitirá la sujeción de elementos en bienes municipales (árbol, mobiliario urbano, semáforos, señales, etc.).

Los puntos de luz utilizados en las casetas y en la decoración deberán ser de tipo LED, cumpliendo con la normativa vigente.

Todos los gastos de estas instalaciones eléctricas correrán a cuenta de los titulares o responsables de cada caseta, actividad o instalación.

El Ayuntamiento de Madrid no se hace responsable de los daños y/o desperfectos ocasionados como consecuencia de la instalación eléctrica, siendo responsabilidad del autorizado.

#### 6.8. Condiciones de uso de los cuadros eléctricos situados en la explanada multiusos.

En caso de conexión al punto de suministro eléctrico de la denominada explanada multiusos situada en Paseo de la Chopera número 8 (frente al edificio Centro Cultural Casa del Reloj), se requiere autorización expresa de la Concejalía del Distrito para el uso de los puntos de suministro eléctrico.

Con anterioridad al 1 de agosto de 2025, los adjudicatarios de las casetas, deberán de comunicar a los Servicios Técnicos de la Junta de Distrito de Arganzuela, la potencia máxima prevista a instalar. Estos Servicios Técnicos, tras su análisis, en función de la potencia eléctrica máxima disponible, con anterioridad al 8 de agosto de 2025, asignarán la potencia eléctrica máxima de la que podrán disponer cada una de las casetas.

La explanada multiusos dispone de dos cuadros eléctricos preparados para dar servicio a los eventos que tengan lugar en ella. Los detalles técnicos de dichos cuadros: potencias, características de las tomas de corriente, esquemas unifilares, situaciones, cuadro principal etc., se encuentran recogidos en el "Manual de uso y mantenimiento" y el cual es de obligado conocimiento y cumplimiento por parte del usuario.

Dicha autorización incluye las siguientes prescripciones:

- Para la realización de la instalación eléctrica contará con la asistencia de un electricista (contratado a su cargo) que realice la conducción, puesta en marcha y vigilancia de la instalación, tanto la propia como la municipal. Dicho electricista deberá estar disponible durante todo el periodo de desarrollo del evento para atender las incidencias que puedan producirse.
- El electricista contratado deberá disponer de las acreditaciones y autorizaciones a las que legalmente esté obligado para el ejercicio de la profesión y las características de la instalación.
- El titular de la autorización será responsable de los daños que se produzcan a terceros o en las propias instalaciones municipales debido al uso de estas o al incumplimiento de las normativas aplicables.
- Si la conexión a los cuadros existentes se realiza utilizando un cuadro general de protección, este elemento deberá estar incluido en el certificado de instalación eléctrica.

- Si se realiza conexión directa a los cuadros existentes, la legalización de la instalación eléctrica deberá realizarse indicando de manera expresa la conexión a los cuadros del Distrito.

Previo a la ejecución de la instalación eléctrica se deberá poner en conocimiento de los Técnicos del Distrito, los datos de contacto del instalador electricista.

#### 6.9. Instalación de gas (GLP).

En caso de instalación de gas (GLP) deberá aportar, previamente a su puesta en funcionamiento, el correspondiente certificado de instalación, emitido por la empresa instaladora encargada del montaje, pruebas y verificaciones.

No se exigirá esta documentación para botellas de tipo doméstico de GLP, de contenido igual o inferior a 15 kg, con un máximo de 1 botella conectada al aparato de consumo.

Si las cocinas utilizan botellas de GLP como combustible, se cumplirán las recomendaciones de la NTP 209: Botellas de GLP: instalación, entre las que se detallan:

- Los tubos y tuberías, la válvula y las botellas empleadas serán homologadas según la normativa europea, normas UNE o equivalentes.
- Los aparatos de consumo deberán estar homologados para el tipo de gas y presión a que se va a suministrar.
- La longitud del tubo flexible de unión entre la botella de gas y la cocina no será superior a 1,50 metros; si fuese necesaria una longitud mayor, el tubo habrá de ser metálico y estar homologado.
- No se permite la conexión directa de más de dos aparatos a una botella de uso doméstico a través de tuberías flexibles.
- Cuando se conecten más de dos aparatos a una botella, la tubería principal deberá ser rígida. La longitud de la tubería flexible para la conexión del regulador con la tubería rígida no será mayor de 0,40 m.
- Las botellas de gas no estarán expuestas al sol ni se situarán cerca de focos de calor.

