



## INTRODUCCIÓN

1

Durante los últimos fines de semana de junio y los de julio se va a celebrar un programa que menos dado en llamar LAS MUSICAS DEL MUNDO. El proyecto pretende reconocer los valores culturales y sociales de las cocinas declaradas patrimonio de la humanidad, y fundirlas en un proyecto musical que se va a celebrar en Toledo:

En un año donde Toledo va a conmemorar el 30 aniversario de su declaración como Patrimonio de la Humanidad, y que es la Capital Española de la Gastronomía, el aunar estas cocinas con su música nos parece un reto importante.

Hay que añadir, que parte de las músicas seleccionadas, tienen también su declaración como Patrimonio de la Humanidad, por lo que el proyecto se convierte en un escaparate de "lo mejor de la Humanidad" en Música y Gastronomía.

Estos dos conceptos de Música y Gastronomía se unen en un proyecto denominado: GASTROMÚSICA, fusionando oído y gusto en una oferta única que se ofrecerá en "Food Trucks" ubicados en la plaza del Ayuntamiento.

La plaza del Ayuntamiento de Toledo, se convertirá durante los meses de junio y julio en un punto de encuentro donde gastronomía y música se conviertan en un aliciente para pasar las noches de verano.

Las fechas en las que se tiene programado llevar a cabo éste proyecto con *food truck* son:

- JUNIO: 24, 25 Y 26.
- JULIO: 29, 30 Y 31.

En estos fines de semana, las Food Trucks podrán abrirse al público en la Plaza del Ayuntamiento durante el viernes por la tarde, sábado en horario de mañana y tarde y el domingo en horario de mañana.

El Ayuntamiento realizará una actuación a cargo de la Concejalía de Juventud el viernes 24 de junio y el viernes 29 de julio; realizará un concierto la noche del 25 de junio y el 30 de julio, a cargo de la Concejalía de Cultura. Los domingos por la mañana podrán permanecer abiertos los Food Trucks pero no existe programación en la plaza del Ayuntamiento a fecha de hoy.



## CONVOCATORIA

2

1. Instalar dos Food Trucks los días 24, 25 y 26 de junio y otros dos Food Trucks los días 29, 30 y 31 de julio. La ubicación de estos vehículos será la plaza del Ayuntamiento de Toledo. El tipo de oferta gastronómica consistirá en la cocina mediterránea y las cocinas tradicionales francesa, japonesa y mexicana que son las únicas gastronomías declaradas Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La distribución de la oferta gastronómica será la siguiente:

- Fin de semana del 24 al 26 de Junio:
  - o 1 Food Trucks dedicado a la cocina mediterránea.
  - o 1 Food Trucks dedicado a la cocina japonesa.
- Fin de semana del 29 al 31 de Julio:
  - o 1 Food Trucks dedicado a la cocina mejicana.
  - o 1 Food Trucks dedicado a la cocina francesa.

Las actuaciones previstas para esos días son:

- 24 de junio. I Festival "TOLEDO POP"
  - 25 de junio Portugal – MARA – canto alentejano, fado y otros ritmos
  - 29 de julio Concierto "MÚSICA PARA DESPERTAR"
  - 30 de julio – Concierto: México – Mariachi "Cielito Lindo", Real de Jalisco
2. Podrán participar empresas de hostelería (restaurantes, bares, cafeterías, etc.) que se encuentren dadas de alta en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas de Castilla-La Mancha y, tengan su domicilio comercial en Toledo Capital.
  3. La convocatoria será abierta a todos los establecimientos de hostelería de la ciudad con independencia de que se encuentre o no adheridos a la Capitalidad Gastronómica y, se efectuará a través de la web del Ayuntamiento, la Oficina Técnica de la Capitalidad y la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo
  4. Condiciones, lugar y plazo de solicitud:

Los interesados deberán presentar un proyecto indicando en que tipo o tipos de cocina indicada en el punto 1 quieren participar. Incluirán en el proyecto la descripción de, al menos, tres tapas que estén relacionadas con el tipo o tipos de cocina que elijan (mediterránea, japonesa, francesa y mejicana).

Las proposiciones se presentarán en el Registro General del Excmo. Ayuntamiento de Toledo, con sede en Plaza del Consistorio nº 1, **antes del día 13 de junio inclusive**, de lunes a viernes y en horario de nueve (9:00) a catorce (14:00) horas.



