



## DECRETO

Murcia, 15 de febrero de 2016

LIBRO DE RESOLUCIONES

(Art. 20.2.1 del Rgto. Orgánico del  
Gobierno y Admón. De 27-5-2004)

Núm.:

Folio.:

El Director de la  
Oficina del Gobierno Municipal  
P.D.F.



**CONSIDERANDO** lo dispuesto en el art. 8 y la Disposición Transitoria Primera de la Ley 3/2014, de 2 de Julio, de Venta Ambulante o no Sedentaria de la Región de Murcia en cuanto a que las autorizaciones municipales para la venta no sedentaria o ambulante concedidas durante el ejercicio 2014 quedarán prorrogadas por un plazo de ocho años.

**CONSIDERANDO** la Ordenanza Fiscal Municipal reguladora de la Tasa por Expedición de Documentos Administrativos para el año 2016 por la que se fija el precio por expedición de la licencia para el ejercicio de la venta ambulante de cualquier clase en la cantidad de 44,90 €, y el artículo 22.2.2 y 3 de la Ordenanza General de Gestión, Recaudación e Inspección de Tributos Locales, por

el que se impone el sistema de autoliquidación de la tasa por aprovechamiento especial de la vía pública con ocupaciones eventuales, caso de las autorizaciones que nos ocupan.

**CONSIDERANDO** que la Ley 11/2012, de 27 de diciembre, de modificación de la Ley 11/2006, de 22 de diciembre, sobre régimen del comercio minorista de la Región de Murcia, en su artículo 27 obliga a los que resulten sujetos pasivos para poder ejercer cualquier tipo de venta a hallarse al corriente con la Hacienda Municipal.

**CONSIDERANDO** lo preceptuado en el artículo 6 de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante en el Término Municipal de Murcia en cuanto a los requisitos necesarios para la concesión de autorizaciones de venta ambulante.

**CONSIDERANDO** que dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 7.2 de la Ordenanza de Venta Ambulante, mediante Decreto del Concejal Delegado de Mercados Consumo y Descentralización de fecha 31 de mayo de 2012, con fundamento en el informe del Jefe de Inspección de la Vía Pública, de fecha 25 de mayo de 2012, se aprobaron las Normas que establecen el sistema de distancias mínimas entre puntos de venta con el fin de proteger el entorno urbano en las autorizaciones de venta en la vía pública.

**CONSIDERANDO** que las citadas Normas Reguladoras fueron aprobadas para los ejercicios 2013, 2014 y 2015, mostrándose sin embargo el sistema insuficiente para la protección del entorno urbano, y resultando preciso, por tanto, habilitar un nuevo sistema de ubicaciones estables en todo el término municipal elaborado a propuesta de los correspondientes Alcaldes Pedáneos y Presidentes de las Juntas Vecinales de Distritos, con suspensión de los procedimientos dirigidos a conceder nuevas autorizaciones de venta ambulante en la vía pública.

**CONSIDERANDO** la Ley 3/2014, de 2 de julio, de Venta Ambulante o no Sedentaria de la Región de Murcia, art. 6.2, por el que exige disponer del correspondiente seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos del ejercicio de la actividad.

**CONSIDERANDO** el informe de Inspección de Consumo, de fecha 28 de diciembre de 2015, en el que con motivo de establecer el régimen de concesión para las Autorizaciones Municipales de Venta en la Vía Pública y al objeto de establecer las

condiciones higiénico sanitarias que deben reunir dichas actividades de venta de alimentos en el ejercicio 2016, se establece:

**“PRIMERO.-** De acuerdo con el Decreto del Concejal Delegado de Mercados, Consumo y Descentralización de fecha 21/09/12, las actividades de venta ambulante de productos alimenticios en modalidad de puestos instalados en la vía pública que podrán ser autorizadas serán con carácter taxativo las citadas por el art. 2.1. de la *Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante en el Término Municipal de Murcia*:

- Venta de helados, siempre que no sea en instalaciones fijas
- Venta de churros
- Venta de castañas y mazorcas o similares
- Carritos de golosinas y pequeños juguetes o similares

**SEGUNDO.-** Las actividades de venta de “HELADOS” deberán cumplir la legislación y las condiciones higiénico sanitarias que se establecen el **ANEXO I** de este informe “*CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA VENTA DE HELADOS EN CAMIONES TIENDA*”.

**TERCERO.-** Las actividades de venta de “CHURROS, CHOCOLATE Y/O GOFRES” deberán cumplir la legislación y las condiciones higiénico sanitarias que se establecen el **ANEXO II** de este informe “*CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA VENTA DE MASAS FRITAS (CHURROS) EN CAMIONES-TIENDA*”.

**CUARTO.-** Que las actividades de venta de “CASTAÑAS Y MAZORCAS O SIMILARES (frutos secos, garrapiñadas, palomitas, algodón de azúcar) Y “CARRITOS DE GOLOSINAS” deberán cumplir la legislación y las condiciones higiénico-sanitarias que se establecen en el **ANEXO III** de este informe “*CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA VENTA DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS EN PUESTOS AMBULANTES*”.

**QUINTO.-** Respecto a las actividades de venta de “PIZZAS, BOCADILLOS, PERRITOS CALIENTES, PATATAS FRITAS Y/O ASADAS” que de acuerdo con lo establecido en el **punto TERCERO del Decreto del Concejal Delegado de Mercados, Consumo y Descentralización de fecha 21/09/12**, les sea autorizada la prórroga del ejercicio de venta ambulante deberán cumplir la legislación y las condiciones higiénico-sanitarias que se establecen en el **ANEXO IV** de este informe “*CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDAS PREPARADAS EN CAMIONES-TIENDA*”.

**SEXTO.-** Para obtener la autorización los interesados deberán presentar la documentación siguiente:

- *Acreditación la formación continuada anual en materia de higiene de alimentos de todos los manipuladores.*
- *En las actividades sujetas al Anexo I, Anexo II y Anexo IV, autorización sanitaria vigente de la Dirección General de Salud de la Consejería de Sanidad de la CARM en cuanto a la idoneidad de las instalaciones del vehículo o bien la inscripción de dicho vehículo en el Censo Autonómico creado al efecto.*

**SEPTIMO.-** A efectos de poder comprobar durante las inspecciones que el vehículo desde el que se ejerce la actividad es aquél para el que se otorgó la autorización, en dicha autorización deberá constar expresamente el número de bastidor del vehículo autorizado para la venta así como la obligatoriedad de exhibir junto a la autorización el Anexo de condiciones higiénico-sanitarias de aplicación”.

**CONSIDERANDO** que las autorizaciones de venta en la vía pública deben ser concedidas en precario con carácter excepcional y fuera del horario comercial habitual, especialmente en fines de semana y festivos, para dispensar un servicio complementario a los ciudadanos, al uso propio de las zonas en las que son concedidas (zona comercial, ocio) y así evitar conflictos de competencia desleal con otros establecimientos ubicados en la misma zona.

Por la presente, vista Ley 11/2012, de 27 de diciembre, de modificación de la Ley 11/2006, de 22 de diciembre, sobre régimen del comercio minorista de la Región de Murcia, la Ley 3/2014, de 2 de Julio, de Venta Ambulante o no Sedentaria de la Región de Murcia, y la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante en el Término Municipal de Murcia y en uso de las competencias que legalmente me están conferidas por Decreto de Alcaldía de 18 de junio de 2015.



## RESUELVO:

**PRIMERO.-** Prorrogar en el ejercicio 2016 las licencias concedidas en el año 2015, relacionadas en el anexo V, para la venta ambulante en la vía pública del Municipio de Murcia y aprobar las autorizaciones concedidas durante el ejercicio 2016 hasta la fecha del presente Decreto.

**SEGUNDO.-** Condicionar la citada prórroga a que los interesados acrediten el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1) Presentar declaración responsable en la que manifiesten que continúan cumpliendo con las condiciones establecidos en la legislación vigente que dieron lugar al otorgamiento de la autorización para la venta en el ejercicio 2015:

-Estar dado de alta en el epígrafe o epígrafes correspondientes del Impuesto de Actividades Económicas o el equivalente en el caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios con el compromiso de cumplir los requisitos durante el periodo vigente de la licencia.

- Estar en situación de alta en el Régimen de la Seguridad Social que corresponda o el perteneciente a una cooperativa que también figure de alta o equivalente en caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea, y estar al corriente en el pago.

- Disponer del oportuno permiso de residencia y trabajo conforme a la normativa vigente, en caso de personas extracomunitarias.

- Cumplir con las condiciones exigidas por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta ambulante o no sedentaria.

- En cuanto al personal manipulador de alimentos, disponer de la **formación continuada anual**, en materia de higiene alimentaria.

2) Encontrarse al corriente en el pago de tributos con la Hacienda Municipal. A estos efectos, recibida la instancia y acreditado el cumplimiento del resto de los requisitos, se procederá a comprobar su cumplimiento de oficio

3) Aportar justificante de ingreso de la tasa (44,90€) por expedición de documento según Ordenanza Fiscal vigente en la cuenta de Mare Nostrum nº ES35 0487 0001 6620 00140057 a favor del Ayuntamiento de Murcia, Servicio de Mercados.

4) Aportar documento acreditativo de ingreso de la autoliquidación por tasa de ocupación en la vía pública.

5) Aportar seguro de Responsabilidad Civil vigente.

6) Aportar ficha técnica del vehículo remolque.

7) Acompañar autorización de la dirección general de Salud de la Comunidad Autónoma certificando la idoneidad de las instalaciones destinadas a la venta (Decreto 172/95, de 22 de noviembre, BORM 7/12/95).

**TERCERO.-** Aprobar las condiciones higiénico sanitarias que se adjuntan como anexos I, II, III Y IV a esta resolución para el ejercicio 2016.