Se prohíbe el almacenamiento de productos combustibles o inflamables cerca de la cocina.

#### 6.10. Protección contra incendios.

Se dispondrá al menos de 1 extintor por cada caseta y atracción, con grados de eficacia mínima 21 A – 113 B, de tal manera que la distancia a recorrer desde cada punto de la instalación a un extintor nunca supere los 15 m, cumpliendo el Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, en las disposiciones que le sean de aplicación (tipos de fuego, programa de mantenimiento, y revisiones actualizadas).

En la proximidad de todos los equipos eléctricos que se precisen para el desarrollo del evento, tales como grupos electrógenos, equipos de luces y sonido, cuadros de distribución de electricidad, etc., deben disponerse de extintores de eficacia mínima 21A-113B (art. 35 del RPEByAr/82).

Si las casetas disponen de cocina, la dotación mínima obligatoria será de 2 extintores por caseta, colocándose uno en la cocina y otro junto al cuadro eléctrico.

Los extintores se ubicarán en lugares visibles y de fácil acceso, debidamente indicados.

Se garantizará durante el funcionamiento de la actividad la instalación de alumbrado de emergencia y la señalización de salidas y equipos de emergencia (art. 35 del RPEByAR/82 y art. 218 de la OPI/93).

Los sistemas de protección contra incendios deberán estar debidamente revisados conforme a la normativa en vigor, cumpliendo el Reglamento de Instalaciones de protección contra Incendios (RD 513/2017) en las disposiciones que le sean de aplicación (tipos de fuego, programa de mantenimiento, y revisiones actualizadas).

#### 6.11. Residuos generados y combustibles utilizados.

Todos los autorizados deberán contar con recipientes propios destinados a la recogida de desperdicios de todo tipo, de forma que se aseguren las condiciones de limpieza del recinto y se realice una correcta separación de residuos.

Cada caseta debe realizar recuento de sus residuos generados durante las fiestas (incluidos montajes y desmontajes) y al final de las mismas debe comunicar la cantidad total generada por cada tipo de residuo (en litros, metros cúbicos o kilogramos), así como del consumo de combustible para las labores de cocinado.

#### 6.12. Instalación y puesta en funcionamiento de las casetas.

Las casetas y cerramientos que instalar por los adjudicatarios deberán ajustarse al mismo modelo, presentando todas ellas características estéticas similares. En este sentido, los titulares de las autorizaciones deberán gestionar de común acuerdo la implantación del modelo elegido.

Las casetas tendrán una superficie máxima de 72 m<sup>2</sup> (6 m x 12 m).

- Documentación técnica para presentar antes de las 12:00 horas del día 28 de agosto del 2025:

- Proyecto Técnico firmado por técnico competente de las carpas, casetas y elementos de cerramiento que se pretendan instalar, que acredite su suficiencia estructural en la hipótesis de esfuerzos extremos, y la adecuación de sus condiciones a la normativa reguladora de prevención y extinción de incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego a la normativa reguladora. Dicho proyecto contará con los contenidos indicados en la Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencia Urbanísticas y será de aplicación lo establecido en la Ley 17/1997. En caso de instalación de terraza, deberá reflejarse los elementos y mobiliario a instalar.
- Certificado de técnico competente en el que se haga constar que las instalaciones se montan bajo su dirección y que cumplen adecuadamente con las condiciones de seguridad estructural y frente a incendios para su funcionamiento (Hoja de encargo).

- Documentación técnica para presentar antes de las 09:00 horas del día 4 de septiembre del 2025:

- Certificado final de montaje suscrito por técnico competente, en el que se haga constar que las instalaciones y/o aparatos han sido montado bajo su dirección, conforme al proyecto presentado y:
  - a. Acredite la suficiencia de su estabilidad estructural en la hipótesis de esfuerzos extremos y de la adecuación de sus condiciones de prevención y extinción de incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego a la normativa reguladora de todas las instalaciones y aparatos festivos.
  - b. Da cumplimiento de las condiciones y prescripciones de la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y las correspondientes Ordenanzas Municipales y demás normativa de aplicación.
- Documentación justificativa de la instalación eléctrica y/o gas exigidos en los puntos anteriores.
- Documentación justificativa de las revisiones y pruebas reglamentarias en vigor de los extintores de incendios y sistemas de protección contra incendios exigidos anteriormente.

