



BASES QUE HAN DE REGIR LAS NORMAS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA ADJUDICACIÓN, INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO TEMPORAL DE APARATOS / ATRACCIONES DE FERIA, QUIOSCOS DE RESTAURACIÓN, Y PUESTOS DE VENTA VARIADA EN EL RECINTO FIERAL MUNICIPAL DURANTE LAS FIESTAS DE MAYO 2026 EN RIVAS VACIAMADRID

CAPITULO I. OBJETO Y FECHAS

Es objeto de estas bases regular la adjudicación de las distintas parcelas del recinto ferial municipal sito en el Pº Alicia Alonso, s/n para su ocupación con aparatos y atracciones de feria, quioscos de restauración, puestos de venta variada, **del miércoles 13 al domingo 17 de mayo** durante las **FIESTAS 2026 en Rivas Vaciamadrid**, según las bases que se especifican a continuación.

CAPITULO II. CONDICIONES GENERALES Y ASIGNACION DE ESPACIOS

1.- EL AYUNTAMIENTO DE RIVAS VACIAMADRID DISEÑARÁ LA CONFIGURACIÓN DEL RECINTO FIERAL: espacios infantiles, casetas, atracciones para personas adultas, novedades, etc. atendiendo a la estructura actual del recinto y se reserva el derecho de rechazar aquellas instalaciones que incumplan la normativa reguladora de la actividad, que no se consideren aptas para la feria, o que no se ajusten al diseño de la misma que será potestad exclusiva del Ayuntamiento.

2.- LOS CRITERIOS PARA LA ASIGNACIÓN DE ESPACIOS SERÁN:

Analizadas las solicitudes presentadas se valorarán conforme a los criterios de adjudicación que se detallan a continuación:

- 2.1. Instalaciones de las actividades que, por sus características se ajusten a las actividades feriales previstas en las parcelas establecidas según se señala en el Capítulo IV.1 de estas Bases.
- 2.2. Instalaciones que por su actividad sean demandadas por la ciudadanía en anteriores fiestas.
- 2.3. Compatibilidad de las actividades dentro de la parcela y parcelas colindantes.
- 2.4. Dimensiones de las instalaciones de la actividad que permita una ordenación adecuada de la parcela y de las parcelas colindantes.
- 2.5. Para las novedades, el ayuntamiento podrá reservar parcelas específicas del recinto ferial para la instalación de atracciones y/o puestos de hostelería que constituyan una novedad, que serán elegidas por el ayuntamiento siguiendo criterios de espectacularidad, calidad y diseño. Así mismo el ayuntamiento podrá adjudicar directamente una atracción de características singulares bien debido a su tamaño o al interés social que pueda suscitar.



2.6.- En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, NO SE ADJUDICARAN instalaciones cuya decoración pueda suponer una imagen vejatoria y/o discriminadora hacia mujeres y niñas. Para ello será OBLIGATORIO presentar fotografía en color de la instalación en el momento de hacer la solicitud.

Los servicios técnicos municipales tendrán la facultad de reagrupar las atracciones, aparatos, etc. con el fin de evitar espacios vacíos entre las distintas parcelas.

3.- EL AYUNTAMIENTO ADJUDICA A CADA TITULAR, una parcela perfectamente definida (situación, medidas, etc.) y para una instalación (atracción, remolque, puesto) concreta. Las autorizaciones serán individuales. Ninguno de estos parámetros se puede modificar: ni la persona titular, ni la parcela, ni la instalación.

4.- QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO:

- **Instalar una atracción distinta a la asignada**, aún siendo la persona titular la propietaria de la misma.
- **La división de la parcela asignada**, aún siendo la persona titular de la parcela propietaria de las instalaciones que se pretendan montar.
- **El subarriendo en todo o en parte**, la permuta, la cesión o cualquier otra modalidad de modificación de la titularidad de la parcela asignada a cada industrial feriante.
- **Prohibido ocupar más espacio del que se tiene asignado**. Las instalaciones (y sus complementos, taquillas, rampas, equipos de sonido, etc.) permanecerán siempre en los límites de la concesión marcada sobre el terreno. Dejando totalmente libre de obstáculos: el paseo del recinto ferial, las calles interiores de seguridad y los pasillos entre instalaciones.
- **En las parcelas designadas para instalación de remolques de churrería, hamburguesas, kebabs, patatas, gofres, bocadillos, mojitos, etc., no se podrán instalar mesas ni sillas de terraza.**
- **Las parcelas E-1 y E-2 sí están destinadas a hostelería con montaje de terraza.**
- **Instalar una atracción que NO HAYA SIDO AUTORIZADA**. En este caso la policía municipal procederá a su desmontaje inmediato, confiscando la misma y procediendo a la correspondiente denuncia y/o sanción.

5.- EL AYUNTAMIENTO NO PERMITIRÁ ninguna instalación cuyas dimensiones declaradas en el momento de la solicitud resultaran **inexactas**. En el caso de que por las dimensiones efectivas del aparato no sea posible su instalación, la persona titular perderá la cantidad abonada como precio público quedando excluida en las sucesivas Fiestas.



6.- LA AUTORIZACIÓN DE USO EN LOS ESPACIOS permitirá a la persona/entidad adjudicataria la explotación económica en los términos que se especifican, y de cuya correcta realización será plena e íntegramente responsable la misma. Así mismo aceptará que para la promoción y dinamización del recinto ferial se promueva **‘El día de la infancia’**, donde el **coste de las atracciones tendrán un descuento del 50%** respecto a los días de actividad restantes. **Se establece el DOMINGO 17 de mayo como el día de la infancia.**

7.- EN CASO DE QUE ALGUNA PERSONA/ENTIDAD ADJUDICATARIA CAUSARA BAJA de la parcela y actividad adjudicada, comunicando dicha baja durante la semana anterior a las fechas previstas para el inicio del montaje (Capítulo V. Plazos, apartado 5) perderá el derecho a la devolución de la cantidad abonada. **El Ayuntamiento dispondrá de dicha parcela pudiendo cubrir o no la misma como considere.**

8.- EN RELACIÓN CARAVANAS VIVIENDAS Y VEHICULOS DE MAS DE 16 TONELADAS:

8.1.- Para su autorización deberá incluirse previamente tal necesidad en la misma solicitud de montaje parcela y actividad, concretamente en el apartado SOLICITUD PERMISO DE VEHÍCULOS Y CARAVANAS aportando las matrículas y el modelo. Así como los vehículos tractores de más de 16 toneladas.

8.2.- Se ubicarán **EXCLUSIVAMENTE** en el espacio que el ayuntamiento designe para ello y dispondrán de la autorización municipal específica. Aquellas caravanas que permanezcan sin las autorizaciones correspondientes, serán retiradas del lugar que ocupen en los términos que marca la normativa municipal. **No se autorizarán más de dos caravanas por industrial feriante.**

Queda terminantemente prohibido aparcar las caravanas en los lugares destinados al público.

Cualquier caravana, vehículo particular o camión que no esté debidamente registrado podrá ser penalizado y retirado por la Policía Local de dicha zona.

Así mismo, las caravanas habrán de contar con toda su documentación en regla. Los vehículos particulares se aparcarán en la zona de parking del Recinto Ferial.

El suministro eléctrico de las caravanas o viviendas se realizará por sus propios medios (grupos electrógenos, motor de la caravana, contratación con empresas distribuidoras de energía, etc.) siendo de responsabilidad suya la instalación acometida.

El ayuntamiento proveerá de puntos de agua en la zona destinada a las caravanas-viviendas



9.- LOS CAMIONES se ubicarán en el aparcamiento de Autobuses del Recinto Ferial o lugar designado por la unidad de tráfico de la Policía Local.

10.- El Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid decidirá sobre todas las incidencias que puedan surgir durante la celebración de las Fiestas resolviendo en el acto cualquier litigio, siendo sus decisiones irrevocables.

11.- Las presentes bases aprobadas por la Junta de Gobierno Local, se publicarán en el Tablón de Anuncios de este Ayuntamiento y en la página web municipal al día siguiente de su aprobación.

CAPITULO III. CARACTERÍSTICAS Y USOS DEL RECINTO FERIAL

CARACTERÍSTICAS Y USOS DEL RECINTO FERIAL.

EL RECINTO FERIAL se estructura de la siguiente manera:

ESPACIO 1.- PLATAFORMA APARCAMIENTO SUPERIOR. Espacio rectangular cuyas dimensiones de trabajo son aproximadamente 177x50 metros, lo que supone una superficie total de 8.850m².