**CUARTO.-** Aprobar que las actividades que sean autorizadas para la venta en la vía pública, deberán ejercer fuera del horario comercial habitual establecido, fundamentalmente en fines de semana y fiestas locales, autonómicas y nacionales, atendiendo al horario máximo establecido en la legislación vigente, para las actividades que con carácter principal se desarrollan en la zona en la que es concedida la autorización de venta, especialmente en las circulares dictadas por la Comunidad Autónoma de Murcia.

**QUINTO.-** Suspender la concesión de nuevas autorizaciones de venta ambulante en la vía pública y el sistema de distancias aprobado por Decreto del Concejal Delegado de Mercados, Consumo y Descentralización de fecha 31 de mayo de 2012, respecto a las Normas Reguladoras que establecen el sistema de distancias mínimas entre puntos de venta con el fin de proteger el entorno urbano.

**SEXTO.-** Iniciar el expediente para la determinación de las ubicaciones establecidas en las que serán concedidas autorizaciones de venta, recabando las oportunas propuestas de estas ubicaciones presentadas por los correspondientes Alcaldes Pedáneos y Presidentes de las Juntas de Distritos Vecinales.

**SEPTIMO.-** Dar publicidad de la presente resolución mediante la publicación en la página web del Ayuntamiento de Murcia y dar traslado de la misma a **Policía Local, Servicio de Calidad Urbana, Servicio de Tráfico, Inspección de Consumo y Agencia Municipal Tributaria** para que vigilen y supervisen el adecuado cumplimiento de los términos y condiciones de la misma.

LA TENIENTE ALCALDE DELEGADA  
DE COMERCIO, ORGANIZACIÓN Y  
RELACIONES INSTITUCIONALES



Edo. M<sup>a</sup> del Carmen Pelegrín García

## ANEXO I

### CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA VENTA DE HELADOS EN CAMIONES TIENDA

#### A. Actividad

Venta desde vehículos (caravanas, autocaravanas o remolques) situados sobre la vía pública de helados envasados en unidades de venta y con marca registrada.

#### B. Legislación aplicable

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE L 226 de 25.6.2004)
- Decreto 172/1995 de 22 de noviembre por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes, (BORM 282 de 07/12/95)
- Real Decreto 618/98 de Presidencia del Gobierno, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (BOE del 28 de Abril de 1998)

#### C. Autorizaciones previas

- Los vehículos contarán con la autorización sanitaria vigente de la Dirección General de Salud de la Consejería de Sanidad de la CARM en cuanto a la idoneidad de sus instalaciones o bien la inscripción de dicho vehículo en el Registro Autonómico creado al efecto.
- La autorización o la acreditación de la inscripción en el Registro Autonómico deberá ser presentada para obtener la licencia municipal y estará a disposición de los Inspectores Sanitarios durante el ejercicio de la actividad.

#### D. Requisitos higiénico-sanitarios

1. Ubicación aislada/separada de focos de contaminación (animales, contenedores de basuras, escombros, etc.)
2. Tendrá capacidad suficiente para el desarrollo de la actividad
3. Sistemas de iluminación protegidos mediante pantallas estancas. El local estará suficientemente iluminado.
4. El lugar donde se expendan los productos será un espacio cerrado salvo por uno de los paramentos verticales donde se permitirá una abertura para despachar al público. Dicho espacio tendrá suelo, paredes y techos de material liso y de fácil limpieza y desinfección que se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.
5. Suministro de agua corriente potable por conexión a la red pública o por depósito de al menos 100 litros al comienzo de la jornada. El agua se mantendrá en estado de potabilidad y limpieza debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario.
6. Conexión a la red pública de alcantarillado para la eliminación de las aguas residuales generadas durante la actividad o depósito de igual capacidad que el de abastecimiento (100 litros) para su recogida.
7. Fregador o lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado de agua potable así como dosificador con jabón líquido y dispensador de toallas de un solo uso (papel) para el secado de las manos.
8. Todos los productos alimenticios se depositarán en armarios, estanterías, vitrinas ó cualquier otro medio que impida su contacto con el suelo.
9. Vitrinas para exponer los alimentos no envasados de forma que queden fuera del alcance del público.
10. Elementos frigoríficos necesarios para la conservación a la temperatura adecuada de los helados (-18°C los helados y 0°C los granizados) tanto durante el transporte como en la venta, de forma que mantengan el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor. Las cámaras dispondrán de termómetro visible desde el exterior y serán mantenidas en perfectas condiciones de uso y limpieza.

11. Cámaras y congeladores con **capacidad útil** suficiente para poder almacenar las bebidas, materias primas, productos intermedios y productos finales correctamente ordenados, separados y protegidos para evitar contaminaciones cruzadas.
12. Los **utensilios** que se empleen para la venta cumplirán permanentemente las debidas condiciones higiénicas, limpiándose cada vez que se utilicen con agua potable corriente y detergente.
13. **Útiles de limpieza y productos químicos** para la desinfección y limpieza del equipo de trabajo y del local, estarán almacenados en su envase original y en un lugar independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.
14. **Recipientes estancos** con tapadera de accionamiento a pedal para los residuos sólidos (basura) dotados de bolsas de un solo uso.
15. El local, las superficies y el equipo de trabajo que entren en contacto con los alimentos se mantendrán limpias en todo momento y su construcción, composición y estado de conservación permitirán su adecuada limpieza y desinfección. La **limpieza** se llevará a cabo como mínimo al final de cada jornada de trabajo.
16. La **materia prima** y el resto de productos alimenticios procederán de proveedores acreditados con autorización sanitaria.
17. Se indicarán mediante cartel o similar los **precios de venta al público**.
18. El **personal** vestirá ropa limpia de uso exclusivo y cubrecabezas y estará incluido en un programa de formación continuada para manipuladores de alimentos. Deberá acreditarse que los manipuladores han realizado una acción formativa anual. Se mantendrá en todo momento la máxima pulcritud en el aseo personal, poniendo especial atención en el lavado de las manos, que se hará como mínimo cada vez que reanude el trabajo y en caso de contaminación. No se podrá comer, fumar en el lugar dónde se manipulen los alimentos.
19. El responsable del establecimiento aplicará un **sistema de autocontrol** (plan de limpieza y desinfección, plan de control de temperaturas, plan de control de trazabilidad, registro de proveedores etc.) y dispondrá de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de los productos que almacene y exponga a la venta.



Murcia, 28 de diciembre de 2015

EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCION DE CONSUMO.

P.A.

Fdo: Fulgencio Fernández Buendía

## ANEXO II

### CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA VENTA DE MASAS FRITAS (CHURROS) EN CAMIONES TIENDA

#### A. Actividad

Elaboración y Venta en vehículos (caravanas, autocaravanas o remolques) situados sobre la vía pública de:

- Masas fritas (churros y buñuelos) considerando como tales preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados con agua, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible autorizado
- Chocolate caliente
- Gofres

#### B. Legislación aplicable

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE L 226 de 25.6.2004)
- Decreto 172/1995 de 22 de noviembre por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes, (BORM 282 de 07/12/95)
- Real Decreto 2507/1983 de 4 de agosto sobre Reglamentación Técnico sanitaria para la elaboración y comercialización de Masas Fritas (BOE 225 de 20/09/83)
- 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.

#### C. Autorizaciones previas

- Los vehículos contarán con la autorización sanitaria vigente de la Dirección General de Salud de la Consejería de Sanidad de la CARM en cuanto a la idoneidad de sus instalaciones o bien la inscripción de dicho vehículo en el Registro Autonómico creado al efecto.
- La autorización o la acreditación de la inscripción en el Registro Autonómico deberá ser presentada para obtener la licencia municipal y estará a disposición de los Inspectores Sanitarios durante el ejercicio de la actividad.

#### D. Requisitos higiénico-sanitarios

1. Ubicación aislada/separada de focos de contaminación (animales, contenedores de basuras, escombros, etc.)
2. Tendrá **capacidad** suficiente para el desarrollo de la actividad
3. Sistemas de **iluminación** protegidos mediante pantallas estancas. El local estará suficientemente iluminado.
4. El lugar donde se elaboren y expendan los productos será un **espacio cerrado** salvo por uno de los paramentos verticales donde se permitirá una abertura para despachar al público. Dicho espacio tendrá suelo, paredes y techos de material liso y de fácil limpieza y desinfección que se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.
5. **Suministro de agua corriente potable** por conexión a la red pública o por depósito de al menos 100 litros al comienzo de la jornada. El agua se mantendrá en estado de potabilidad y limpieza debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario.
6. Conexión a la red pública de alcantarillado para la **eliminación de las aguas residuales** generadas durante la actividad o depósito de igual capacidad que el de abastecimiento (100 litros) para su recogida.
7. **Fregador o lavamanos** con grifo de accionamiento no manual dotado de agua potable así como dosificador con jabón líquido y dispensador de toallas de un solo uso (papel) para el secado de las manos.