La falta de presentación de esta documentación, su aportación parcial o deficiente determinará la invalidez de la autorización otorgada y la obligación de retirar inmediatamente la caseta instalada, ello sin perjuicio de la imposición de las sanciones que correspondan por la infracción administrativa cometida.

El replanteo de todas las casetas se realizará por el Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana con asistencia de los adjudicatarios de las casetas y la Unidad de Servicios Culturales y Ocio Comunitario. La fecha y hora será fijada por la Junta Municipal de Distrito.

En caso de instalación de mesas y sillas estas deberán cumplir las medidas y distribución de los módulos establecidas en la ordenanza de Terrazas y quioscos de hostelería y restauración.

Todos los elementos de la caseta, incluyendo la terraza de veladores, deberán estar incluidos en la superficie máxima asignada a la caseta de 72 m<sup>2</sup> (6 m x 12 m).

Ninguna de las instalaciones de agua, saneamiento y especialmente las eléctricas deberán tener contacto con el público, siendo subterráneas o protegidas por pasacables adecuados, excepto las que el Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana determine que pueden ser aéreas. Dichas instalaciones deberán reflejarse en el proyecto técnico correspondiente.

En ningún caso se deberá obstaculizar la circulación peatonal y, por lo tanto, se deberán respetar las vías de evacuación previstas para casos de emergencia.

Los elementos que instalar deberán dejar un paso libre de metro y medio por detrás de las casetas, para el acceso de policía y servicios municipales.

No se permite la instalación de las casetas sobre las rejillas de ventilación ubicadas en la explanada.

No se permite adosar o sujetar los pórticos y elementos singulares a ningún elemento fijo o al arbolado, por lo que deberán ser autoportantes y su instalación eléctrica deberá cumplir el REBT, no autorizándose conexiones al alumbrado público.

Los elementos que instalar deberán quedar, al menos, a un metro de los troncos de las unidades arbóreas y, en ningún caso, podrán afectar a las copas de los árboles. No estará permitida la utilización de las unidades vegetales como soporte o apoyo de cualquier tipo de instalación. Tampoco estará permitido cortar, pinzar o podar cualquier rama de los elementos vegetales. Se extremarán las medidas para evitar producir desgarros de ramas o descorteizados en el tronco de los árboles.

Se respetará una distancia de un metro a cualquier elemento de alumbrado público.

Deberán mantener en buen estado de conservación y limpieza el espacio de dominio público ocupado y las instalaciones empleadas, así como un área de tres metros circundantes a la caseta. La responsabilidad por los daños o desperfectos ocasionados se exigirá a través de la póliza de seguros suscrita por cada titular o, en su defecto, por los propios autorizados.

- La instalación completa de las casetas y elementos anexos deberá estar finalizada el día 4 de septiembre a las 9:00 de la mañana.

Una vez finalizado el montaje, de acuerdo con el proyecto presentado, se llevarán a cabo las correspondientes visitas de inspección por parte de los servicios municipales cuyas actas favorables determinarán la puesta en funcionamiento del recinto.

Las fechas y horas serán fijadas por la Junta Municipal de Distrito.

- Documentación que presentar a la finalización de las fiestas, antes del día 11 de septiembre del 2025:

- Recopilatorio de residuos totales generados por cada caseta, especificando en concreto los siguientes tipos de residuos (en litros, metros cúbicos o kilogramos): vidrio, envases y plásticos reciclables, papel y cartón, materia orgánica y resto.
- Cantidad total de combustible consumido para las labores de cocinado (bombonas de gas, indicando tipo y volumen o peso o cantidad total en kg o litros).

#### 6.13. Plan de Autoprotección y/o Emergencias.

Los autorizados tienen la obligación de asistir a todas las sesiones necesarias para la implantación del Plan de Emergencias y/o Autoprotección del Recinto Ferial. La no asistencia a dichas reuniones implicará la invalidez de la autorización otorgada y la obligación de retirar inmediatamente la caseta instalada.

