



Genérico Unidad Admin. Apoyo

Núm. Exp.: 2016/187-GUA

## INFORME DE OFICINA TÉCNICA

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

A instancias del oficio de regimen interior de fecha 2 de diciembre de 2011, de la T.A.G. de servicios Generales, por el que se solicita informe referente a las Condiciones necesarias para la licitación de casetas y bancadas vacantes en el Mercado de Abastos, se informa lo siguiente:

### REQUISITOS Y CONDICIONES DE ACTIVIDADES EN BANCADAS CENTRALES:

Las actividades subceptibles 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 higienicos, 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 subceptibles 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 higienicos, 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.

En resumen y de acuerdo con lo solicitado en el encargo:

## 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.





Es cuanto tengo que informar en Aspe a 02 de Noviembre de 2016. (Este informe es copia literal del emitido el 19 de Enero de 2012, y el 14 de Abril de 2014)

Es cuanto tiene a bien informar el técnico que suscribe.

El Ingeniero Técnico Industrial Municipal

Fdo: Angel Fco. Marco Villena

Fecha: 02/11/2016