En este espacio se situarían las atracciones mecánicas para público adulto, todos los públicos, juegos de habilidad, juegos azar, tómbolas y casetas de tiro.

Todas las INSTALACIONES ubicadas en la plataforma aparcamiento superior (ESPACIO 1) están OBLIGADAS A CONTAR CON SISTEMAS ELECTRÓGENOS AUTÓNOMOS E INSONORIZADOS que serán por cuenta de la persona/entidad adjudicataria.

TODAS LAS INSTALACIONES están obligadas a seguir la normativa de instalaciones mecánicas y eléctricas vigentes.

El recinto del ESPACIO 1 quedaría estructurado de la siguiente manera:

A) PARCELAS PARA ATRACCIONES MECÁNICAS PÚBLICO ADULTO Y TODOS LOS PÚBLICOS

- Parcela A-1. Destinada preferentemente para uso e instalación de PISTA DE COCHES con unas medidas de 30x14 m.
- Parcelas de la A-2 a la A-8. Destinadas preferentemente para uso e instalación de APARATOS CARRUSEL con unas medidas hasta un máximo de 15x15m.

B) PARCELAS PARA JUEGOS DE AZAR, TÓMBOLAS, BINGOS, CASETAS PUNTERÍA, HABILIDAD...

- Parcelas de la C-3 a la C-7. Destinadas preferentemente para uso e instalación de casetas de puntería o similar con unas medidas de 6x3 m.



- Parcelas de la C-8 a la C-9. Destinadas preferentemente para uso e instalación de tómbolas y bingos con unas medidas de 12x3m.
- Parcelas de la C-10 a la C-11. Destinadas preferentemente para uso e instalación de grúas, máquinas o similares con unas medidas de 5x2m.

ESPACIO 2.- PLAZA FRENTE AL AUDITORIO. Espacio rectangular cuyas dimensiones de trabajo son aproximadamente de 100x30 metros, lo que supone un total de superficie de 3.000m².

En este espacio se situarían las atracciones mecánicas y no mecánicas, hinchables o similares para público infantil y familiar.

Todas las INSTALACIONES ubicadas en el ESPACIO 2 se conectarán a cuadro instalado a tal efecto por el ayuntamiento.

El recinto quedaría estructurado de la siguiente manera:

C) PARCELAS PARA ATRACCIONES INFANTILES MECÁNICAS Y NO MECÁNICAS, HINCHABLES O SIMILARES.

- Parcelas de la B-1 a la B-12. Destinadas preferentemente para uso e instalación de carruseles infantiles, autos choque infantil, camas elásticas, entre otras, con unas medidas de 10x10 m.
- Parcelas de la C1-a la C-2. Destinadas preferentemente para uso e instalación de norias infantiles, mini carruseles infantiles, con unas medidas de 6x3m.

ESPACIO 3.- Pº ALICIA ALONSO. Las instalaciones se ajustarán a lo establecido en las parcelas no pudiendo sobrepasar nunca los metros establecidos.

Todas las INSTALACIONES ubicadas en el Paseo Alicia Alonso del Recinto Ferial se conectarán a cuadro instalado a tal efecto por el ayuntamiento.

EL PASEO ALICIA ALONSO quedaría estructurado de la siguiente manera:

D) PARCELAS PARA HOSTELERÍA, HAMBURGUESERÍAS, GOFRES, CREPES, PATATAS FRITAS, PATATAS ASADAS, CHURRERÍAS, ALGODONES...

- Parcelas E-1 y E-2. Destinadas preferentemente para uso e instalación de churrería, bares y similares con unas medidas de 15x6m
- Parcelas E-3 a E-4. Destinada preferentemente para uso e instalación de puestos de hamburguesas, casetas de variedades, kebabs, bocadillos, perritos con unas medidas de 6x4m
- Parcelas E-5 a E-9. Destinada preferentemente para uso e instalación de puestos de algodón de azúcar, palomitas, etc. con unas medidas de 1x1m



- Parcelas E-10 a E-11. Destinada preferentemente para uso e instalación de puestos de gofres, crepes, patatas fritas, mojitos, altramuces, golosinas, cocos con unas medidas de 4x3m
- Parcela E-12. Destinada preferentemente para uso e instalación de remolque de churrería con unas medidas de 6x3m

E) PARCELAS PARA PRODUCTOS DE VENTA DE BISUTERÍA, ARTICULOS DE REGALOS, JUGUETES, VARIOS

- Parcela F. Destinada preferentemente para uso e instalación de venta de productos de bisutería, juguetes, regalos, varios... con un espacio disponible de hasta 10m lineales

CAPITULO IV. PRECIOS Y GARANTÍA

1.- PRECIOS PÚBLICOS

El precio público de explotación del espacio asignado en el recinto ferial para aparatos y atracciones, quioscos de restauración y puestos de venta de, bisutería, regalos, juguetes, globos de helio, varios, es el siguiente:

TIPO DE PARCELA, Nº	Tipo de parcela, nº y dimensiones	Uso destinado	Precio Público
A-1	30x14m	Pista de coches	3.600,00 €
A-2 a la A-8	15x15m	Carrusel adultos	1.560,00 €
A-9	15x15m	Carrusel adultos Parcela NOVEDAD	1.890,00 €
B-1 a la B-12	10x10m	Carrusel infantil, camas elásticas, hinchables.	875,00 €
C-1 a la C-2	6x3 m	Atracciones infantiles pequeñas (mini norias, mini carrusel)	525,00 €
C-3 a la C-7	6x3m	Casetas de habilidad, puntería o similares	500,00 €
C-8 a la C-9	12x3m	Tómbolas, bingos	1.000,00 €
E-1 a E-2	15x6m	Hostelería en general (bares, mesones-churrerías-bar con mesas/terraza)	1.750,00 €
E-3 a E-4	6x4m	Casetas de variedades, hamburguesas, kebabs, bocadillos, perritos, patatas fritas, etc. Sin mesas/terraza	687,00 €
E-5 a E-9	1x1m	Puestos exclusivos de venta de algodón	158,00 €
E-10 a E-11	4x3 m	Puestos gofres, crepes, patatas asadas, encurtidos, mojitos, helados, palomitas, golosinas...	500,00 €
E-12	6x3 m	Remolque de churrería sin mesas/terraza	562,00 €
F	hasta 10x3m	Venta bisutería, regalos, juguetes, globos de helio, varios...	31,00 € m/l



2.-GARANTIA

- 1) Las personas/empresas adjudicatarias deberán presentar póliza de responsabilidad civil general que garanticen los daños materiales, corporales y sus consecuencias en cada eventual siniestro relacionado con los espacios adjudicados, comprometiéndose por escrito a asumir la responsabilidad civil derivada del uso del espacio/s que le/s sean adjudicados.
- 2) Las personas/empresas adjudicatarias deberán dejar el espacio del recinto ferial en el mismo estado que tenía en la fecha de la adjudicación. Los desperfectos que pudieran originarse en la vía pública con la instalación de los quioscos o con su retirada serán abonados por la misma, previa determinación de su importe por los Servicios Técnicos Municipales.

CAPITULO V. PLAZOS

1.- PRESENTACION DE SOLICITUDES Y DOCUMENTACIÓN

PLAZOS PARA LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES Y DOCUMENTACIÓN NECESARIA SEGÚN INDICA EL CAPITULO VII:

- **PLAZO:** Hasta el **LUNES 23 de MARZO de 2026**
- **LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN:**

Las solicitudes, declaraciones responsables y documentación específica se presentarán en el Registro municipal del Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid mediante varias opciones:

1.- DE MANERA PRESENCIAL EN EL AYUNTAMIENTO DE RIVAS VACIAMADRID SIENDO IMPRESCINCIBLE PEDIR CITA PREVIA.

-La cita previa podrá solicitarse EN EL TELÉFONO 91 660 27 00. Siendo el horario preferente de 08.00 a 9.00 y de 14.00 a 16.00 por la menor afluencia de llamadas en estas horas.

-Y también se puede solicitar en el siguiente enlace:

<https://citaprevia.rivasciudad.es/> Pinchando en PEDIR CITA, y después en REGISTRO DE ENTRADA.