8. Todos los productos alimenticios se depositarán en armarios, estanterías, vitrinas ó cualquier otro medio que impida su contacto con el suelo.
9. Vitrinas para exponer los alimentos no envasados de forma que queden fuera del alcance del público. Dicha vitrinas serán refrigeradas en caso de que los alimentos que se expongan sean perecederos.
10. Pinzas, paletas u otro sistema para despachar los productos no envasados. Si se utilizan guantes éstos no serán de latex.
11. Se utilizará como **envoltura** materiales autorizados para uso alimenticio (está prohibido el papel de periódico).
12. Las **tablas de corte** y las empuñaduras de los cuchillos no serán de madera sino de material liso no absorbente autorizado para uso alimentario.
13. En el caso de que se trabaje con productos perecederos (leche, nata para gofres, etc.):
  - Elementos frigoríficos suficientes (cámaras, vitrinas, congeladores) que garanticen unas condiciones térmicas de conservación adecuadas de los productos perecederos tanto en la fase de transporte como en la de almacenamiento y venta.
  - Cámaras, vitrinas refrigeradoras y congeladores con **termómetro visible** y mantenidos en perfectas condiciones de uso y limpieza.
  - Cámaras y congeladores con **capacidad útil** suficiente para poder almacenar las bebidas, materias primas, productos intermedios y productos finales correctamente ordenados, separados y protegidos para evitar contaminaciones cruzadas.
14. Útiles de limpieza y productos químicos para la desinfección y limpieza del equipo de trabajo y del local almacenados en su envase original y en un lugar independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.
15. Recipientes estancos con tapadera de accionamiento a pedal para los residuos sólidos (basura) dotados de bolsas de un solo uso.
16. El local, las superficies y el equipo de trabajo que entren en contacto con los alimentos se mantendrán limpias en todo momento y su construcción, composición y estado de conservación permitirán su adecuada limpieza y desinfección. La **limpieza** se llevará a cabo como mínimo al final de cada jornada de trabajo.
17. Los puestos que sirvan comida o bebida sólo podrán utilizar en la fase de venta, **vajilla y cubertería** de un solo uso.
18. La **materia prima** y el resto de productos alimenticios procederán de proveedores acreditados con autorización sanitaria. El responsable de la actividad deberá disponer en el local de la documentación comercial para acreditar al proveedor inmediato de los productos que tenga almacenados y exponga a la venta. El aceite estará envasado y etiquetado con una marca registrada de forma indeleble.
19. El **baño de fritura** será exclusivamente de aceite sin mezclar con otras grasas animales o vegetales. El aceite deberá renovarse en su totalidad en el caso de que no garantice las condiciones higiénico-sanitarias.
20. El **combustible** se almacenará en lugar separado. En el caso de que el combustible sea líquido, es evitará que el humo y los gases de la combustión entren en contacto con las masas en fritura
21. Se indicarán mediante cartel o similar los **precios de venta al público**
22. El **personal** vestirá ropa limpia de uso exclusivo y cubrecabezas y estará incluido en un programa de formación continuada para manipuladores de alimentos. Deberá acreditarse que los manipuladores han realizado una acción formativa anual. Se mantendrá en todo momento la máxima pulcritud en el aseo personal, poniendo especial atención en el lavado de las manos, que se hará como mínimo cada vez que reanude el trabajo y en caso de contaminación. No se podrá comer, fumar en el lugar dónde se manipulen los alimentos.
23. El responsable del establecimiento aplicará un **sistema de autocontrol** (plan de limpieza y desinfección, plan de control de temperaturas, plan de control de trazabilidad, registro de proveedores etc.) y dispondrá de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de los productos que almacene y exponga a la venta.



Murcia, 28 de diciembre de 2015

EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CONSUMO.

P. S.

Fdo: Fulgencio Fernández Buendía

## ANEXO III

### CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA VENTA DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS EN PUESTOS AMBULANTES

#### A. Actividad

Venta en puestos desmontables situados sobre la vía pública de:

- Productos alimenticios envasados, que no precisen temperaturas de conservación distintas de las ambientales y que procedan de establecimientos permanentes autorizados sanitariamente: **golosinas, palomitas, frutos secos y garrapiñadas**
- Productos alimenticios elaborados en el momento de la venta: **palomitas, mazorcas asadas, castañas asadas y algodón de azúcar**

#### B. Legislación aplicable

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE L 226 de 25.6.2004).
- Decreto 172/1995 de 22 de noviembre por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes (BORM núm. 282 del 07/12/95).
- 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.

#### C. Requisitos higiénico-sanitarios

1. Puestos aislados/separados de focos de contaminación (animales, contenedores de basuras, etc.) y situados sobre vías o locales pavimentados, que se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza.
2. Sistemas de protección (toldos o cubiertas) que impidan la contaminación y la acción directa de la luz solar sobre los productos.
3. Superficies de las mesas de trabajo, mostradores, bandejas, contenedores, utensilios y otros elementos que puedan entrar en contacto con los alimentos, de material inocuo de uso alimentario, no oxidable, liso, de fácil limpieza y desinfección, mantenidos en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza, que se realizará como mínimo antes de comenzar la actividad y al finalizar cada jornada.
4. Los vehículos en los que se transporten los alimentos estarán en perfectas condiciones de limpieza. Dichos vehículos se destinarán exclusivamente al transporte de los alimentos quedando prohibido que en ellos se transporten los materiales de montaje del puesto u otros enseres.
5. Requisitos de las materias primas y los productos alimenticios puestos a la venta
  - a) Todos los productos alimenticios aún estando embalados en sacos, cajas u otros medios se depositarán en anaqueles, estanterías, vitrinas ó cualquier otro sistema que impida su contacto con el suelo o su contaminación por otras fuentes.
  - b) Procederán de un obrador, industria o establecimiento con número de Registro Sanitario o Autorización Sanitaria. La documentación que acredite este hecho se tendrá en el puesto de venta a disposición de los inspectores veterinarios (documentación comercial - facturas, albaranes -, etiquetas de los productos que se fraccionan, autorizaciones sanitarias del elaborador, etc.).
  - c) Los productos envasados estarán debidamente etiquetados y en el etiquetado figurará como información obligatoria: denominación del producto, ingredientes, contenido neto, fecha de consumo preferente o de caducidad, lote, nombre o razón social del fabricante y dirección, y condiciones de conservación. Las etiquetas se conservarán hasta la finalización del producto.
  - d) Se indicarán en cartel o similar los precios de venta al público.
  - e) Los productos que puedan alterarse por el calor como por ejemplo chocolates, caramelos blandos, etc., se mantendrán a temperaturas no superiores a 25° C, por tanto, si se alcanzan

esas temperaturas ambientales será obligatorio que estos productos se mantengan refrigerados o se retiren de la venta.

6. En aquellos puestos en los que se elaboren alimentos (palomitas, mazorcas y castañas asadas, algodón de azúcar) se cumplirán los siguientes requisitos:
  - a) Medios para el lavado de los utensilios y las manos de los manipuladores:
    - Depósito que asegure el suministro de agua corriente potable necesario para toda la jornada, de al menos 30 litros al inicio de la venta con grifo.
    - Fregador o receptáculo (deposito o cubo) para la recogida del agua corriente del deposito anterior que, en este caso, se vaciará siempre en la red de alcantarillado.
    - Dosificador con jabón líquido y toallas o paños de un sólo uso (papel).
  - b) Recipientes estancos con tapa de accionamiento a pedal provistos de bolsas de un solo uso, para la recogida de basura.
  - c) En el caso de que exista un foco de combustión, éste debe estar debidamente protegido para evitar que el público pueda quemarse.
  - d) Vitrinas o sistema de protección para exponer los alimentos no envasados de forma que queden fuera del alcance del público y de otras fuentes de contaminación.
  - e) Pinzas, palas u otro sistema para despachar los productos no envasados. No está permitido el uso de guantes de latex, pero sí se permiten de vinilo o nitrilo.
  - f) El material de envoltura de los productos a granel debe ser de uso alimentario.
7. Estarán prohibidas las siguientes prácticas:
  - La venta de cualquier alimento distinto a los autorizados, y en concreto, queda prohibida expresamente la venta de pan, repostería, repostería con cremas y natas.
  - La venta fraccionada o a granel de alimentos no envasados, cuando su normativa específica lo prohíba.
  - La venta de hierbas y plantas desecadas a granel o con mención a propiedades o efectos terapéuticos.
  - La permanencia y entrada de animales en los puestos.
  - Almacenar conjuntamente alimentos incompatibles, y productos tóxicos (detergentes, lejías.....) junto a productos alimenticios.
  - Vender alimentos contaminados, alterados, adulterados, falsificados, nocivos o cuyo origen no pueda acreditarse o realizar cualquier manipulación que suponga fraude o riesgo para la salud de los consumidores.
8. Todo el personal relacionado con la manipulación de alimentos deberá acreditar que está incluido en un programa de formación continuada y que ha realizado una acción formativa anual.
9. Los manipuladores utilizarán ropa limpia de uso exclusivo y llevarán el pelo recogido, cuidando en todo momento su aseo personal (uñas limpias y cortas...), así como las prácticas de manipulación.
10. Los manipuladores mientras desempeñan su actividad no podrán fumar, comer, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas.



Murcia, 28 de diciembre de 2015

JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CONSUMO

P.S.

Fdo: Fulgencio Fernández Buendía

## ANEXO IV

### CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE COMIDAS PREPARADAS EN CAMIONES TIENDA

#### A. Actividad

Elaboración y venta en vehículos ambulantes (remolques, caravanas y autocaravanas) situados sobre la vía pública de los siguientes productos alimenticios preparados "in situ": pizzas, bocadillos, perritos calientes y/o patatas fritas o asadas.

La actividad deberá ajustarse exclusivamente a la preparación de pizzas y bocadillos con productos alimenticios ya elaborados por industrias con registro sanitario (queso, embutidos, tortillas...) quedando **PROHIBIDAS** las siguientes prácticas:

- La elaboración o venta de otro tipo de platos preparados (por ej: hamburguesas, productos cármicos a la plancha, etc.)
- La utilización de huevos frescos
- La dispensación a granel de **mayonesa** o cualquier otra salsa que precise refrigeración. Solo se permitirá la venta de salsas en sobres monodosis con marca registrada que no precisen refrigeración.