También se podrán remitir por correo electrónico, antes del día 13 de junio, a los siguientes correos:

Ayuntamiento de Toledo: [estherjimenez@toledo.es](mailto:estherjimenez@toledo.es)

Ayuntamiento de Toledo: [lmartin@ayto-toledo.org](mailto:lmartin@ayto-toledo.org)

Oficina técnica de la Capitalidad: [oficinatecnica2@toledocapitalgastronomia.com](mailto:oficinatecnica2@toledocapitalgastronomia.com)

5. Órgano encargado de efectuar la adjudicación, composición y plazo de resolución. Se formará una Comisión compuesta por: un representante del Excmo. Ayuntamiento de Toledo, un Profesor de la Escuela de Hostelería, un representante de la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo y un representante de la Oficina Técnica de la Capitalidad Gastronómica. Dicha Comisión se reunirá **el 15 de junio** para determinar los adjudicatarios, a quienes se les comunicará la decisión por escrito.
6. El espacio concedido sólo podrá ser utilizado por la persona titular que figure en la solicitud. La cesión total o parcial del espacio queda totalmente prohibida entendiéndose que en ningún caso puede admitirse el subarriendo del mismo.
7. TIPO DE INSTALACIÓN.
  - El *food truck* debe ser un vehículo móvil, totalmente autónomo, que no precise de conexiones consolidadas.
  - La instalación estará compuesta por material desmontable o móvil, de buena calidad y homologado y podrá acompañarse de veladores o taburetes y taburetes, siendo obligatorio en la solicitud indicar el número de los mismas y modelo (Descripción gráfica). El Ayuntamiento se reserva el derecho a determinar dicho número según la ubicación. Los veladores y los taburetes deberán estar en consonancia con la instalación. No pudiendo superar la superficie máxima a ocupar en ningún momento 35 m<sup>2</sup>.
  - La instalación será por cuenta del concesionario en el lugar que se determine. Todos los gastos derivados del negocio tales como instalación, montaje y desmontaje, vigilancia, mantenimiento, suministro, evacuación y saneamiento de agua, toma de corriente y alumbrado serán por cuenta del concesionario, en caso de ser necesarios.
  - La instalación deberá reunir entre sus características la adecuación al entorno, estética, calidad y funcionalidad, debiendo cumplir con las normas sanitarias



vigentes en cuanto a higiene y con normativa industrial que le sea de aplicación (maquinaria, instalación eléctrica, etc).

- En los *food trucks* y en lugar visible, se informará a los consumidores de la dirección donde se atenderán, en su caso, sus reclamaciones. Dicha dirección figurará, de todos modos, en la factura o en el comprobante de la venta.
- Una vez finalizada la jornada laboral, la instalación no podrá permanecer en la calle. (Veladores y taburetes en caso de haberlos)
- En todo caso, antes de su puesta en marcha, la instalación, deberá obtener el previo visto bueno del Excmo. Ayuntamiento de Toledo, tras girar visita de inspección y aprobación de inicio de actividad mediante resolución.

### **NORMAS GENERALES**

1. Al presentar la solicitud de admisión, el participante acepta automáticamente esta Normativa, que le compromete a respetar y cumplir las directivas técnicas y disposiciones provenientes de la convocatoria.
2. Es responsabilidad de los participantes estar dados de alta en el IAE, Régimen de Autónomos o cursar el alta de los trabajadores y, al corriente de pago de sus cuotas.
3. Disponer de Autorización Sanitaria de Funcionamiento, Registro Sanitario o acreditación de que realizan las elaboraciones en instalaciones autorizadas para dicho fin. Los empleados deberán disponer del Certificado de Manipulador de Alimentos. Los adjudicatarios deberán adjuntar una copia de estos documentos.
4. Resulta de aplicación la siguiente normativa sanitaria:
  - Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, que su artículo 2, letra f) h) define como "*establecimiento de comidas preparadas de carácter temporal*", el que se implanta durante un tiempo limitado y sin intención de constituir una instalación permanente. El carácter temporal de un establecimiento es independiente de su posible estacionalidad o apertura limitada a una determinada época del año.  
Asimismo, en su artículo 3.1 establece que todos los establecimientos de comidas preparadas deberán cumplir la normativa comunitaria, estatal o autonómica que resulte de aplicación y, en concreto, los requisitos previstos en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas



- preparadas, y los incluidos en el Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- (Alérgenos) Real Decreto 126/2015 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.
5. Existe una Ordenanza Municipal de Venta Ambulante (BOP. Toledo 8/10/1993 que puede resultar de aplicación.
  6. También existe una Ordenanza Reguladora de la Contaminación Ambiental (BOP de Toledo nº 237 de 16/10/2009) que puede resultar de aplicación.
  7. Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años y deberán colocarse carteles de forma visible con dicha prohibición (Ley 2/1955 de 2 marzo).
  8. Deberán contar con un Seguro de Responsabilidad Civil que cubra la actividad ejercida por el food truck.
  9. Deberán satisfacer la tasa fiscal correspondiente por ocupación de la vía pública, que se establece en 50,00 euros por cada fin de semana completo.
  10. Cabe valorar la exigencia o no del cumplimiento de la normativa sobre transporte e Inspección Técnica de Vehículos.
  11. Cada participante se encargará de mantener limpio y en las debidas condiciones higiénicas y sanitarias su espacio y el entorno del mismo, así como, cualquier material o artículo que necesite para la elaboración de sus propios productos. En todo momento los participantes han de mantener el debido decoro, evitando toda molestia o interferencia en el trabajo de los/as demás y de los visitantes. Si un participante provocase perturbaciones de cualquier tipo, la organización se reserva el derecho de clausurar su espacio y, en su caso, obligarle al desalojo sin indemnización alguna.
  12. El Food Truck deberá mantenerse abierto en el horario establecido de venta durante todos los días del evento.

### **REQUISITOS SANITARIOS**

1. Los "Foods Trucks" deberán estar techados y debidamente defendidos de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.



2. Los "Foods Trucks" deberán estar limpios, en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación cruzada, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
3. Deberá contar con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
4. Deberán disponer de lavamanos con dotación higiénica (agua potable y dosificadores de jabón y toallas de un solo uso), para el personal que manipulan alimentos.
5. Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios serán de fácil limpieza lisas, anticorrosivas y no tóxicas. Contarán con material adecuado para la limpieza adecuada.
6. Deberán contar con medios para la eliminación de residuos sólidos (cubos de basura con cierre hermético de accionamiento no manual con bolsa), los cuales permanecerán cerrados y en lugar aislado de los alimentos. Y justificación de la retirada del aceite usado por un gestor autorizado, en caso de hacer uso de freidoras en el "Food Truck".
7. Los alimentos perecederos se almacenarán en todo momento refrigerados (tanto los crudos como los elaborados) y correctamente envasados y aislados.
8. Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que evite el riesgo de contaminación en la medida del posible.
9. Los productos de pastelería (bollería rellena o guarnecida), quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, pescados, mariscos frescos, refrigerados y congelados, no se podrá vender mientras no se dispongan de instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.
10. Nunca se podrán vender productos prohibidos por su normativa.
11. Todos los productos envasados, deberán llevar la información obligatoria del etiquetado de productos alimentarios (nombre del producto, fabricante, fecha de caducidad, lote, información sobre alérgenos, etc.).
12. Los alimentos materias primas expuestas se taparán y protegerán del alcance del público.
13. Los operadores deberán haber recibido formación en manipulación de alimentos, debiendo utilizar ropa de uso exclusiva y limpia, lavarse frecuentemente las manos



y siempre después de que realice cualquier actividad que sea susceptible de causar contaminación a los alimentos.

14. Dispondrán de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios, para asegurar la trazabilidad de los productos alimenticios.
15. Dispondrán de un manual de Buenas Prácticas de Higiene basado en la metodología APPCC.

### **REQUISITOS EN MATERIA DE CONSUMO**

1. Los productos industriales deben presentar etiquetado en español e indicar los datos del responsable del mismo, su composición y, si procede, las instrucciones de uso y mantenimiento del producto.
2. Si algún producto se vende al peso, deberá indicarse el precio por unidad de medida (precio kilo/litro.). Asimismo, deberá presentar información (letrero o cartel) sobre su denominación comercial, país o zona de origen, composición, así como cumplir las especificaciones concretas que regulan cada tipo de producto.
3. Los instrumentos de pesaje (básculas) deberán estar debidamente certificados (certificado en vigor) y calibrados por empresa certificada.
4. Los productos deberán exponerse a la venta a una altura mínima de 50 cm. del suelo.
5. Es obligatorio disponer de hojas de reclamaciones (modelo oficial) y cartel anunciando su existencia.
6. Todo el producto a comercializar debe tener expuesto su precio de venta, incluido impuestos.
7. Si se admite el pago con tarjeta de crédito o débito, deberá informarse de ello y no se podrán incrementar los precios por el uso de estos medios de pago.
8. Ante cualquier operación comercial realizada debe entregarse ticket de caja o justificante en la forma reglamentaria.