2.- EN EL REGISTRO GENERAL de cualquier ayuntamiento o comunidad autónoma

3.- EN LAS OFICINAS DE CORREOS: enviando la documentación **por correo administrativo** INDICANDO: **SOLICITUD Y DOCUMENTACIÓN FERIA FIESTAS DE RIVAS 2026** y dirigido a:



AYUNTAMIENTO DE RIVAS VACIAMADRID
CONCEJALÍA DE CULTURA Y FIESTAS
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN 2
28522 RIVAS VACIAMADRID

4.- DE MANERA ON LINE A TRAVES DEL REGISTRO ELECTRÓNICO en el siguiente enlace:

<https://www.rivasciudad.es/tramite/instalacion-de-aparatos-y-atracciones-de-feria-quioscos-de-restauracion-puestos-de-bisuteria-y-venta-variada/>

- Se debe cumplimentar el formulario y adjuntar la documentación requerida para este trámite. (Ha de disponer de DNI electrónico, Certificado Digital, o estar dado de alta en el Sistema Cl@ve).
- Si no lo tuviera, puede acceder al siguiente enlace para solicitud de certificado digital:
<https://www.rivasciudad.es/tramite/solicitud-certificado-digital-fabrica-nacional-de-moneda-y-timbre/>

2.- COMUNICACIÓN PROVISIONAL DE INDUSTRIALES FERIANTES ADMITIDOS

Entre los días 26 y 27 de marzo de 2026. En el tablón de anuncios, en la web municipal y en el centro cultural Federico García Lorca.

3.- PLAZOS PARA SUBSANAR DEFECTOS DE FORMA O DOCUMENTACION

Hasta el martes 31 de marzo de 2026

4.- ADJUDICACION DEFINITIVA Y PAGO DE PRECIO PÚBLICO

La **adjudicación definitiva**, se realizará mediante acuerdo de la Junta de Gobierno Local y se notificará mediante correo electrónico o presencialmente en las oficinas de la concejalía de cultura y fiestas, publicándose en el Tablón de Anuncios y la web municipal tras su aprobación.

La notificación del acuerdo de Junta de Gobierno Local de adjudicación del espacio del recinto ferial dará derecho a realizar la instalación y deberá ser mostrado al personal del Ayuntamiento que lo solicitase (policía local, técnicos de festejos, inspectores de consumo, entre otros) y en todo caso, en el momento de ir a realizar la instalación referida

SE DEBE REALIZAR EL INGRESO DEL PRECIO PÚBLICO ANTES DEL MARTES 5 DE MAYO DE 2026, y presentar copia de dicho ingreso en los servicios municipales.



La falta de presentación de cualquier documento solicitado por el personal técnico municipal, incluido el ingreso del precio público, dará lugar a la pérdida del derecho de adjudicación.

5.- PLAZOS DE MONTAJE Y ACCESO AL RECINTO FERIAL

El montaje de las atracciones y casetas **se podrá realizar del VIERNES 8 al MARTES 12 de MAYO** estando preparadas para iniciar su funcionamiento el día del **COMIENZO OFICIAL DE FIESTAS, el MIÉRCOLES 13 de MAYO a las 18.00.**

El horario de acceso para los montajes será entre las 08.00 y las 20.00 según establezca y concrete policía local.

6.- PLAZOS DE DESMONTAJE Y SALIDA RECINTO FERIAL

Todos los desmontajes se realizarán del lunes 18 al miércoles 20 de mayo.

A las 22.00 horas del **jueves 21 de mayo** deberá estar desalojado todo el recinto ferial de cualquier instalación, elemento o vehículo relacionado con la feria.

CAPITULO VI. DURACIÓN Y HORARIOS DE LA FERIA

1.- DÍAS DE FUNCIONAMIENTO DE LA FERIA

Es obligatorio abrir las atracciones del miércoles 13 hasta el domingo 17 de mayo ambos incluidos.

2.- HORARIO DEL RECINTO FERIAL

Días de Apertura Obligatoria

Miércoles 13 de mayo de 18:00h a 04:30

Jueves 14 de mayo de 18:00h a 04:30

Viernes 15 y sábado 16 de 18.00 a 04.30

Domingo 17 de 13.00 a 22:00. Este día es el fijado como 'día de la infancia' y obligatoriamente las atracciones han de llevar un descuento del 50%.

3.- HORARIO DE REPOSICIÓN DE SUMINISTROS: DE 08:00 A 17:00

Las personas adjudicatarias que necesiten proveerse de cualquier tipo de artículos deberán realizarlo en el horario de suministro establecido, fuera del mismo no se permitirá la entrada al Recinto Ferial a ningún vehículo de suministro.



CAPITULO VII. DOCUMENTACION NECESARIA

1.- DOCUMENTACION NECESARIA PARA SOLICITAR LA INSTALACION

La persona o empresa solicitante deberá presentar **obligatoriamente** la siguiente documentación:

- 1) **INSTANCIA DE SOLICITUD OFICIAL Y DECLARACIÓN RESPONSABLE** debidamente cumplimentada, en el que se incluirá el domicilio a efectos de notificaciones, teléfono móvil de contacto y correo electrónico. Se presentará **una solicitud diferente por cada titular, atracción y parcela** a la que se quiera optar, de las descritas en estas bases en el **capítulo III**.
- 2) **Fotocopia del DNI**. del titular y C.I.F. en caso de personas jurídicas.
- 3) Poder o documento que acredite la representación que ostenta.
- 4) **FOTOGRAFÍAS DEL APARATO EN COLOR, CASETA O REMOLQUE Y NOMBRE QUE SIRVA PARA SU IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN. DE NO APORTARSE NO SE PODRÁ VALORAR.**
- 5) **Seguro de responsabilidad civil** y daños a terceros y recibo de estar en vigor en las fechas de celebración de las Fiestas de Rivas Vaciamadrid, en las siguiente cuantías:- Casetas y remolques: **120.000 €**– Aparatos y atracciones: **500.000 €**.
- 6) **Certificado de homologación del aparato** firmado por el fabricante que incluya los datos y las condiciones de seguridad y funcionamiento del mismo, donde conste que dicha atracción se ha sometido a **revisión anual** expedido con el visto bueno del Ministerio de Industria (o firmado por el Ingeniero Técnico y visado por Colegio Oficial)
- 7) **Impuesto de Actividades Económicas (IAE)** actualizado o en su defecto modelo 036 de declaración censal.
- 8) Declaración de no hallarse incurso en ninguna de las causas que inhabilitan para contratar con la Administración Pública
- 9) Certificado de estar al **corriente de pago con la Hacienda Pública y la Seguridad Social**.
- 10) **Seguro que cubra los riesgos de incendios** de la instalación. Contrato en vigor de mantenimiento de los equipos de extinción de incendios.
- 11) La documentación que proceda según el tipo de empresa de Prevención de **Riesgos Laborales**, recogida como anexo II en las presentes bases.
- 12) **IMPRESINDIBLE PRESENTAR Certificado de formación en higiene alimentaria**, para manipuladores de alimentos, en el caso de puestos dedicados a la restauración.
- 13) Curriculum de la actividad de la empresa (lugares donde se ha instalado).
- 14) Documentación necesaria para instalar caravanas, autocaravanas, y rulotes, comunicación previa de instalación



Dichos documentos deberán ser fotocopias, numeradas en el mismo orden que se detalla en este apartado para facilitar su cotejo y comprobación con la presentación de la documentación original.

La falta de presentación de alguno de estos documentos, incluido el ingreso del precio público, dará lugar a la pérdida del derecho a la misma, pudiendo el Ayuntamiento adjudicar directamente el espacio afectado del recinto a otra persona solicitante.

2.- DOCUMENTACION NECESARIA PARA LA CONEXIÓN ELECTRICA Y FUNCIONAMIENTO

2.1.- DOCUMENTACION NECESARIA PREVIA AL EMPLAZAMIENTO

Información de la conexión (trifásica o monofásica) de la actividad y de la potencia necesaria, teniendo en cuenta que debe coincidir con la que figure en el Certificado de Instalación Eléctrica de Baja Tensión y que será la máxima que se pueda utilizar durante el desarrollo de las fiestas. **Se presentará con al menos 10 días de antelación a la fecha de montaje:**

- 1) Original y copia del certificado de instalación eléctrica en Baja Tensión (Boletín Eléctrico)**, vigente, situando la instalación en la Comunidad de Madrid (valedero por un año en cualquier emplazamiento de esta Comunidad). Este certificado contemplará la totalidad de la instalación eléctrica ejecutada.
- 2) Original y copia de la hoja de ruta vigente** con la dirección, entre otras, del emplazamiento de la Caseta o atracción en nuestras fiestas.