#### B. Legislación aplicable

- Real Decreto 3484/2000, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm. 11 del 12/01/01)
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE L 226 de 25.6.2004)
- Decreto 172/1995 de 22 de noviembre por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes (BORM núm. 282 del 07/12/95)
- Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos (BOE de 08/03/11)
- 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.

#### C. Autorizaciones previas

- Los vehículos contarán con la autorización sanitaria vigente de la Dirección General de Salud de la Consejería de Sanidad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia o bien la inscripción de dicho vehículo en el Registro autonómico creado al efecto en esa misma Consejería.
- Autorización Sanitaria vigente o la inscripción en el Registro Sanitario autonómico del obrador donde se precocinan, preparan y/o conservan las materias primas (pizzas) que emplean.

Ambas autorizaciones deberán ser presentadas para obtener la licencia municipal y estarán a disposición de los Inspectores Sanitarios durante el ejercicio de la actividad.

#### D. Requisitos higiénico-sanitarios

1. **Ubicación** aislada/separada de focos de contaminación (animales, contenedores de basuras, escombros, etc.).
2. Tendrá **capacidad** suficiente para el desarrollo de la actividad.
3. Sistemas de **iluminación** protegidos mediante pantallas estancas. El local estará suficientemente iluminado.
4. El lugar donde se elaboren y expendan los productos será un **espacio cerrado** salvo por uno de los paramentos verticales donde se permitirá una abertura para despachar al público. Dicho espacio tendrá suelo, paredes y techos de material liso y de fácil limpieza y desinfección que se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.

5. **Suministro de agua corriente potable fría y caliente** por conexión a la red pública o por depósito de al menos 100 litros al comienzo de la jornada. El agua se mantendrá en estado de potabilidad y limpieza debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario.
6. **Conexión a la red pública de alcantarillado para la eliminación de las aguas residuales** generadas durante la actividad o depósito de igual capacidad que el de abastecimiento (100 litros) para su recogida.
7. **Fregador o lavamanos** con grifo de accionamiento no manual dotado de agua potable fría y caliente así como dosificador con jabón líquido y dispensador de toallas de un solo uso (papel) para higiene de las manos.
8. Todos los productos alimenticios se depositarán en **armarios, estanterías, vitrinas** ó cualquier otro medio que impida su contacto con el suelo.
9. **Vitrinas** para exponer los alimentos no envasados de forma que queden fuera del alcance del público. Dicha vitrinas serán refrigeradas en caso de que los alimentos expuestos sean perecederos.
10. **Pinzas, paletas u otro sistema** para despachar los productos no envasados. Si se utilizan **guantes** éstos no serán de látex.
11. Las **tablas de corte** y las empuñaduras de los cuchillos no serán de madera sino de material liso no absorbente autorizado para uso alimentario.
12. **Elementos frigoríficos** (cámaras, vitrinas refrigeradoras y congeladores cámaras):
  - que garanticen unas condiciones térmicas de conservación adecuadas de los productos perecederos tanto en la fase de transporte como en la de almacenamiento y venta.
  - con **termómetro visible** y mantenidos en perfectas condiciones de uso y limpieza.
  - con **capacidad útil** suficiente para poder almacenar las bebidas, materias primas, productos intermedios y productos finales correctamente ordenados, separados y protegidos para evitar contaminaciones cruzadas.
13. **Útiles de limpieza y productos químicos** para la desinfección y limpieza del equipo de trabajo y del local almacenados en su envase original y en un lugar independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.
14. **Recipientes estancos** con tapadera de accionamiento a pedal para los residuos sólidos (basura) dotados de bolsas de un solo uso.
15. El local, las superficies y el equipo de trabajo se mantendrán limpios en todo momento y su construcción, composición y estado de conservación permitirán su adecuada limpieza y desinfección. La **limpieza** se llevará a cabo como mínimo al final de cada jornada de trabajo.
16. Los puestos que sirvan comida o bebida sólo podrán utilizar en la fase de venta, **vajilla y cubertería** de un solo uso.
17. La materia prima y el resto de productos alimenticios procederán de **proveedores** acreditados con autorización sanitaria. El responsable del establecimiento deberá disponer en el local de la documentación comercial para acreditar al proveedor inmediato de los productos que tenga almacenados y exponga a la venta.
18. Las **verduras y hortalizas de consumo crudo** se lavarán y desinfectarán adecuadamente con lejía apta para desinfección/cloración de aguas.
19. Se indicarán mediante cartel o similar los **precios de venta al público.**
20. El **personal** vestirá ropa limpia de uso exclusivo y cubrecabezas y estará incluido en un programa de formación continuada para manipuladores de alimentos. Deberá acreditarse que los manipuladores han realizado al menos una acción formativa anual. Se mantendrá en todo momento la máxima pulcritud en el aseo personal, poniendo especial atención en el lavado de las manos, que se hará como mínimo cada vez que reanude el trabajo y en caso de contaminación.
21. El responsable del establecimiento aplicará un **sistema de autocontrol** (plan de limpieza y desinfección, plan de control de temperaturas, plan de control de trazabilidad, registro de proveedores etc.) y dispondrá de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de los productos que almacene y exponga a la venta.

Murcia, 28 de diciembre de 2015

JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE CONSUMO

P. S.

Fdo: Fulgencio Fernández Buendía



## ANEXO V

## LISTADO TOTAL DE LICENCIAS DE VENTA EN LA VIA PUBLICA AÑO 2015

Nº LICENCIA FECHA DECRETO	Nº EXPTE	NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	TELEFONO	UBICACIÓN	ACTIVIDAD	PERIODO
1/2015 09/03/2015	139/2015	PELECHES BLAYA JUAN ANTONIO	27449504Q	673608080 629775255	ITINERANTE - SEMANA SANTA Y FIESTAS DE PRIMAVERA	REGALIZ, PALOMITAS Y ALGODÓN	30, 31 DE MARZO, 1 DE ABRIL Y DEL 6 AL 12 DE ABRIL
2/2015 09/03/2015	142/2015	PEREZ GONZALEZ SALVADOR	29016740D	605916255	ITINERANTE 1) SAN JOSE DE LA VEGA 2) MURCIA	FRUTOS SECOS, GLOBOS Y BARATIJAS	1) DIAS 14 Y 15 DE MARZO 2) DIAS 7 Y 15 DE ABRIL
3/2015 10/03/2015	2326/2014	RODRIGUEZ LOPEZ FRANCISCO	48633490Y	667642471 968890440	ITINERANTE - GRAN VIA, EL CORTE INGLES, SAN ESTEBAN, PLAZA FLORES, AVDA. DE LA LIBERTAD	CASTAÑAS, GLOBOS, FRUTOS SECOS Y BARATIJAS	1) DEL 1 AL 10 DE ENERO 2) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 3) DEL 12 OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE
4/2015 10/03/2015	2327/2014	RODRIGUEZ GAMBIN FRANCISCO	52804293L	667642471 968890440	ITINERANTE - GRAN VIA, EL CORTE INGLES, SAN ESTEBAN, PLAZA FLORES, AVDA. DE LA LIBERTAD	CASTAÑAS, GLOBOS, FRUTOS SECOS Y BARATIJAS	1) DEL 1 AL 10 DE ENERO 2) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 3) DEL 12 OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE
5/2015 10/03/2015	2328/2014	GARCIA MULERO MARIA	27428701M	630403557 968890440	ITINERANTE - GRAN VIA, EL CORTE INGLES, SAN ESTEBAN, PLAZA FLORES, AVDA. DE LA LIBERTAD	CASTAÑAS, GLOBOS, FRUTOS SECOS Y BARATIJAS	1) DEL 1 AL 10 DE ENERO 2) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 3) DEL 12 OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE
6/2015 10/03/2015	2329/2014	RODRIGUEZ LOPEZ MARIA DOLORES	48633491Z	667642471 968890440	ITINERANTE - GRAN VIA, EL CORTE INGLES, SAN ESTEBAN, PLAZA FLORES, AVDA. DE LA LIBERTAD	CASTAÑAS, GLOBOS, FRUTOS SECOS Y BARATIJAS	1) DEL 1 AL 10 DE ENERO 2) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 3) DEL 12 OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE
7/2015 10/03/2015	570/2015	MARTINEZ GARCIA MARI CARMEN	22974344N	699376007	ITINERANTE - BANDO DE LA HUERTA	REFRESCOS	DIA 7 DE ABRIL - BANDO DE LA HUERTA
8/2015 10/03/2015	713/2015	QUISPE ARCE EUDA	Y0593595W	632448338	ITINERANTE - SEMANA SANTA Y FIESTAS DE PRIMAVERA NAVIDAD - SANTO DOMINGO, ALFONSO X EL SABIO	JUGUETES Y BARATIJAS	1) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 2) DEL 20 DE DICIEMBRE 2015 AL 7 DE ENERO 2016