#### 7. Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los establecimientos provisionales que elaboren o vendan comida y/o bebidas para su autorización en el Distrito de Arganzuela.

Todas las casetas que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, comidas y bebidas con motivo de las Fiestas de la Melonera 2025, cumplirán las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias previstas en la normativa sectorial de aplicación. Así mismo serán exigibles los requisitos contemplados

en los capítulos III, V, VI VIII, IX, X y XII del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 y en los títulos III y IV del Libro segundo de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid dedicado a los establecimientos provisionales.

En la solicitud expondrán claramente la actividad a desarrollar detallando si se efectuará manipulación, transformación y cocción de alimentos o venta de alimentos envasados no fraccionados.

a. Condiciones generales de las casetas.

- El emplazamiento y el tamaño de cada caseta cumplirá la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrá de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de las operaciones.
- Dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección y diseñada de forma que evite cualquier contaminación.
- Los pavimentos, estanterías y mostradores serán de material impermeable, resistente, lavable y de fácil limpieza y desinfección y no atacable por los productos utilizados para ello. En ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar.
- Contarán con al menos un depósito de basuras y residuos individual de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético, de apertura no manual y provisto de bolsas de material impermeable. Estos deben observar un perfecto estado de higiene. Asimismo, existirán elementos de recogida de residuos que pudieran ensuciar el espacio público.
- Dispondrán de zonas de almacenamiento de alimentos debidamente acondicionadas y, en función de la naturaleza y características de los productos, de instalaciones frigoríficas suficientes para garantizar la conservación de alimentos perecederos a temperaturas adecuadas. Neveras de 0º C a 4º C y congeladores de -18º C a -20º C, permaneciendo en funcionamiento obligatoriamente las 24 horas del día.
- En ningún caso está permitido la utilización de vehículos como medio de almacenamiento.
- Deberán instalarse sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador con cierre exterior. Dichos sanitarios serán autónomos, construidos en polietileno o similar de fácil limpieza y desinfección, con rejilla de ventilación superior, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos, jabón líquido y secamanos o papel de un solo uso.

b. Condiciones generales de higiene.

- Despues de cada jornada o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados. La limpieza y desinfección se realizarán con los productos adecuados y con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación.
- Los productos y útiles empleados en la limpieza y desinfección de utilaje e instalaciones se guardarán aislados de los alimentos. Estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.
- Cada quiosco se mantendrá en un adecuado estado de limpieza. No se barrerá en seco y en ningún caso cuando estén manipulando o sirviendo alimentos.
- Se prohibirá la permanencia y estancia de animales domésticos en las dependencias de los quioscos, con la excepción del acceso de perros guías de personas ciegas o con discapacidad visual en los términos previstos en los artículos 1, 6 y 7 de la Ley de la Comunidad de Madrid 23/1988, de 21 de diciembre, sobre el acceso de las personas ciegas o con deficiencia visual usuarias de perro guía al entorno.

c. Condiciones del personal:

- Estarán en posesión del certificado que acredite contar con la formación suficiente y adecuada en cuestiones de higiene alimentaria cuando la actividad que desarrolla así lo requiera.
- Higiene rigurosa, sobre todo, en el lavado de manos, aseo personal y ropa de trabajo.
- Utilizarán ropa y calzado de uso exclusivo limpia.
- Prohibido fumar, masticar chicle o cualquier otra práctica no higiénica en estos quioscos.
- Las heridas estarán protegidas con vendaje y protección impermeable.

#### CASETAS CON VENTA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN ENVASADOS SIN MANIPULACIONES NI FRACCIONAMIENTO POSTERIORES:

- Dispondrán de equipos para exponer y conservar los alimentos a temperaturas adecuadas.
- Dispondrán de zona diferenciada para almacenar los alimentos que garantice que los productos no queden depositados directamente sobre el suelo.
- Los alimentos estarán debidamente identificados, etiquetados y provistos de facturas o documentos que acrediten en todo momento su procedencia. Procederán de establecimientos autorizados.
- Dispondrán de pila con TOMA DE AGUA CORRIENTE POTABLE FRÍA Y CALIENTE, procedente de la red de abastecimiento público, próxima a zona de manipulación. Estará dotada de grifo de acción no manual, dispensador de toallas de papel de un solo uso para el secado higiénico de las manos y jabón líquido con dispensador no manual.