2.2.- DOCUMENTACION NECESARIA DESPUÉS DEL EMPLAZAMIENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO

Una vez terminado el montaje de la instalación, antes del comienzo oficial de las Fiestas, para poder poner en funcionamiento **(enganchando en la red eléctrica general o de forma autónoma mediante un grupo electrógeno)** la instalación eléctrica de la caseta o de la atracción. **Se presentará:**

- 1) Original y copia del Certificado de Instalación y montaje** del aparato en el Recinto Ferial de Rivas Vaciamadrid, que incluya tanto los dispositivos mecánicos como eléctricos y electrónicos, firmado por el personal técnico competente y visado por el Colegio Oficial, según lo dispuesto en el Art. 84.2. del Reglamento general de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas. En el certificado debe especificarse claramente que la atracción se encuentra instalada en el Recinto Ferial de Rivas Vaciamadrid situado en el Pº Alicia Alonso s/n y ha sido revisada una vez terminada la instalación.



Los documentos anteriores deben de estar debidamente firmados y sellados por un instalador electricista autorizado y tramitados y sellados por una Entidad de Inspección y Control Industrial (EICI).

Para enganchar la instalación a la red general, la persona Titular deberá disponer de un cable eléctrico de suficiente longitud (solicitar plano de emplazamiento de los cuadros eléctricos y de la parcela a ocupar por la caseta o atracción), de aislamiento 0,6/1 kV y con la sección necesaria en función de la potencia, pero nunca inferior a 6mm² de sección. Se protegerá la línea de forma reglamentaria evitando dejar cables por zonas transitables. El cable contará con un conductor de protección de toma de tierra de sección igual que la de los conductores activos correspondientes o la mitad por exceso si aquellos superan los 16mm².

En el caso de que falte algún documento de los anteriores no se facultará a la persona adjudicataria la puesta en servicio de la instalación, no procediéndose al enganche eléctrico.

- 2) Copia de la autorización de entrada e instalación.
- 3) Documento de información sobre riesgos eléctricos firmado por el titular.
- 4) Carnet de Manipulación de alimentos de todo el personal de servicio de hostelería y catering.
- 5) Documentación correspondiente a la prevención de riesgos laborales que proceda.

CAPITULO IX. NORMAS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE LAS PERSONAS/EMPRESAS ADJUDICATARIAS

Las personas/empresas adjudicatarias o titulares de las instalaciones deberán cumplir las siguientes obligaciones y prohibiciones.

1) SOBRE NORMATIVA GENERAL

Las instalaciones mecánicas, o de otro tipo, estarán legalmente homologadas y en adecuado estado de conservación y limpieza. En condiciones de uso normal no implicarán nunca riesgo para la salud y seguridad del público y visitantes del recinto.

Queda terminantemente prohibido mantener las instalaciones funcionando más tarde del horario de cierre establecido en esta normativa.

Queda terminantemente prohibida la instalación de MAQUINAS EXPENDEDORAS de refrescos, cervezas, tabaco, comida o similares.



Así mismo es **OBLIGATORIO QUE TODAS** las consumiciones de la hostelería sean servidas en recipientes de un solo uso o compostables, de papel/cartón, para evitar la posible utilización de vasos y botellas de vidrio, en altercados y peleas.

Queda terminantemente prohibida la instalación de PEQUEÑAS MÁQUINAS DE FERIA TIPO BOXING O SIMILARES.

Queda terminantemente prohibido acceder o permanecer en el Recinto Ferial, antes o después de los días indicados en los plazos de montaje y desmontaje.

En los casos de interferencia en los espectáculos organizados por el ayuntamiento, se podrá requerir la limitación de uso de la iluminación en las atracciones, mientras dure la actividad municipal.

En este sentido, TODAS LAS INSTALACIONES ESTÁN OBLIGADAS A PARAR SU ACTIVIDAD Y A APAGAR LA ILUMINACIÓN durante el DISPARO DE LOS FUEGOS ARTIFICIALES entre las 00.00 y 00.20 horas del sábado 16 de mayo al domingo 17. Así mismo el sonido será apagado y controlado por el Ayuntamiento mediante el sistema de seguridad acústica.

Así mismo y con el objetivo de posibilitar unas FIESTAS INCLUSIVAS se establece OBLIGATORIAMENTE que TODAS LAS INSTALACIONES APAGARAN EL SONIDO Y RUIDOS ESTRIDENTES TODOS LOS DÍAS DE FUNCIONAMIENTO ENTRE LAS 18.00 Y 21.00.

Al igual que en el resto de vías públicas, queda terminantemente prohibida la venta ambulante en todo el Recinto Ferial, pudiendo proceder el Ayuntamiento al desalojo de los vendedores y decomisar los artículos expuestos para la venta.

Los industriales feriantes que este año en curso o anteriores hayan sido expulsados de otros recintos feriales o provocado muy graves incidentes, el Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid se reserva el derecho de estudiar su expediente pudiendo considerarlos no aptos para las Fiestas de Rivas Vaciamadrid.

2) SOBRE LOS PAGOS

Serán por cuenta de las personas/empresas adjudicatarias todos los gastos y tributos derivados de la explotación de las distintas instalaciones.

Así mismo deberán abonar por transferencia bancaria, el importe del precio público por la instalación en los plazos fijados, en la cuenta corriente de



titularidad municipal que se indique. No admitiéndose reclamación o devolución de cantidad alguna una vez abonado el precio público correspondiente, salvo motivos de causa mayor debidamente justificados que serán apreciados libremente por la Concejalía de Cultura y Fiestas.

En cuanto al personal que contraten, serán por su cuenta y estarán obligados a cumplir respecto al personal empleado, todo lo legislado en materia laboral, tributaria, Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales. Este personal no tendrá relación de dependencia alguna con el Ayuntamiento.

3) SOBRE LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Las instalaciones ubicadas en el ESPACIO 1 deberán contar con sistemas electrógenos autónomos e insonorizados por cuenta de la persona y/o empresa adjudicataria.

La conexión y desconexión de las instalaciones que dependan de cuadros municipales, las realizará siempre el personal del servicio de mantenimiento eléctrico del Recinto Ferial.

No obstante la acometida eléctrica a dichos cuadros la realizarán las personas/empresas adjudicatarias. Esta deberá ir entubada en todo su recorrido, desde el cuadro de la instalación al cuadro de alimentación del Ayuntamiento.

Una vez comprobados por el personal técnico Municipal se dará orden inmediata al Servicio de Mantenimiento Eléctrico, el cual revisará las características del cable, correcta canalización diferencial en cuadro interior, conexión y características de toma de tierra, funcionamiento y medidas de aislamiento. Si todo es correcto se procederá al enganche.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de denegar el enganche a toda instalación, que a su criterio, no se ajuste a la normativa o no se ajuste a la potencia declarada por la persona/empresa adjudicataria y que figure en el dictamen eléctrico correspondiente.

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA MANIPULACIÓN DE LOS ARMARIOS O CAJAS DE ELECTRICIDAD.

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA CONEXIÓN O DESCONEXIÓN DE LA ATRACCIÓN, CARAVANA, VIVIENDA, ETC. DE MANERA NO AUTORIZADA, SUPONIENDO ESTE HECHO UNA FALTA MUY GRAVE QUE PUEDE SUPONER LA RESCISIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.



4) SOBRE LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN EN EL RECINTO FERIAL

Para lo no regulado en las presentes Bases, se estará a **Ley 1/1997 de 8 de enero reguladora de la venta ambulante de la comunidad de Madrid y según ley 17/1997 de 4 de julio de espectáculos públicos y actividades recreativas.**

De acuerdo con la **Ley 5/2002 sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos**, queda terminantemente prohibida la venta, despacho y el suministro, gratuitos o no, de bebidas alcohólicas a **personas menores de dieciocho años**. Esta norma es también de aplicación a las casetas de tiro y similares que expenden botellas de sidra, champán, etc. El incumplimiento de esta Ley se tipifica como falta muy grave y podrá dar lugar a la retirada de la autorización de la instalación.

De acuerdo con la **Ley 5/2002 sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos** y más recientemente la **Ley 28/2005 del 26/12/05**, queda terminantemente prohibida la venta, expedición y el suministro de **tabaco, así como productos destinados a ser fumados, inhalados, o masticados** constituidos total o parcialmente por tabaco ni tampoco productos que lo imiten o que introduzcan el hábito de fumar y sean nocivos para la salud, a menores de dieciocho años.

De acuerdo con el Art. 4 del **Real Decreto 137/1993 de 29 de Enero**, queda **prohibida la venta de armas como son los puñales de cualquier clase, las navajas automáticas, de mariposa y en general cualquier instrumento especialmente peligroso para la integridad física de las personas**. Al margen de la sanción correspondiente, la Policía Local decomisará este material si es detectado en sus inspecciones.