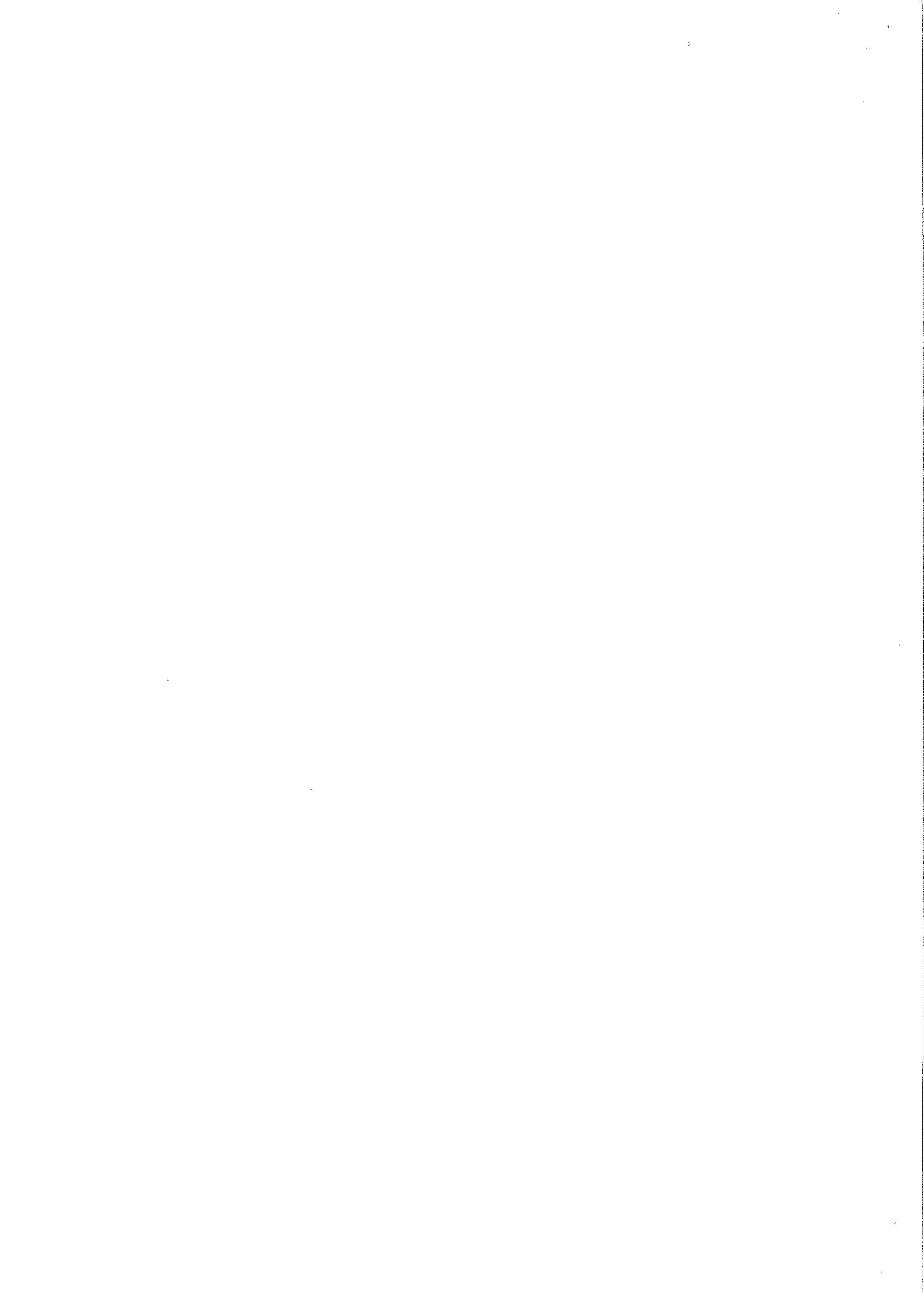
9/2015 10/03/2015	714/2015	HURTADO FALCONES MIGUEL ALEJANDRO	Y131401IN	632442358	ITINERANTE - SEMANA SANTA Y FIESTAS DE PRIMAVERA NAVIDAD - GRAN VIA EL CORTE INGLÉS, SAN ESTEBAN	JUGUETES Y BARATIJAS	1) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 2) DEL 20 DE DICIEMBRE 2015 AL 7 DE ENERO 2016
10/2015 11/03/2015	78/2015	RODRIGUEZ GARCIA ANTONIO	52815796E	619375648 619362116	ITINERANTE - MALECON, PLAZA CARDENAL BELLUGA Y PLAZA DE LA CRUZ	FRUTOS SECOS, ALGODÓN, CASTAÑAS Y BARATIJAS	1) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 2) DEL 11 DE DICIEMBRE 2015 AL 5 ENERO 2016
11/2015 11/03/2015	79/2015	GANDIA COLOMINA ROSA MARIA	53234526Z	619375648 619362116	ITINERANTE - PL. SANTO DOMINGO, PLAZA ROMEA Y AVDA. ALFONSO X SABIO	FRUTOS SECOS, REFRESCOS ALGODÓN, CASTAÑAS Y BARATIJAS	1) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 2) DEL 1 DE OCTUBRE AL 10 DE ENERO 2016
12/2015 12/03/2015	569/2015	LEGAZ LUCAS FERMIN	22947219G	659723966 968597567	ITINERANTE - BANDO DE LA HUERTA	REFRESCOS	DIA 7 DE ABRIL - BANDO DE LA HUERTA
13/2015 13/03/2015	119/2015	GARCIA ROSA MARIA LEONOR	27487582Y	636031926	JARDIN DE FLORIDABLANCA	CHURROS Y GOFRES	DEL 30 DE MARZO AL 12 DE ABRIL
14/2015 13/03/2015	135/2015	ACOSTA NAVARRO CARMEN MARIA	49169104A	686220128 646275149	ITINERANTE - GRAN VIA, EL CORTE INGLÉS, SAN ESTEBAN, PLAZA FLORES, AVDA. DE LA LIBERTAD	PALOMITAS, GLOBOS, CASTAÑAS Y BARATIJAS	1) VIERNES, SABADOS Y DOMINGOS DEL 20-3 AL 30-6 2) DEL 30 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 3) DEL 1 SEPTIEMBRE 2015 AL 15 ENERO 2016
15/2015 16/03/2015	386/2015	RAMIREZ ORENES MARIA DOLORES	34790666S	968248799 666337089	PLAZA HERNANDEZ AMORES	CARAMELOS ARTESANOS Y PRODUCTOS TIPICOS	DEL 26 DE MARZO AL 8 DE ABRIL
16/2015 16/03/2015	400/2015	TORRES INACIO CRISTINA PILAR	03451612W	968885008 687514008	1) AVDA. TENIENTE FLORESTA 2) C/ MAYOR (LA ALBERCA)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DEL 6 AL 12 DE ABRIL 2) SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO DEL 1-6 AL 18-10)
17/2015 20/03/2015	571/2015	TORRALBA BERNAL ANTONIO	22464774F	689230485	1) PLANO DE SAN FRANCISCO (JUNTO PASARELA) 2) AV. DE LA CONSTITUCION (CABEZO DE TORRES)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DIA 11 DE ABRIL - ENTIERRO DE LA SARDINA 2) DOMINGOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) Y LOS DIAS 25 Y 31-12
18/2015 23/03/2015	37/2015	OCTAVIO DE TOLEDO GAMARRA JOAQUIN	13073378V	659044527 965467414	1) MADRE DE DIOS 2) C/ JARA CARRILLO	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DEL 6 AL 10 DE ABRIL 2) DIAS 11 Y 12 DE ABRIL
19/2015 23/03/2015	38/2015	OCTAVIO DE TOLEDO MAZO CRISTOBAL	74237774F	687251014	C/ LEPANTO	CHURROS Y CHOCOLATE	DEL 6 AL 12 DE ABRIL