#### CASETAS CON ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SIN ENVASAR, CHURRERÍA Y/O SIMILAR:

- Las zonas de manipulación y/o elaboración y de almacenamiento de alimentos estarán debidamente separadas y serán de uso exclusivo.
- Dispondrán de pila con TOMA DE AGUA CORRIENTE POTABLE FRÍA Y CALIENTE, procedente de la red de abastecimiento público, próxima a zona de manipulación. Estará dotada de grifo de acción no manual, dispensador de toallas de papel de un solo uso para el secado higiénico de las manos y jabón líquido con dispensador no manual.
- Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público. Cuando en un radio de 200 metros no exista este servicio, dispondrán de fosas sépticas o tanques para aguas del mostrador.
- La superficie de mesas, bandejas o cualquier clase de recipiente y maquinaria que esté en contacto con los alimentos terminados o en proceso de elaboración o de materias primas, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y que no transmita propiedades nocivas u origine reacciones químicas. Las superficies deberán ser eliminadas cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.
- En función de los alimentos que elaboren dispondrán de equipos de mantenimiento en caliente provistos de un sistema de control y medición de temperatura.

#### d. Prácticas correctas de higiene:

- Los alimentos expuestos en las barras y mostradores estarán protegidos mediante vitrina para evitar el contacto directo con el público y con el medio ambiente. Igualmente se evitirá la acción directa de la luz solar sobre los productos.
- Deberá evitarse el tocar los alimentos con las manos, por ello se utilizará en la manipulación utensilios adecuados a cada tarea (pinzas, cucharas, etc.).
- El menaje (platos, vasos, etc.) deberá lavarse a una temperatura no inferior a 80º C - en lavavajillas - o serán de un solo uso y, por tanto, desechables, preferiblemente reciclable.

- El pan estará envasado o protegido y aislado del suelo hasta su utilización.
  - Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, para los elementos a disposición del cliente tales como servilletas, palillos, etc.
  - Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC, que podrán consistir en la aplicación de códigos de Buenas Prácticas de manipulación.
  - De los alimentos que manipulen o vendan deberán disponer de la documentación y etiquetado que garantice su origen y trazabilidad.
  - Los útiles y productos de limpieza se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos.
  - Los productos frescos y perecederos sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales, así como aquellos elaborados y/o que hayan sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su período de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de 24 horas.
  - Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
  - Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día, no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.
  - Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos, y se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración. Nunca descongelarán los productos a temperatura ambiente ni en baños de agua.
  - Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor, especialmente en materia de alérgenos ajustándose a lo establecido en el Reglamento (UE) Nº 1.169/2011, de 25 de octubre y RD 126/2015, de 27 de febrero.
  - En ningún caso, los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrevenida.
  - Materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.
  - Los alimentos se conservarán y almacenarán de forma aislada según su naturaleza y preparación, protegidos o envueltos y fuera de las latas una vez abiertas. Así mismo se mantendrán a temperatura regulada si fuese necesario. En su caso, los productos se venderán envueltos y/o envasados. No se autoriza la reutilización de envases concebidos o fabricados en origen para un único uso y/o que porten etiqueta diferente al producto que contengan.
- e. Prescripciones de seguridad alimentaria.
- Con la finalidad de prevenir riesgo para la salud pública con relación a la venta y manipulación de alimentos se establece:
  - Prohibido congelar alimentos.
  - No se permite la elaboración de alimentos a base de huevo u ovoproductos, nata y/o crema. Las tortillas ofertadas procederán de empresa industrial autorizada para su elaboración.
  - No se permite la elaboración de salsas, cremas, mahonesas, etc.