De acuerdo con **La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelo contaminados: SEPARACIÓN DE RESIDUOS.**

La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular en su art. 16, apartados 1 y 2 menciona la obligatoriedad de las administraciones públicas de establecer medidas para evitar la generación de residuos así como requisitos de sostenibilidad en las compras.

La Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente: PLÁSTICOS DE UN SOLO USO.

Todos los agentes implicados en la comercialización, **fomentarán el uso de alternativas reutilizables o de otro material NO PLÁSTICO.**

En su art 56, menciona la **prohibición de introducción en el mercado de los siguientes productos** descritos en el Anexo IV, apartado B, **relevantes en la realización de eventos:**



- 1) Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos).
- 2) Platos.
- 3) Pajitas, excepto si entran en el ámbito de aplicación del Real Decreto 1591/2009, de 16 de octubre.
- 4) Agitadores de bebidas.
- 5) Recipientes para alimentos mencionados en el apartado A.2 hechos de poliestireno expandido.
- 6) Los recipientes para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.
- 7) Los vasos para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.

5) SOBRE LIMPIEZA Y RESIDUOS EN HOSTELERÍA, REPARACIÓN Y VARIOS

Las actividades de hostelería, tanto las instalaciones como el personal:

- Deben cumplir con la normativa vigente en cuanto a sanidad e higiene.
- **Queda terminantemente prohibido el depósito de residuos o desperdicios fuera de los espacios y recipientes habilitados para tal función.**
- Estarán obligadas a **seguir las instrucciones facilitadas por la empresa municipal de servicios, respecto a la gestión de los residuos, como segregación de los mismos** y la operativa de vaciado de contenedores (internos en sus puestos) durante la celebración de las fiestas.
- **Deberán permitir las auditorías técnicas de residuos y facilitar en todo lo posible su labor a los Educadores Ambientales** encargados de dicha tarea, personal facilitado por empresa municipal, el cual irá con un chaleco reflectante con un distintivo reconocible.
- Se les entregarán por parte de la empresa municipal de servicios, **infografías (separación de residuos para cada contenedor) que deberán colocarse en lugares visibles**, tanto aquella destinada a resolver dudas en preparación y cocina del remolque, como aquella orientada a la ciudadanía en fiestas.
- Harán un **uso debido de los contenedores**, utilizándose exclusivamente para desechar aquellos residuos correspondientes con la fracción correspondiente a dicho contenedor, nunca como almacenaje u otros usos alejados del reciclaje.
- **El menaje de un solo uso deberá ser compostable**, incluidos los vasos de chupito. Se trata de un envase que se biodegrada sin necesidad de un tratamiento fisicoquímico especial y se convierte en abono natural junto con el resto de componentes orgánicos.
- **Se evitará en lo posible el desperdicio alimentario**, y los desechos de este residuo serán siempre depositados en el contenedor de orgánica, sin mezclar con otras fracciones habituales como el plástico film.



Queda prohibido el aparcamiento en el Recinto Ferial de vehículos no autorizados, es decir, que no estén identificados como parte de las atracciones instaladas.

Las personas adjudicatarias **no podrán efectuar tareas de reparación o conservación de las atracciones que no se justifiquen por averías producidas en el desarrollo de la Feria**, siendo responsable del deterioro que se ocasione en el recinto (manchas de aceite, combustible, deterioro del pavimento o mobiliario público, etc.) el titular de la instalación y quedando obligado a dejar en perfecto estado de limpieza el Recinto Ferial cuando termine la Feria.

Tenencia de animales. Deberán permanecer siempre atados, lejos de los armarios de electricidad, y bajo control de sus responsables, siendo obligatoria la utilización de correa o cadena de menos de 2 metros de longitud para la circulación por los espacios públicos, así como responsabilizarse de la recogida de las heces.

Todas las instalaciones deberán reunir las condiciones legales establecidas en la legislación vigente y en los apartados anteriores.

6) SOBRE LA INFORMACIÓN AL PÚBLICO

Las personas/empresas adjudicatarias deberán ser especialmente escrupulosas en ofrecer una cuidada y eficiente información de sus servicios al público.

Los precios de los distintos productos, servicios y atracciones se encontrarán siempre a la vista del público.

En las atracciones mecánicas, los precios de los distintos servicios y atracciones se publicitarán en carteles no inferiores a 30x 20cm. y con caracteres no inferiores a 4 cm.

En las atracciones mecánicas o de otro tipo, susceptibles de originar algún riesgo para el público, será obligatorio informar de forma eficaz mediante carteles visibles sobre las condiciones, instrucciones o indicaciones para su correcto uso, haciendo hincapié en la edad y tamaño mínimo o máximo de las personas que pueden utilizarla. Dichas condiciones de uso normal deberán exponerse convenientemente, al menos en los lugares de abono y pago de los precios correspondientes para las personas usuarias.

Las instalaciones de hostelería deberán exhibir una lista de precios al público, en la barra y en las mesas.

Las instalaciones de hostelería deberán contar con impresos de hojas de reclamación a disposición de los clientes.

En todas las instalaciones en que se venda o facilite de cualquier manera o forma bebidas alcohólicas se informará de que la Ley prohíbe su adquisición y consumo a menores de dieciocho años, así como la venta, suministro o dispensación a los mismos. Esta información se realizará mediante anuncios o carteles de carácter permanente, fijados en forma visible en el mismo punto de expedición.

CAPITULO X. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LAS PERSONAS-EMPRESAS ADJUDICATARIAS SOBRE LOS SISTEMAS DE SONIDO Y LA IMPLANTACIÓN DE UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ACÚSTICA EN RECINTOS FERIALES

1.- SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ACÚSTICA.

El Ayuntamiento implantará un sistema de seguridad acústica. El objetivo es dotar al recinto ferial de una avanzada tecnología que garantiza la seguridad de la ciudadanía y todos sus visitantes.

La masiva afluencia de los eventos de pública concurrencia como nuestras fiestas, pueden ser causa de diversas situaciones donde la integridad de las personas puede verse comprometida. Circunstancias críticas, como la pérdida de una persona menor de edad, hasta la necesidad de desalojar el Recinto, pueden suponer una evacuación o desalojo de emergencia.

Esta herramienta tecnológica permite que todos los equipos de sonido instalados queden intervenidos, controlados y monitorizados de forma remota y puestos a disposición de policía y protección civil para su intervención en caso necesario.

2.- SOBRE EL FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA.

Emite mensajes de emergencia, controlando los equipos de sonido y permitiendo la coordinación inmediata con policía y protección civil.

El sistema utiliza los equipos de sonido ajenos, creando un equipo de megafonía de grandes dimensiones, elevando el perímetro de seguridad y sin alterar el funcionamiento normal de los mismos.

Puede Interrumpir la música en un momento determinado para transmitir un mensaje de voz , el cual será reproducido por el propio equipo de los kioscos, atracción, escenario del recinto, garantizando una perfecta transmisión del mismo sin importar su tamaño u ocupación ni el volumen o potencia de los equipos allí instalados.

Actúa en caso de un peligro inminente como por ejemplo un atentado, un incendio o una reyerta masiva, facilitando una evacuación controlada a

requerimiento Policial garantizando la comunicación con el público congregado a pesar de la gran contaminación acústica existente.

También es posible lanzar mensajes de prevención, normas de uso general y avisos. Por ejemplo informar al público congregado en el evento de la ubicación de las salidas de emergencia o alertar de la pérdida de una niña o niño.

Corta la música de forma remota a una hora determinada, cumpliendo con el horario de fin de actividad y facilitando el cierre del recinto.

Todas las sesiones de actuación, incluido el chequeo y control diario de los equipos instalados en kioscos y atracciones, quedan grabadas y registradas para su posterior análisis.

EN LA ZONA DE LA FERIA, el sistema además, permitirá **EMITIR UN HILO MUSICAL EN TODAS LAS ATRACCIONES Y PUESTOS**. La unificación de la música y el control del volumen de sonido permitirá una sensación acústica más agradable.

En la zona de Kioscos de entidades, el sistema permite tener monitorizados e intervenidos todos los equipos de sonido. Controla los horarios en las que éstos pueden estar funcionando. Se les permite arrancar a la hora prevista y se corta la música a la hora del cierre, facilitando la labor de desalojo y cierre del recinto. Los kioscos tendrán un pulsador de emergencia que enviará una alerta inmediata tanto a la policía como a los servicios sanitarios, posibilitando una solución presencial inmediata.

3.- SOBRE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA.

Todo el sistema se coordina y controla desde una sala que tiene monitorizado el recinto. Donde policía y protección civil también pueden ver instantáneamente todos los avisos e incidencias que se pudieran producir en el mismo.