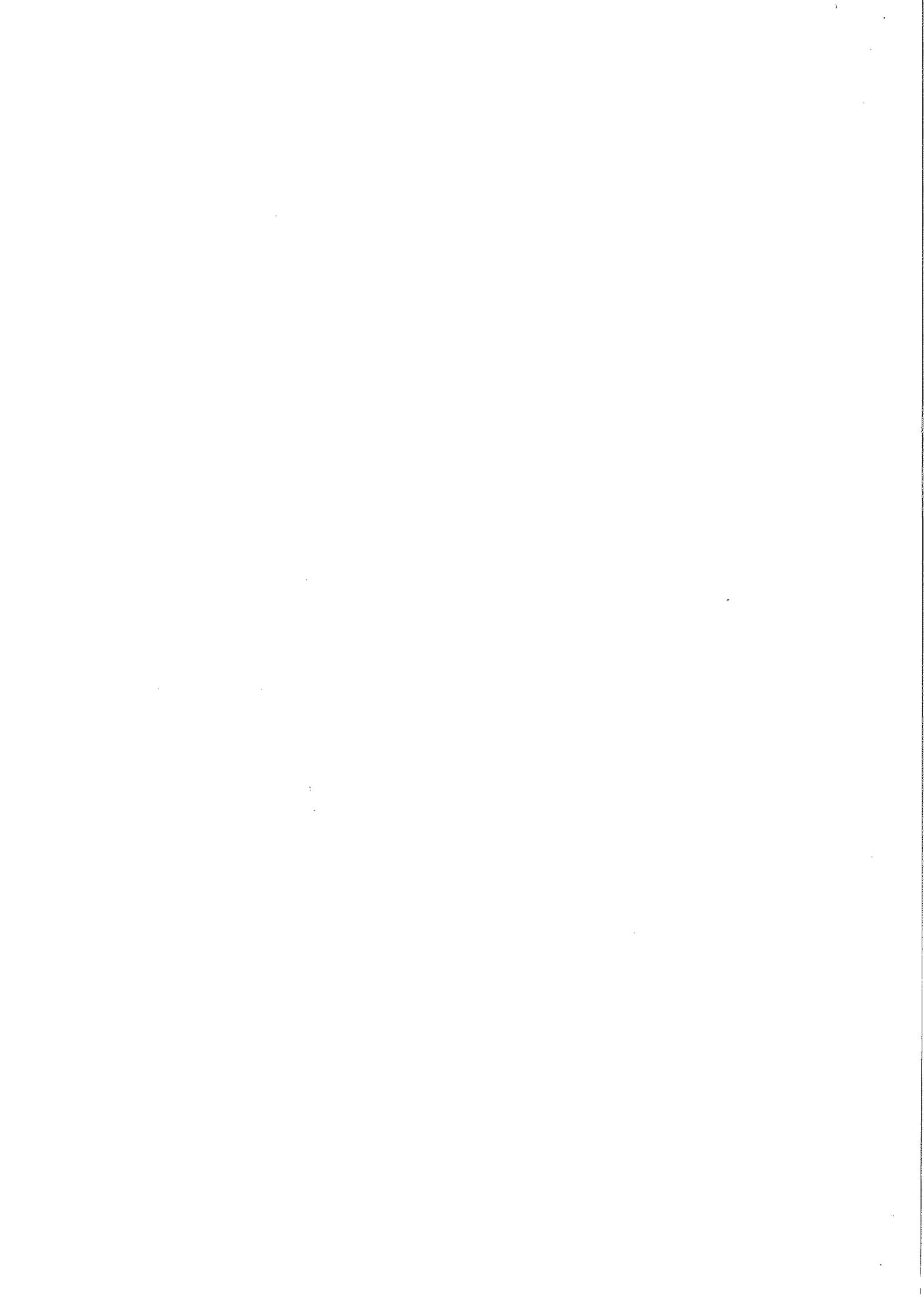
20/2015 24/03/2015	15/2015	GARCIA GARCIA DOLORES	21438428J	673712930	C/ BARTOLOMÉ MARCOS REDONDO	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DEL 27 DE MARZO AL 12 DE ABRIL 2) DEL 18 DICIEMBRE 2015 AL 10 ENERO 2016
21/2015 25/03/2015	2224/2014	ORTIZ CASTAÑO JUAN CARLOS	48618315H	670754721	1) C/ LOS NIETOS 2) C/ RUIZ HIDALGO	CHURROS Y CHOCOLATE	1) VIERNES, SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DEL 9 ENERO AL 22 MARZO 2) VIERNES, SABADOS Y DOMINGOS DEL 27 MARZO AL 26 DE ABRIL 2) DOMINGOS DEL 3 DE MAYO AL 27 DICIEMBRE (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO)
22/2015 26/03/2015	19/2015	RUIZ GODINEZ PILAR	48511216F	657309693 968840911	1) C/ SAUCE 2) AVDA. INFANTE JUAN MANUEL 3) C/ POETA ELOY SANCHEZ ROJILLO (ESPINARDO) 4) RONDA NORTE -MURCIA	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DIA 7 DE ABRIL 2) DIA 11 DE ABRIL 3) DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO DEL 15-6 AL 31-8) 4) VIERNES Y SABADOS (EXCEPTO DEL 15-6 AL 31-8) *LOS DIAS 23, 24, 28,31-12 Y DEL 1 AL 10 ENERO 2016
23/2015 26/03/2015	23/2015	LOPEZ AVILES JOSE ANTONIO	27431208M	605836937	1) PLAZA DE LA IGLESIA (NONUERMAS) 2) JARDIN FLORIDABLANCA	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DIAS 27 Y 28 DE MARZO 2) DEL 31 DE MARZO AL 11 DE ABRIL
24/2015 26/03/2015	137/2015	LOPEZ ILLAN CATALINA	34795974X	660852020	1) C/ JARA CARRILLO 2) C/ CEUTA 3) C/ PIO BAROJA	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DIAS 1, 2 Y 3 DE ABRIL 2) DIA 7 DE ABRIL 3) SABADOS Y DOMINGOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
25/2015 26/03/2015	348/2015	ASIS JIMENEZ MARIA JOSEFA	29066611Q	616445587	C/ ACISCLO DIAZ	GOPRES	1) DEL 6 AL 12 DE ABRIL 2) DEL 18 DICIEMBRE 2015 AL 10 DE ENERO 2016
26/2015 27/03/2015	76/2015	AUGUSTO PALLAS LOURDES	09274044F	685569598	PLAZA CIRCULAR	CHURROS Y CHOCOLATE	DEL 6 AL 12 DE ABRIL
27/2015 31/03/2015	77/2015	LOPEZ AVILES TOMAS	27462998D	606060353	1) PLAZA DE CAMACHOS 2) C/ LA IGLESIA (ALJUCER) 3) TORRE DE ROMO	CHURROS Y CHOCOLATE	1) DEL 27 DE MARZO AL 11 DE ABRIL 2) DOMINGOS (EXCEPTO JULIO, AGOSTO Y SEPTBRE) 3) DIA 31 DE DICIEMBRE
28/2015 31/03/2015	80/2015	RESTAURANTE EL FIELATO	B73790818	619854016	AVDA. REINO DE MURCIA	CHURROS	DOMINGOS- DEL 12 DE ABRIL AL 1 DE ENERO 2016 (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)



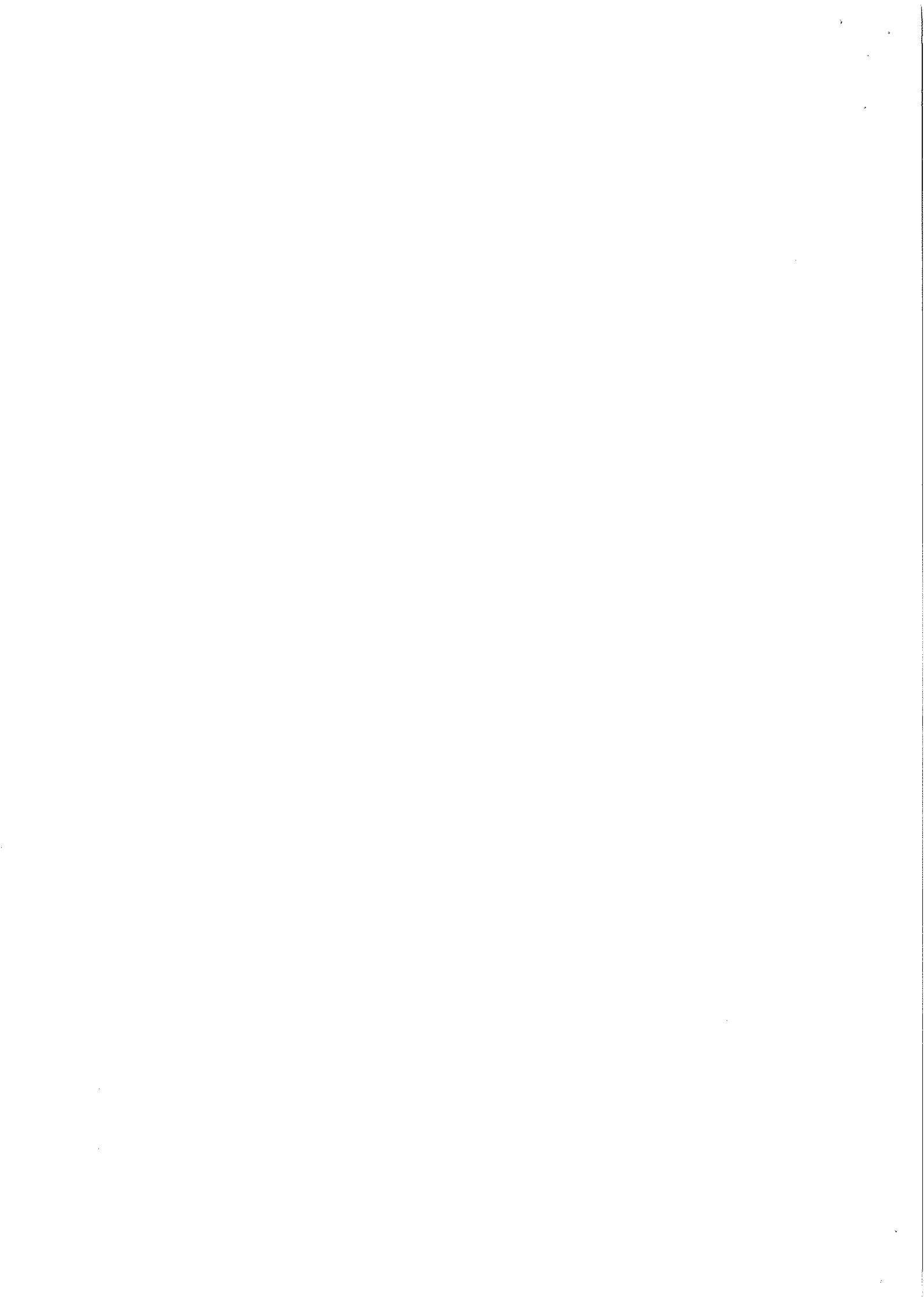
29/2015 09/04/2015	822/2015	LOPEZ CAÑADILLA ISIDRO	27442775A	670805960	PLANO DE SAN FRANCISCO	ALGODÓN DE AZUCAR	1) DEL 7 AL 11 DE ABRIL 2) DEL 3 AL 12 SEPTIEMBRE 3) DEL 21 AL 23 NOVIEMBRE 4) DEL 6 DE DICIEMBRE 2015 AL 6 DE ENERO 2016
30/2015 20/04/2015	2219/2014	SERRANO SAURA JOSE LUIS	22442817S	968847734	C/ MAYOR - PATIÑO	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO 1-1, 2 Y 7-4, 9-6, 25-12 Y DEL 22 DE JUNIO AL 13 SEPTIEMBRE)
31/2015 22/04/2015	2358/2014	MARMOL MARTINEZ-ABARCA CRISTINA	48853203F	618420634	C/ COMANDANTE MARIANO TEJERA-SAN BASILIO	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DESDE EL 14-3 AL 31-12 (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO)
32/2015 22/04/2015	2273/2014	MIÑANO MARTINEZ MIGUEL	34822051M	649670275	C/ MAYOR (JUNTO CEMENTERIO VIEJO) EL PALMAR	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS Y DOMINGOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
33/2015 22/04/2015	2301/2014	FERNANDEZ LOPEZ JUAN JESUS	48481880L	653278585	C/ MAYOR - ESPINARDO	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DESDE 14-3 AL 31-12 (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
34/2015 23/04/2015	2349/2014	MORENO GONZALEZ ENCARNACION	27445066V	617779623	1) C/ CEUTA 2) C/ ISLA CRISTINA 3) C/ CONDESTABLE	PIZZAS Y REFRESCOS	1) DIA 7 DE ABRIL 2) VIERNES, SABADOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 24 Y 31 DE DICIEMBRE 3) FESTIVOS (EXCEPTO 1-1 Y JULIO Y AGOSTO)
35/2015 27/04/2015	2143/2014	HERNANDEZ PARRA RAMON	22474150E	657217846	1) C/ SANTA CLARA 2) SANTA EULALIA 3) SAN ANTON	CHURROS Y CHOCOLATE	1) VIERNES, SABADOS Y FESTIVOS (EXCEPTO MAYO, JUNIO, JULIO AGOSTO Y SETBRE) 6, 8, 9 Y 12 ABRIL Y 28, 29, 30-12 Y 1 AL 6-1-2016 2) 15 Y 18 DE ENERO 3) 2 Y 3 DE FEBREO
36/2015 27/04/2015	2142/2014	MARTINEZ CANTABELLA CARMEN	74345450C	657217845	C/ JAIME I (ESQUINA PLAZA FUENSANTA)	GOFRES	1) VIERNES, SABADOS Y FESTIVOS (EXCEPTO MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE) 2) 6, 8, 9 Y 12 DE ABRIL 3) 28, 29 Y 30-12 Y DEL 1 AL 7 DE ENERO 2016)



