

Genérico Unidad Admin. Apoyo

Núm. Exp.: 2018/6-GUA

Asunto Licitación para la adjudicación de las concesiones para la explotación de la Caseta Puesto Lateral Nº 2 y las Bancadas Nº 2, 5, 10, 13, 18, 19 Y 21, vacantes en el Mercado Municipal de Abastos de Aspe

Informe Técnico

Expediente de Genérico Unidad Admin. Apoyo tramitado para Licitación para la adjudicación de las concesiones para la explotación de la Caseta Puesto Lateral Nº 2 y las Bancadas Nº 2, 5, 10, 13, 18, 19 Y 21, vacantes en el Mercado Municipal de Abastos de Aspe. D/Dña. TOTI0511FBP, emite el siguiente,

INFORME DE OFICINA TÉCNICA

Asunto: **INFORME SOBRE CONDICIONES NECESARIAS PARA LA LICITACIÓN DE LAS CASETAS Y BANCADAS VACANTES EN EL MERCADO DE ABASTOS.**

Visto el encargo realizado por parte de la Unidad administrativa de patrimonio sobre la necesidad de definir condiciones de uso de diferentes actividades a realizar en bancadas y caseta de mercado de abastos, de fecha 12 de febrero de 2018, se informa lo siguiente:

REQUISITOS Y CONDICIONES DE ACTIVIDADES EN BANCADAS CENTRALES:

Las actividades susceptibles de ser ubicadas en las bancadas centrales deberán ser aquellas destinadas a la venta de alimentos envasados (no frescos) que no necesiten medios auxiliares para su conservación o exposición, tales como venta frutas y verduras, venta pan y bollería, etc.

El resto de requisitos para la implantación de este tipo de actividades, tales como materiales, servicios higiénicos, etc. serán aquellos que establezcan los servicios de Salud Pública de los que depende la población de Aspe.

REQUISITOS Y CONDICIONES DE ACTIVIDADES EN CASETAS PERIMETRALES:

Las actividades susceptibles de ser ubicadas en las casetas perimetrales deberán ser aquellas destinadas a la venta de alimentos frescos que necesiten medios auxiliares para su conservación o exposición, tales como carnicerías, charcuterías, venta de salazones, venta de pescados fresco, etc. Sin que esta relación sea excluyente con las relacionadas en el punto anterior.



El resto de requisitos para la implantación de este tipo de actividades, tales como materiales, servicios higiénicos, etc. serán aquellos que establezcan los servicios de Salud Pública de los que depende la población de Aspe.

REQUISITOS NECESARIOS PARA ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN (BARES Y CAFETERÍAS) EN CASETAS PERIMETRALES:

Estableciendo inicialmente la diferencia sustancial entre un bar en el que se puede elaborar alimentos con la cocina que incorpora, utilizando alimentos frescos, y una cafetería en la que solamente se podrán servir alimentos sin preparación, bien envasados, o bien ya realizados como es el caso de bollería u otros alimentos en los que la elaboración se haya realizado en recintos con licencia de apertura, registro sanitario y transportado con transporte alimentario.

El establecimiento de una cocina en una caseta del mercado quedará limitada por los aparatos de caldeo y preparación de alimentos que en ella se instalen ya que si se superan los 20 kw la cocina tendrá que tener un recinto propio lo que sería dificultoso dada la limitada superficie con la que cuenta la caseta; hay que tener en cuenta que una cocina industrial de 4 fuegos ya supera esta potencia.

En cualquier caso, si se realiza la elaboración de alimentos, por ejemplo en plancha, siempre será necesaria la extracción y salida de humos. Idéntico caso sería el de una churrería ya que los equipos para freír superan los 20 kW.

La extracción de humos con emisión en la cubierta del mercado requerirá de la correspondiente autorización de comisión de patrimonio, impacto visual, etc.

En cualquier caso, tanto cafetería como bar, el servicio se limitaría a la venta de alimentos y consumo en la barra que se realice, ya que los pasillos del mercado no admiten la instalación de mesas y sillas que estrechen los pasos de circulación del público.

CAFETERÍA:

-Se podrán vender y consumir en barra alimentos ya elaborados que requieran la manipulación

necesaria solamente para su expedición.

-Maquinaria: variará según la configuración del puesto,

*Cafetera, molinillo, dosificador de leche condensada

*Lavavajillas.

*Botellero, congelador.

*Vitrinas expositoras según necesidades.

*Armario frigorífico.



BAR:

-Se podrán vender y consumir en barra alimentos ya elaborados y elaborados en la cocina del bar que requieran la manipulación y elaboración en cocina y para su expedición.

-Maquinaria: variará según la configuración del puesto,

*Tostadora, cocina y/o plancha.

*Campana e instalación de extracción.

*Cafetera, molinillo, dosificador de leche condensada

*Lavavajillas.

*Botellero, congelador.

*Vitrinas expositoras según necesidades.

*Armario frigorífico.

El contenido del presente informe es igual al realizado en fecha 2 de noviembre de 2016 con motivo del anterior proceso para la adjudicación de bancadas y casetas del mercado

Es cuanto tiene a bien informar el técnico que suscribe, sin perjuicio de lo que pudieran determinar los servicios jurídicos del ayuntamiento de acuerdo con la legislación aplicable.

El ingeniero técnico industrial municipal

Francisco Javier Berenguer Pérez
Fecha: 13/02/2018