4.- SOBRE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y CONDICIONES PARA SU INSTALACIÓN

- **Las personas adjudicatarias cuyas instalaciones tengan equipos de sonido, TIENEN LA OBLIGACIÓN DE ACOGERSE A LA NORMATIVA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ACÚSTICA EN RECINTOS FERIALES QUE INSTALARÁ EL AYUNTAMIENTO.** Dicho sistema se implantará en sus equipos de sonido.
- **Las personas adjudicatarias SON RESPONSABLES DE QUE los citados equipos no sean manipulados en su funcionamiento ni sufran ningún daño.**
- **LAS PERSONAS ADJUDICATARIAS SON REPOSABLES DEL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LOS RECEPTORES INSTALADOS,**



VALORADOS EN 900 EUROS CADA UNO. En caso de pérdida, sustracción o deterioro por mal uso se encargarán de su abono a la empresa instaladora.

- Los equipos del sistema no alteran en modo alguno las cualidades o señales originales del audio de las atracciones. No precisa de ningún tipo de ajuste. No se debe desconectar de la toma eléctrica.
- El encendido y apagado de dichos equipos se gestiona de forma remota desde el centro de control y será instalado siempre y cuando el sistema de sonido de las atracciones esté montado y listo para funcionar.
- **Las personas industriales feriantes adjudicatarias facilitarán a la organización la siguiente documentación sobre los equipos de sonido a instalar:**
 - Esquema o dibujo con los componentes como etapas de potencia y recintos acústicos (altavoces) indicando sus impedancias y potencias de salida.
 - Documentación o tabla de características técnicas de las etapas de potencia por parte del fabricante.
- **Las personas industriales feriantes adjudicatarias deberán proporcionar el cableado específico necesario para la instalación del sistema.** Para ello se les da un esquema de instalación. **DICHO CABLEADO NO SERÁ SUMINISTRADO POR LA EMPRESA QUE MONTA EL SISTEMA DE SEGURIDAD.**
- Se realizarán Pruebas del Sistema de Seguridad y deberán estar presentes, la persona responsable de la atracción, para dar su conformidad.
- El equipo de sonido de cada atracción debe disponer de 1 toma de corriente libre para la instalación del sistema de seguridad junto a la mesa de mezclas o amplificación.
- Cualquier cambio o modificación del Equipo de Sonido, posterior a la instalación de los Equipos de Seguridad deberá ser comunicado para adecuar la instalación a las nuevas necesidades y realizar las comprobaciones oportunas de funcionamiento.
- **Durante los días de fiestas, los equipos de sonido deben estar encendidos antes de las 17:00 horas para poder chequear a diario el funcionamiento del sistema de seguridad, en ese momento deberá estar presente la persona responsable.**
- En el momento de chequeo de los equipos instalados, asistencia por avería o cualquier incidencia que se produzca, deberá estar siempre presente una persona responsable, todas las operaciones de chequeo, reparación o sustitución de los aparatos quedarán reflejadas en el **Libro de Incidencias** dónde firmará la persona en cuestión, dando su visto bueno.
- **Todas las atracciones permitirán siempre el acceso del personal técnico acreditado a las instalaciones para su verificación y chequeo diario.**
- En el caso de requerir asistencia técnica deben acudir al centro de seguridad o de ubicación que se estipule para ello. Así mismo se les facilitará un teléfono de contacto para dudas o incidencias.



- **CUALQUIER MANIPULACIÓN, ANOMALÍA, O DESPERFECTO que se pudieran producir DEL SISTEMA SERÁ SANCIONADO TENIENDO EL AYUNTAMIENTO POTESTAD ABSOLUTA PARA APLICAR DICHA SANCIÓN.**
- **QUEDA POR TANTO TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA MANIPULACIÓN Y/O DESINSTALACIÓN DE DICHOS EQUIPOS DE SEGURIDAD SUPONIENDO ESTE HECHO UNA FALTA MUY GRAVE QUE PUEDE SUPONER LA RESCISIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.**

CAPITULO XI. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento hará público con suficiente tiempo de antelación: los plazos de solicitud, presentación de documentación, precio público, fechas de pago, fecha de las fiestas, modificaciones en el Recinto, etc.

El Ayuntamiento expedirá la autorización de instalación y funcionamiento a las personas adjudicadas. La alteración de algún dato de la misma (titular, atracción y parcela concedida), o **la falsificación de documentos conllevará, de manera inmediata, la anulación de la autorización.**

El Ayuntamiento dotará al Recinto Ferial de las infraestructuras higiénico-sanitarias necesarias para la celebración de la Feria.

El Ayuntamiento facilitará toma de agua.

El Ayuntamiento dispondrá de suficientes contenedores de basura en el Recinto Ferial y se responsabilizará de la recogida de los mismos, así como de la limpieza viaria del Recinto.

El Ayuntamiento delimitará en los aparcamientos que rodean al recinto ferial una zona exclusiva para estacionar camiones y caravanas.

El Ayuntamiento no será responsable de ningún tipo de accidente que pudiere ocurrir por fallo de las atracciones, culpa o negligencia por parte del titular o personal a su cargo, por daños ocasionados a terceros.

CAPITULO XII. REGIMEN SANCIONADOR

La presente normativa que tiene carácter de obligado cumplimiento no exime en ningún caso de las posibles responsabilidades y penalizaciones que puedan aplicarse en función de la legislación vigente sobre estas materias.

La graduación de la sanción estará en función de la concurrencia de agravantes o atenuantes los cuales serán valorados por el Departamento de Régimen Sancionador en el correspondiente informe.



TIPOS DE FALTAS:

1.- FALTAS MUY GRAVES:

- La infracción e incumplimiento del CAPITULO II en los apartados 4, 5, 6 y 8 así como cualquiera de los apartados del CAPITULO IX, CAPÍTULO X y ANEXO II
- Se considerará falta muy grave la desobediencia reiterada respecto de las órdenes del Ayuntamiento, relativas al orden y la forma de prestación de la actividad, así como las faltas de respeto al personal del ayuntamiento.
- Así mismo, los enfrentamientos personales entre feriantes pudiendo o no afectar al desarrollo de las Fiestas, será motivo para que ambos feriantes sean expulsados de las mismas, abriéndose el correspondiente expediente sancionador, sin derecho a devolución de las tasas y no pudiendo concurrir en las sucesivas Fiestas Locales.
- Asimismo se considerará falta muy grave la acumulación en el mismo año de tres o más faltas graves.

2.- FALTAS GRAVES:

- Se considerará falta grave la desobediencia respecto de las órdenes del Ayuntamiento, relativas al orden y la forma de prestación de la actividad.
- La no presentación de documentación acreditativa del permiso de funcionamiento ante la autoridad municipal, y demás personal autorizado que se considere necesario.
- La incorrección o descortesía con el público.
- La no instalación, injustificada, una vez haya sido adjudicatario; este motivo podrá dar lugar a una sanción de no montar en los siguientes 3 años.
- Asimismo se considerará falta grave la acumulación en el mismo año de tres o más faltas leves.

3.- FALTAS LEVES:

- La infracción del capítulo IX , apartado 5

CUANTÍA DE LAS PENALIZACIONES

Las faltas reseñadas en el capítulo anterior serán objeto de la imposición de las siguientes penalizaciones de acuerdo a la graduación siguiente.

FALTA LEVE: de 50 a 300 euros.

FALTA GRAVE: de 301 a 600 euros.

FALTA MUY GRAVE: de 601 a 1.500 euros.

Podrá dar lugar a la retirada de la atracción, con la apertura del correspondiente expediente cuya consecuencia puede ser la prohibición de instalar en el Recinto Ferial de Rivas Vaciamadrid por un periodo de 2 a 5 años.

CAPITULO XIII. ACEPTACION DE BASES

La solicitud de montaje implica la aceptación de las presentes bases.

La interpretación que se haga de lo no recogido expresamente en estas bases, así como la resolución de cualquier circunstancia no prevista, corresponde exclusivamente y de forma inapelable a la organización.



ANEXO I

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LAS INSTALACIONES AMBULANTES QUE REALICEN SERVICIO DE RESTAURACIÓN O VENTA DE ALIMENTOS EN LAS FIESTAS DE RIVAS VACIAMADRID

SOBRE LIMPIEZA Y RESIDUOS EN HOSTELERÍA

De acuerdo con **La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelo contaminados: SEPARACIÓN DE RESIDUOS.**

La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular en su art 16, apartados 1 y 2 menciona la obligatoriedad de las administraciones públicas de establecer medidas para evitar la generación de residuos así como requisitos de sostenibilidad en las compras.

La Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente: PLÁSTICOS DE UN SOLO USO.

Todos los agentes implicados en la comercialización, **fomentarán el uso de alternativas reutilizables o de otro material NO PLÁSTICO.**

En su art 56, menciona la **prohibición de introducción en el mercado de los siguientes productos** descritos en el Anexo IV, apartado B, **relevantes en la realización de eventos:**

- 1) Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos).
- 2) Platos.
- 3) Pajitas, excepto si entran en el ámbito de aplicación del Real Decreto 1591/2009, de 16 de octubre.
- 4) Agitadores de bebidas.
- 5) Recipientes para alimentos mencionados en el apartado A.2 hechos de poliestireno expandido.
- 6) Los recipientes para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.
- 7) Los vasos para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidas sus tapas y tapones.

En Las actividades de hostelería, tanto las instalaciones como el personal:

- **Queda terminantemente prohibido el depósito de residuos o desperdicios fuera de los espacios y recipientes habilitados para tal función.**
- Estarán obligadas a **seguir las instrucciones facilitadas por la empresa municipal de servicios, respecto a la gestión de los residuos, como segregación de los mismos** y la operativa de vaciado de contenedores (internos en sus puestos) durante la celebración de las fiestas.
- **Deberán permitir las auditorías técnicas de residuos y facilitar en todo lo posible su labor a los Educadores Ambientales** encargados de dicha tarea, personal facilitado por empresa municipal, el cual irá con un chaleco reflectante con un distintivo reconocible.
- Se les entregarán por parte de la empresa municipal de servicios, **infografías (separación de residuos para cada contenedor) que deberán colocarse en lugares visibles**, tanto aquella destinada a resolver dudas en preparación y cocina de la caseta, como aquella orientada a la ciudadanía en fiestas.
- Harán un **uso debido de los contenedores**, utilizándose exclusivamente para desechar aquellos residuos correspondientes con la fracción correspondiente a dicho contenedor, nunca como almacenaje o otros usos alejados del reciclaje.



- **El menaje de un solo uso deberá ser compostable**, incluidos los vasos de chupito. Se trata de un envase que se biodegrada sin necesidad de un tratamiento fisicoquímico especial y se convierte en abono natural junto con el resto de componentes orgánicos.
- **Se evitará en lo posible el desperdicio alimentario**, y los desechos de este residuo serán siempre depositados en el contenedor de orgánica, sin mezclar con otras fracciones habituales como el plástico film.

GLOSARIO

Compostable: se trata de un envase que se biodegrada sin necesidad de un tratamiento fisicoquímico especial y se convierte en abono natural junto con el resto de componentes orgánicos. Un importante ejemplo es el menaje compostable.

Desechable: envase destinado a ser usado una sola vez. También “de un solo uso”.

Retornable: aquel envase que, tras el consumo, retorna al vendedor que lo adecuará para volver a ser utilizado. Habitualmente el usuario paga una especie de ‘fianza’ o ‘señal’ al adquirirlo que se suma al precio del contenido y que es devuelta una vez se reintegra el importe del envase. Un buen ejemplo son las botellas de vidrio.

Reutilizable: envase que puede ser utilizado para la misma función. Un buen ejemplo son los vasos reutilizables de las fiestas.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

1.- CONDICIONES DEL ENTORNO

- ⇒ El suelo donde se ubiquen los locales/puestos ambulantes deberá estar pavimentado. Se deberá proceder a la limpieza del suelo del entorno 48 horas antes de la instalación de los locales/puestos ambulantes.
- ⇒ Se garantizará luz eléctrica y acometidas de agua potable desde 48 horas antes de la instalación de los puestos.
- ⇒ Se garantizará, por parte de la organización que promueva el evento, la limpieza diaria del suelo del recinto y entorno, así como el depósito y recogida de residuos orgánicos. Se dispondrá de contenedores para colillas próximos a los locales/puestos ambulantes.

2.- DE LOS PUESTOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA:

- ⇒ Las actividades de manipulación y venta se desarrollarán en zona techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.
- ⇒ Todas las casetas destinadas a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente **aislados** de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
- ⇒ **Los locales y las máquinas expendedoras** deberán mantenerse limpios y en buen estado. Además estarán situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales, insectos y organismos nocivos.
- ⇒ **El agua** utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será **potable** desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público. En todo momento se dispondrá de un suministro suficiente de agua potable.



- ⇒ En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para **garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios**, en depósitos de material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.
- ⇒ Dispondrán de **instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal manipulador**, incluidas limpieza y secado higiénico de manos, instalaciones sanitarias higiénicas y zona de vestuarios.
- ⇒ Todas las instalaciones y enseres utilizados en la manipulación, conservación y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios estarán, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- ⇒ Las **superficies** que estén en contacto con los productos alimenticios **deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar** y, en caso necesario, de desinfectar. Los materiales serán lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- ⇒ Los **materiales** de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios **deben ser de uso alimentario**
- ⇒ Dispondrán del material adecuado para la limpieza y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios.
- ⇒ Dispondrán de los medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y deshechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos. El aceite usado se llevará a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.
- ⇒ Dispondrán de los medios adecuados (**cubos de basura con cierre hermético de accionamiento no manual y con bolsa**) y de lugares convenientemente retirados y aislados de las zonas de manipulación, para la eliminación de todos los residuos que se generen en las diferentes actividades.
- ⇒ Deben contar con **cámaras de refrigeración** para los productos y materias primas que requieran su conservación en frío de capacidad acorde con el material almacenado.
- ⇒ Todos los productos alimenticios deberán colocarse de modo que se prevenga el riesgo de contaminación.
- ⇒ El **menaje utilizado** en la dispensación de los diferentes productos alimenticios será de **un solo uso** siempre que no se pueda garantizar su adecuada limpieza.
- ⇒ Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación **de dispositivos de tipo no químico antiinsectos**, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.
- ⇒ Al final de cada jornada de trabajo se efectuará la limpieza y desinfección del puesto y/o instalación.



- ⇒ A la zona de elaboración o almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.

3.- DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- ⇒ Las materias primas o ingredientes utilizados estarán debidamente seleccionadas para evitar que puedan originar productos finales con riesgos para el consumidor. Además se almacenarán y conservarán convenientemente protegidas y, a la temperatura necesaria para evitar su deterioro o contaminación. **En todo momento se mantendrá la cadena de frío.**
- ⇒ Los alimentos perecederos se almacenarán en todo momento en refrigeración (tanto los crudos como los elaborados) correctamente envasados y protegidos de cualquier foco de contaminación.
- ⇒ La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.
- ⇒ Los productos de pastelería (bollería rellena o guarnecida) quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados, así como embutido fresco, no se podrá vender mientras no se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.
- ⇒ El agua utilizada en la limpieza de los diferentes productos de la pesca y en la elaboración del hielo para su conservación será potable.
- ⇒ Los productos utilizados para el envasado y embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje se realizarán evitándose posibles contaminaciones.
- ⇒ Todos los productos comercializados irán acompañados por los albaranes o facturas de compra en el que se demuestre su procedencia y origen legal de todos los productos alimenticios, y deberán estar a disposición de la inspección sanitaria.
- ⇒ Nunca se podrán vender productos prohibidos por su normativa reguladora.
- ⇒ Deberán llevar la información obligatoria del etiquetado de productos alimenticios.
- ⇒ Los servicios de inspección sanitaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.

4.- DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- ⇒ Los **vehículos** utilizados en el **transporte de productos alimenticios** dispondrán de las autorizaciones y/o **permisos reglamentariamente establecidos.**
- ⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de las diferentes materias y productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación. Además estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuada.
- ⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir posible contaminación de los alimentos.