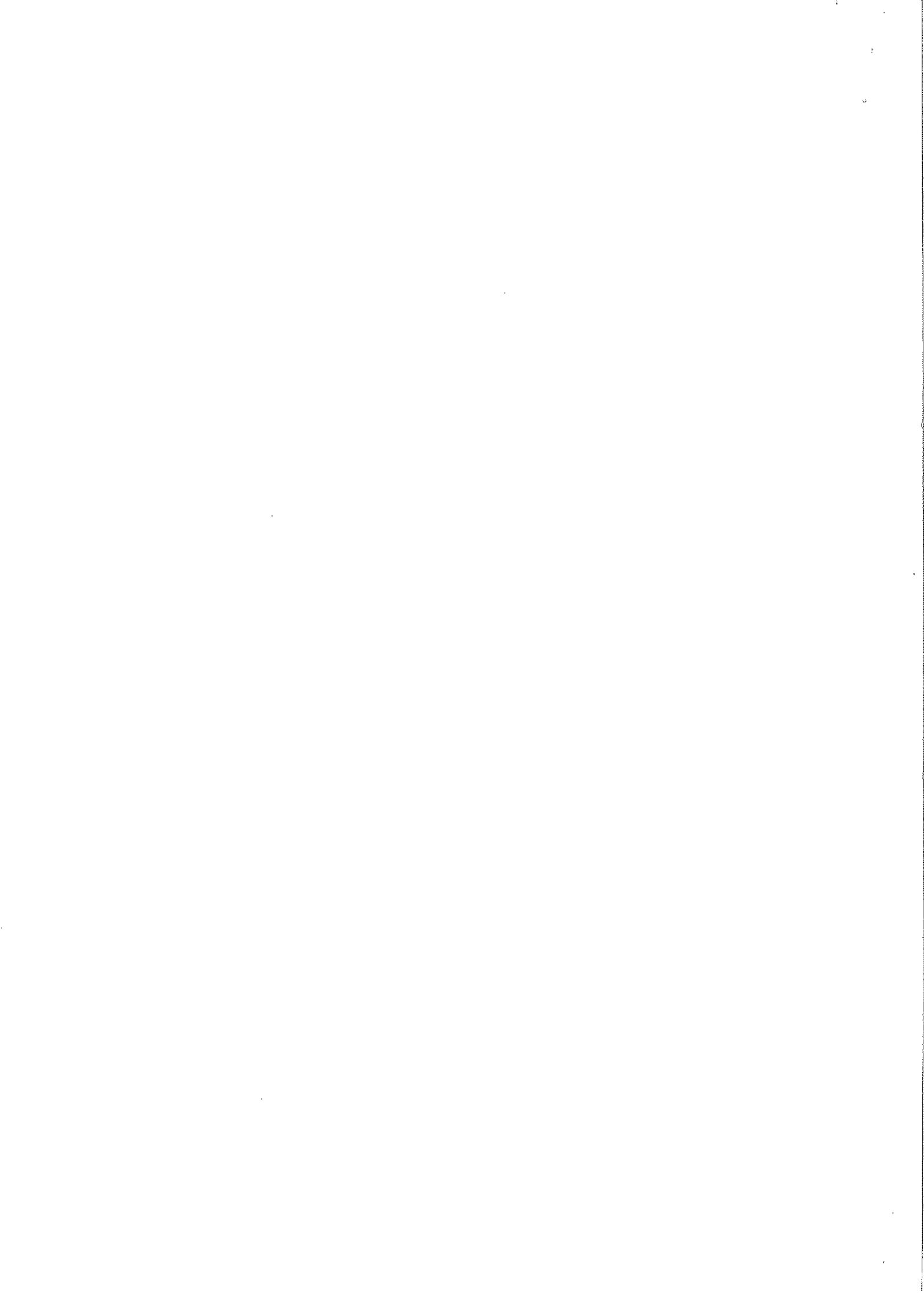
37/2015 27/04/2015	2065/2014	GARRIDO GÓMEZ M <sup>a</sup> ASUNCIÓN	27486065F	617337299 868942787	AVDA. JUAN CARLOS I	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DESDE EL 10-1 (EXCEPTO DEL 15 DE JUNIO AL 31 AGOSTO) 2) 6 Y 10 DE ABRIL 3) DIA 14 DE SEPTIEMBRE 4) 22, 23, 29 Y 30-12 Y DEL 1 AL 6 DE ENERO 2016
38/2015 01/04/2015	51/2015	GARCIA RODRIGUEZ MARIA DOLORES	33480073P	61599114 637871968	JARDIN DE SALITRE	GOFRES Y CREPES	DIA 7 DE ABRIL - BANDO DE LA HUERTA
39/2015 04/05/2015	2192/2014	MARMOL FERREZUELO DAVID	48548111X	671782274	1) C/ SANTO CRISTO (MURCIA) 2) AVDA. DE BURGOS (EL PALMAR)	CHURROS Y GOFRES	1) VIERNES Y SABADOS (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO) 2) DOMINGOS (EXCEPTO JUNIO, JULIO, AGOSTO)
40/2015 04/05/2015	2285/2014	MIÑANO CLEMENTE BENJAMIN	27477674B	669158382	AVDA. DE LORCA (EL PALMAR)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS Y DOMINGOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
41/2015 05/05/2015	2191/2014	FUENTES IZQUIERDO EUGENIO	23004260M	605027258	C/ GENERAL ORTIN (MURCIA)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO)
42/2015 05/05/2015	2193/2014	MARMOL FERREZUELO M <sup>a</sup> ISABEL	48402971T	671782274	C/ SAAVEDRA FALARIO (MURCIA)	GOFRES	VIERNES Y SABADOS (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO)
43/2015 05/05/2015	92/2015	GALLEGO MUÑOZ GINES	48401032Q	669570753	AVDA. MARINA ESPAÑOLA (MURCIA)	CHURROS Y CHOCOLATE	VIERNES, SABADOS Y DOMINGOS DESDE EL 15 DE MAYO AL 31-12 (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
44/2015 06/05/2015	2351/2014	ROMERO LOPEZ DAVID	48488598K	606415803	C/ JARDIN DE MURCIA (EL PUNTAL)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO AGOSTO)
45/2015 12/05/2015	2315/2014	MIÑANO MARTINEZ MARIA LUISA	48547963T	722301113	1) AVDA. DE LOS PINOS (MURCIA) 2) C/ JOSE PAREDES (LA ALBERCA)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 2) DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 3) DESDE EL 5 DE OCTUBRE SOLO VENTA EN LA ALBERCA
46/2015 14/05/2015	2255/2014	JUAREZ LOPEZ ARTURO	34825911R	662318435	C/ MAYOR (SANGONERA LA VERDE)	POLLOS ASADOS	SABADOS
47/2015 14/05/2015	2331/2014	IZQUIERDO GONZALEZ MARIA	22455848M	677532498	C/ MAYOR (SANGONERA LA VERDE)	CHURROS Y CHOCOLATE	DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)