- No se permite la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos de origen animal: carnes y derivados cárnicos, pescados, etc., tipo steak tartar, tartar de atún, ceviche, etc.
  - No se permite la venta de helados a granel.
  - Las comidas deberán consumirse en el mismo día de su preparación.
  - Los vegetales (frutas, verduras y hortalizas) de consumo en crudo deberán proceder de industrias autorizadas listas para su consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad; Las frutas de consumo en crudo que no puedan ser adquiridas con esta condición, deberán haber sido previamente higienizadas en obrador autorizado.
  - Deberá tener a disposición de los usuarios la información en materia de alérgenos.
  - Prohibida la comercialización de productos perecederos de alimentación cuando se incumpla la normativa específica que regule la comercialización de cada grupo de producto, así como la normativa general o específica sobre etiquetado, presentación, publicidad o seguridad de acuerdo con la normativa vigente.
- f. En materia de consumo:
- Deberán disponer de cartel anunciador oficial de la existencia de hojas de reclamaciones, así como la existencia de hojas de reclamaciones.
  - Todos los productos puestos a disposición de los consumidores deberán ofrecer información sobre el precio total que están obligados a satisfacer, con inclusión de toda carga o gravamen.
  - Deberán tener carta o lista de precios expuesta perfectamente visibles y legibles
  - Deberán extender facturas o tiques a los consumidores donde deberán figurar al menos los datos de la identidad personal o social y fiscal del proveedor, la cantidad abonada, el concepto por el que se satisface y la fecha.
  - Deberán disponer de las facturas, albaranes o documentos que acrediten la procedencia de los documentos comercializados
  - Todos los productos comercializados deben cumplir los requisitos de etiquetado que sean de aplicación incluyendo, en su caso, las características, instrucciones, advertencias, consejos o recomendaciones de uso.
  - Los carteles y cláusulas que se exhiban respetarán los derechos de los consumidores y evitarán inducir a error.
  - En el caso de venta o distribución de bebidas alcohólicas, deberán disponer de cartel anunciador de la prohibición de adquisición y consumo por los menores de dieciocho años, así como la venta, suministro y dispensación a los mismos, de bebidas alcohólicas
- g. Requisitos y condiciones relativos al desarrollo de la actividad.

- Así mismo, los puestos de venta, consumo o elaboración de alimentos deberán aportar antes del día 25 de julio de 2025:

- Sucinta memoria aclaratoria de la actividad a desarrollar detallando si se efectuará manipulación, transformación y cocinado de alimentos o venta de alimentos, distinguiendo si serán envasados o a granel.
- Listado de proveedores de los ingredientes / alimentos.
- Fichas técnicas/ etiquetado de los productos de alimentación.
- Forma y condiciones de transporte de ingredientes / alimentos desde el punto adquisición / elaboración al lugar del evento.
- Forma y condiciones de conservación a lo largo de la preparación y venta/entrega al consumidor.

- Instalaciones (frigoríficos / arcones congeladores / lavamanos, equipos, mesas de trabajo, etc.) con los que contarán
- Relación de personal manipulador de alimentos y documentación que acredite la capacidad técnica.
- Información de alérgenos de los productos a expedir.
- Sistema de gestión de seguridad alimentaria de cada uno de los puestos.
- Justificación de que disponen de aseos de uso exclusivo para el personal manipulador en número suficiente dotados de portarrollos, lavamanos de acción no manual, jabón líquido y secamanos higiénico o papel de un solo uso y lugar de ubicación de los mismos.

#### **8. Sostenibilidad medioambiental.**

Los autorizados deberán comprometerse por escrito a cumplir con las condiciones de reducción, reutilización y reciclaje de los materiales fungibles utilizados para el servicio de comidas y bebidas que estipule la Junta de Distrito para cada periodo festivo. Estas pueden incluir la prohibición de usar vasos, platos y cubiertos de plástico de un solo uso, así como la obligatoriedad de utilizar platos y cubiertos de materiales biodegradables y/o vasos de plástico rígido u otro material que sean reutilizables.

#### **9. Cumplimiento en normativa de seguridad y salud y prevención de riesgos laborales.**

Los autorizados deberán cumplir con la normativa vigente en materia de Autoprotección, Prevención de Riesgos Laborales y Seguridad y Salud, y entre otras:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Real decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Ley 54/2003 de reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 171/2004 de 30 de enero por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales en materia de Coordinación de Actividades Empresariales.
- Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Real Decreto 1627/97, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en obras de construcción.