- ⇒ Cuando se utilicen vehículos o contenedores para transportar distintos productos alimenticios u productos no alimenticios, éste se realizará con la separación adecuada para evitar contaminaciones cruzadas.
- ⇒ Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En el contenedor figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación “exclusivamente para productos alimenticios”.
- ⇒ Los diferentes productos se transportarán convenientemente protegidos para reducir al máximo la contaminación. Después de cada viaje los vehículos o contenedores serán convenientemente limpiados de forma eficaz.
- ⇒ **En todo momento se mantendrá la temperatura adecuada a la carga transportada.**

5.- DE LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- ⇒ Deberá disponer de la **acreditación específicos** de formación en higiene alimentaria.
- ⇒ El personal manipulador debe llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso protectora. Cuidarán en extremo la higiene personal, debiéndose lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que sea susceptible de causar contaminación en los alimentos.
- ⇒ Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas de otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarrea, etc., no podrán realizar ningún tipo de actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- ⇒ **En ningún caso se podrá fumar en la caseta, en especial en el área de cocina, a la zona de elaboración almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.**

6.- OTRAS OBLIGACIONES:

- ⇒ Se ajustarán en todo momento a la normativa higiénico-sanitaria aplicable a este tipo de actividad.
- ⇒ Deberá prestar especial atención en el análisis y control de posibles zonas de riesgo.
- ⇒ Se garantizará en todo momento el mantenimiento y limpieza del lugar de celebración de la feria, con especial atención a los aseos públicos.
- ⇒ Esta prohibido la venta, suministro o dispensación de bebidas alcohólicas y tabaco a los menores de 18 años. **Dispondrán de carteles informando de esta medida en lugares visibles.**
- ⇒ El precio de los distintos productos puestos a la venta deberá coincidir con la lista de precios que estará expuesta en un lugar visible. Dicha lista de precios será totalmente legible. Si el consumidor/a lo solicita, se estará obligado a la expedición de un justificante del gasto realizado.
- ⇒ Dispondrán de hojas de reclamaciones y carteles informando de su existencia.

DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ SER PRESENTADA A LA CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA Y PROTECCIÓN ANIMAL

1.-PREVIA A LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS PUESTOS:

- ⇒ Ubicación y número de puestos que van a instalar en la feria, titulares o responsables de los mismos, actividades que van a realizar.
- ⇒ Para cada uno de los puestos donde se vaya a servir, preparar, dispensar o vender productos alimenticios:
 - Certificados de manipulador de alimentos de los trabajadores.
 - Documentación de los vehículos que van a transportar los alimentos, certificados de conformidad, así como justificante de los tratamientos de desinfección de los vehículos.

2.- QUE DEBERÁ ESTAR A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN MUNICIPAL DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD:

- ⇒ Albaranes o facturas de compra que demuestren la procedencia legal de los productos alimenticios.

EN CUMPLIMIENTO DE LA SIGUIENTE LEGISLACIÓN

- Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios
 - Ley 7/1996, 18 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista y la Ley 1/2010, de 1 de marzo, que la reforma.
 - Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante en la Comunidad de Madrid, modificada por la Ley 5/2010, 12 julio, de Medidas Fiscales para el Fomento de la Actividad Económica.
 - RD 199/2010, de 26 de febrero, reguladora de la venta ambulante o no sedentaria
- RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y su modificación por el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio.
- Real Decreto 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.
 - Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
 - RD 1810/1991, de 13 de diciembre, RTS de la elaboración, circulación y comercio de caramelos, chicles, confites y golosinas (Modificación 135/2010)
 - Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes de elaboración y comercialización de masas fritas y sus modificaciones.
 - RD 496/2010, de 30 de abril, norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
 - RD 126/1989, de 3 de febrero, RTS de elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo y sus modificaciones.
 - 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

ANEXO II

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS INSTALACIONES NO PERMANENTES DE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MASAS FRITAS. CHURRERIAS

1. Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta, deben estar limpios, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.
2. Todos los locales (caseta) destinados a la fabricación y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
3. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la Reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público.
4. En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, en depósitos de chapa galvanizada u otro material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.
5. Deben disponer de instalación o recipiente exclusivo para el lavado higiénico de las manos (agua caliente y dosificadores de jabón y toallas de un solo uso) para el personal que manipula los alimentos
6. Los recipientes utilizados en la freiduría de las masas podrán ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante energía eléctrica. Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva de los productos elaborados. Queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión. Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción, las masas en freiduría no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.
7. El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos acabados y materias primas.
8. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características del producto ni la de ellos
9. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar, y desinfectar (materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y atóxicos). En la elaboración de masas fritas queda excluido el uso de madera en mesas de amasado y bandejas.
10. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.
11. Deben contar con medios para la eliminación de desechos higiénicamente (cubos de basura con pedal y con bolsa).
12. Todo material que tenga contacto con las masas fritas en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo deberán tener una composición adecuada, autorizada en su caso para el fin a que se destine, no ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos o que, aun no siéndolo, exceda del contenido

autorizado en los mismos. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las masas fritas.

13. Se prohíbe el uso de envoltorios no autorizados, (papel de periódico, juncos,..etc.)
14. La instalación no permanente debe mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza.
15. El personal manipulador debe llevar ropa limpia y exclusiva de la actividad que va a realizar (delantales y si es necesario gorro cubrecabezas).
16. Todo el personal manipulador deberá disponer del curso de formación de manipulador de alimentos.
17. Se debe cuidar en extremo la higiene del personal manipulador y deben cumplir con los requisitos de prácticas higiénicas:
 - No se debe fumar en la zona de manipulación de alimentos. No se debe comer, ni mascar chicle cuando se estén preparando los alimentos
 - No se debe toser, estornudar ni hablar sobre los alimentos.
 - No se deben manipular los alimentos si se padece alguna enfermedad de transmisión alimentaria.
 - Se deben lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que sea susceptible de causar contaminación en los alimentos.
18. Se prohíbe la presencia de animales domésticos en las instalaciones.
19. Para el aceite usado se contratará a una empresa responsable de su retirada.
20. Se debe disponer en todo momento de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios de que se disponga a disposición de la inspección sanitaria.

Si tienen alguna duda o desean recibir más información pueden:



Llamar al 91 660 27 17

**Dirigirse a la Concejalía de Salud y Consumo (OMIC), Plaza de la Constitución, 1.
2ª planta**



ANEXO III

DOCUMENTACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

DOCUMENTACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES A SOLICITAR A TODAS LAS EMPRESAS:

Obligaciones de la empresa:

En cumplimiento del artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 171/2004 por el que se desarrolla dicho artículo 24, en materia de coordinación de actividades empresariales, la persona contratista está obligada a:

Entregar antes del inicio de los trabajos la siguiente documentación en materia de prevención de riesgos laborales:

Modalidad de organización de la prevención en la empresa.

Designar por escrito a persona interlocutora en materia de prevención de riesgos laborales. Indicar nombre y apellidos, cargo, teléfono y correo electrónico.

Evaluación de riesgos y medidas preventivas de la actividad contratada, con mención especial a aquellos riesgos que puedan afectar a los trabajadores de otras empresas concurrentes, en particular sobre aquellos riesgos que puedan verse agravados o modificados por dicha concurrencia.

Relación nominal del personal que presten sus servicios con indicación del puesto de trabajo.

De cada uno de las personas trabajadoras:

Certificados de formación en prevención de riesgos laborales.

Acuse de recibo de la información en prevención de riesgos laborales recibida.

Acuse de recibo de los equipos de protección individual entregados (no pueden usarse equipos con certificación deportiva – equipos de escalada)

Certificado de aptitud de la revisión médica periódica, del personal que deban realizar trabajos en altura (si corresponde).

Certificado de montaje correcto de la/s instalación/es correspondientes, donde se haga constar que ha sido instalada de modo adecuado, cumpliendo la normativa específica que le es de aplicación y ofrece las garantías necesarias y exigibles de seguridad, tanto para personas usuarias como para terceras.

La instalación se realizará de acuerdo con el REBT, entregando la documentación que en la reglamentación requiere: certificados de las instalaciones de baja tensión.

Adicionalmente, la empresa contratista se compromete a:

Ponerse a disposición de la persona encargada de la coordinación de actividades empresariales, haciéndole entrega de la documentación que le sea requerida y observando las instrucciones preventivas que dicha persona le indique.

Informar de los accidentes de trabajo producidos como consecuencia de los riesgos de las actividades concurrentes.

Comunicar de inmediato toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o la seguridad de los trabajadores de las empresas presentes en el centro de trabajo.

Recopilar y facilitar esta misma documentación de las empresas que a su vez contrate o subcontrate.

PROFESIONALES AUTÓNOMOS

En cumplimiento del artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 171/2004 por el que se desarrolla dicho artículo 24, en materia de coordinación de actividades empresariales, está obligado a:

Informar sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen y que puedan afectar al personal de otras empresas concurrentes, en particular sobre aquellos riesgos que puedan verse agravados o modificados por dicha concurrencia.

Ponerse a disposición de la persona encargada de la coordinación de actividades empresariales, haciéndole entrega de la documentación que le sea requerida y observando las instrucciones preventivas que dicha persona le indique.

Informar de los accidentes de trabajo producidos como consecuencia de los riesgos de las actividades concurrentes.

Comunicar de inmediato toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o la seguridad del personal de las empresas presentes en el centro de trabajo.

Recopilar y facilitar esta misma documentación de las empresas que a su vez contrate o subcontrate