48/2015 20/05/2015	2/2015	ALCANTARA NICOLAS JOSEFA	27472698A	968305386 669758621	C/ VEREDA DE FORTUNA (CHURRA)	CHURROS Y CHOCOLATE	DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
49/2015 29/05/2015	2221/2014	GARCIA SANCHEZ DANIEL	52817153E	646514208	AVDA. DEL PROGRESO (Bº DEL PROGRESO)	CHURROS Y CHOCOLATE	-DEL 1-1 AL 17-5 SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DEL 18-5 AL 31/12. DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO AGOSTO)
50/2015 29/05/2015	2223/2014	RODRIGUEZ MARTINEZ FCO JAVIER	22480997S	968240015	AVDA. JUAN CARLOS I (SANTO ANGEL)	CHURROS Y GOFRES	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO AGOSTO)
51/2015 29/05/2015	2277/2014	MARTINEZ-ABARCA MARIN CARMEN	27445628G	968077950 639472369	C/ LATERAL ESQUINA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN (LA ÑORA)	CHURROS Y CHOCOLATE	DOMINGOS Y FESTIVOS
52/2015 01/06/2015	2136/2014	LOPEZ GARCIA GINES LUIS	27480813E	655417542	1) PLAZA GONZALEZ CONDE 2) C/ MAESTRO ALONSO 3) PARQUE DE FOFO	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS. DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 2) 2.3.6.7.8.9 Y 10 ABRIL - 23.24 Y 31 DICIEMBRE - 4 Y 5- 1-16 LOS DIAS 10. 11 Y 13 DE SEPTIEMBRE
53/2015 01/06/2015	2227/2014	MAÑAS HERNANDEZ FRANCISCO JOSE	48426310V	637331911	ESCULTOR SANCHEZ LOZANO (MURCIA)	CHURROS Y GOFRES	- VIERNES 2015 (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) - 6.7.8.9.13.14.15 Y 16 ABRIL - 5.6.7.8.12.13.14 Y 15 SEPTIEMBRE - 28.29 Y 30 DICIEMBRE 4.5 Y 6 ENERO 2016
54/2015 28/05/2015	1666/2015	ESPLA MARTIN MARIA DEL MAR	53236530V	646182022 636155514	PLAZA CIRCULAR (ESQUINA ALFONSO X EL SABIO)	PIPAS. GOLOSINAS Y BUFANDAS	6 Y 27 DE JUNIO 2015
55/2015 11/06/2015	2286/2014	MUÑOZ VERA JOSEFA	34810133R	651486829	C/ MARIANO ROJAS	PIZZAS Y REFRESCOS	VIERNES, SABADOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
56/2015 11/06/2015	48/2015	RODRIGUEZ CLEMENTE JUANA	27456109C	622141046	PLAZA FUENSANTA	GOFRES	VIERNES Y SABADOS (EXCEPTO DEL 14 DE JUNIO AL 13 DE SEPTIEMBRE)
57/2015 11/06/2015	136/2015	VERA LOPEZ Mª DEL CARMEN	27486184B	620211149	PLAZA CANALEJAS (ALGEZARES)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
58/2015 11/06/2015	1803/2015	FERNANDEZ MARTINEZ JUANA	27441294V	622191460	C/ PIO XII - SANTIAGO EL MAYOR	CHURROS Y CHOCOLATE	VIERNES, SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO AGOSTO)



59/2015 24/06/2015	2355/2014	MARTINEZ CANO MARIA DOLORES	48492963Q	696594862	C/ TORRE DE LA MARQUESA (MURCIA)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 2) DEL 30-3 AL 12-04-2015 3) DEL 21 AL 31-12 Y 4 Y 5-1
60/2015 25/06/2015	2267/2014	ANDREO PEREZ MOISES DAVID	48522904B	968204379 670506809	ROTONDA URB. PORTON DE LOS JERONIMOS (LA ÑORA)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO) 2) DEL 30-3 AL 12-4 3) DEL 21 AL 31-12
61/2015 25/06/2015	2360/2014	EGEA MARTINEZ FUENSANTA	34814109K	606503768	C/ GARCIA CANALES (LA ALBERCA)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS Y DOMINGOS (EXCEPTO DEL 15 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO)
62/2015 30/06/2015	10/2015	MOLINA MARTINEZ CARMEN MARIA	48484311N	661108791	C/ MAYOR (PUENTE TOCINOS)	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS Y DOMINGOS DE ENERO A ABRIL Y DE OCTUBRE A DICIEMBRE 2) DOMINGOS DE MAYO, JUNIO Y SEPTIEMBRE 3) 1-1, 19-3, 3-4, 9-6, 8 Y 25-12
63/2015 01/07/2015	2017/2014	MONTOYA MARTINEZ ARACELI	27447125Y	639069595	C/ ACTOR FERNANDO DIAZ DE MENDOZA	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DEL 19-7 AL 31-12
64/2015 02/07/2015	2350/2014	CORDOBA GARCIA ISMAEL	48698853X	622399862	AVDA. DE LA LIBERTAD (SAN JOSE DE LA VEGA)	CHURROS Y CHOCOLATE	SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DESDE EL 10-1 AL 31-12 (EXCEPTO JUNIO, JULIO Y AGOSTO)
65/2015 02/07/2015	49/2015	FERREZUELO RODRIGUEZ ANTONIO	48614946F	607732002 622141046	AVDA. JOSE LOUSTEAU (MURCIA)	CHURROS Y GOFRES	1) VIERNES Y SABADOS (EXCEPTO DEL 15 DE JUNIO AL 31 DE AGOSTO) 2) LOS DIAS 2 Y 7 DE ABRIL, 24 Y 31 DE DICIEMBRE)
66/2015 27/08/2015	1834/2015	FERNANDEZ GARRIDO RAFAEL	34816799C	657934953	PASEO SUPERIOR DEL JARDIN DEL MALECON	MAZORCAS	DEL 3 AL 14 DE SEPTIEMBRE
67/2015 27/08/2015	1833/2015	FERNANDEZ CORREAS RAFAELA	49336699C	657934953	PASEO SUPERIOR DEL JARDIN DEL MALECON	MAZORCAS	DEL 3 AL 14 DE SEPTIEMBRE
68/2015 27/08/2015	1851/2015	CARMONA MORALES ANTONIO	22925435R	676808160	PASEO SUPERIOR DEL JARDIN DEL MALECON	MAZORCAS	DEL 4 AL 13 DE SEPTIEMBRE
69/2015 27/08/2015	1885/2015	FERNANDEZ TORRES JOSE MANUEL	74332448J	626374678	PASEO SUPERIOR DEL JARDIN DEL MALECON	MAZORCAS	DEL 6 AL 13 DE SEPTIEMBRE
70/2015 15/09/2015		ROMERIA DE LA FUENSANTA					15 DE SEPTIEMBRE
71/2015 17/09/2015	2117/2015	GUILLEN BARQUEROS PATRICIO	48432324M	628820778	AVDA. DE LORCA (SANGONERA LA SECA)	CHURROS Y CHOCOLATE	DOMINGOS 2015
72/2015 08/10/2015	2318/2015	MERCADILLO DE LAS FLORES DE MURCIA			PLAZA LAS FLORES PLAZA SANTA CATALINA CEMENTERIO N.P. JESUS C/PARROCO PEDRO CONESA	FLORES	DEL 30 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE



73 A 97 2015 01/11/2015	VARIOS	MERCADILLO DE LAS FLORES PEDANIAS				PEDANIAS VARIAS	FLORES	DEL 30 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE
98/2015 14/10/2015	22/11/2015	RÓDRIGUEZ GANDIA LAURA	49306969Y	619375648		ITINERANTE: PLAZA DE SANTO DOMINGO, PLAZA DE ROMERA Y AVDA. ALFONSO X EL SABIO	PALOMITAS, GLOBOS, CASTAÑAS Y BARATIJAS	DEL 18 DE DICIEMBRE 2015 AL 10 DE ENERO 2016
99/2015 15/10/2015	95/2015	EGEA MARIN FERNANDO	34791304D	651046959		PUERTA NUEVA - CENTROFAMA	CHURROS Y CHOCOLATE	JUEVES, VIERNES, SABADOS Y FESTIVOS 2015 (EXCEPTO JULIO Y AGOSTO)
100/2015 18/11/2015	60/2015	GARCIA MORENO ANA MARIA	48453769Z	667373691 968642991		AVDA. MARQUES DE LOS VELEZ	CHURROS Y CHOCOLATE	1) VIERNES, SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 2) 23, 24, 30 Y 31-12-15 3) DEL 1 AL 6 ENERO 2016
101/2015 25/11/2015	132/2015	BURRUEZO MUÑOZ MARIA	48699260A	639456287 667989270		C/ ISAAC ALBENZ	CHURROS Y CHOCOLATE	DOMINGOS Y FESTIVOS DEL 29-11 AL 31-12
102/2015 25/11/2015	2510/2015	NICOLAS LOPEZ PEDRO JOSE	52802502E	607787150 968624632		ITINERANTE: MALECON, PLAZA BELLUGA Y PLAZA LA CRUZ	JUGUETES, GLOBOS, ALDODON Y CASTAÑAS	DEL 18 DE DICIEMBRE 2015 AL 6 DE ENERO 2016
103/2015 25/11/2015	2509/2015	NICOLAS LOPEZ MARTIN	52804383V	646458787		ITINERANTE: PLAZA DE SANTO DOMINGO, PLAZA DE ROMERA Y AVDA. ALFONSO X EL SABIO	JUGUETES, GLOBOS, ALDODON Y CASTAÑAS	1) DEL 4 AL 6 DE DICIEMBRE 2) DEL 11 DE DICIEMBRE AL 6 DE ENERO 2016
104/2015 26/11/2015	2525/2015	SANCHEZ VERDU JOSE LUIS	21488511W	627589022		CUARTEL DE ARTILLERIA - III FERIA BLANCA	CHURRERIA	DEL 1 DE DICIEMBRE 2015 AL 6 DE ENERO 2016
105/2015 27/11/2015	16/2015	GOMEZ GARCIA JUAN	22462143K	649767698		C/ CONDESTABLE	CHURROS Y CHOCOLATE	1) VIERNES, SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DEL 4 AL 20 DE DICIEMBRE 2) DEL 21 DE DICIEMBRE 2015 AL 7 DE ENERO 2016
106/2015 30/11/2015	349/2015	MARTINEZ JIMENEZ FRANCISCO ANDRES	34789576Y	622116227		AVDA. JUAN DE BORBON	CHURROS Y CHOCOLATE	1) SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 2) 24/12/2015 Y 2, 3, 5 Y 6 ENERO
107/2015 15/12/2015	2579/2015	EDUARD MANCIULEA	X9857302P	652624070		ITINERANTE: MALECON, PLAZA CARDENAL BELLUGA Y PLAZA DE LA CRUZ.	JUGUETES, CASTAÑAS Y GLOBOS	DEL 18 DE DICIEMBRE 2015 AL 5 DE ENERO 2016

