

RECINTOS FERIALES
EXP.076/09

PLIEGO DE CONDICIONES QUE HA DE REGIR EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA MUNICIPAL , MEDIANTE LICITACION PUBLICA, PARA LAS OCUPACIONES DE LOS RECINTOS FERIALES DE ARROYO DE LA MIEL Y BENALMADENA PUEBLO.

(FERIAS 2.009-2010-2011)

(QUEDA FUERA DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PRESENTE PLIEGO LAS CASETAS MUNICIPALES, LAS DE LAS PEÑAS, ASOCIACIONES Y PARTIDOS POLÍTICOS LOCALES Y LA DE LA JUVENTUD).

EL ADJUDICATARIO TENDRÁ QUE SOMETERSE EN TODO MOMENTO, POR MOTIVO DE INTERES PUBLICO, A LA INSPECCION TÉCNICA Y SANITARIA MUNICIPAL QUE PODRÁ, EJERCIENDO FUNCIONES DE AUTORIDAD, DICTAR PROPUESTAS DE ORDENES SUMARIALES DE CIERRE DE INSTALACIONES O ESTABLECIMIENTOS POR INCUMPLIMIENTO MANIFIESTO Y FLAGRANTE DE ALGUNA DE LAS DETERMINACIONES DE ESTE PLIEGO.

1.- OBJETO.

Es objeto del presente Pliego las normas que regirán la adjudicación, mediante concurso público, de la licencia municipal para las ocupaciones de los recintos feriales de Arroyo de la Miel y Benalmádena Pueblo (FERIAS 2.009-2010-2011), con instalaciones y atracciones desmontables, que se efectuarán en la forma y condiciones que se establecen en el presente Pliego y en los lugares que se señalan en el Anexo 1 del mismo, sin perjuicio de las modificaciones o cambios de ubicación de las instalaciones que puedan ser acordadas por la Corporación, por razones de ordenación de tráfico u obras de carácter público. En particular, y como más adelante se indica, el adjudicatario quedará obligado a instalar en la feria de Benalmádena Pueblo una pista de coches eléctricos y, al menos, tres atracciones nuevas y propias de acontecimientos de esta índole.

Los eventos a celebrar serán los siguientes :

FERIA Y FIESTAS DE ARROYO DE LA MIEL : 24 AL 29 DE JUNIO DE 2009. (IDEM AÑOS 2010 Y 2011)

FERIA Y FIESTAS DE BENALMÁDENA PUEBLO : 14 AL 18 DE AGOSTO DE 2009. (IDEM AÑOS 2010 Y 2011)

EL AYUNTAMIENTO HABILITARÁ PROVISIONALMENTE LOS POSIBLES PUNTOS DE ACOMETIDA DE AGUA Y SANEAMIENTO, ESTANDO OBLIGADO EL ADJUDICATARIO A UBICAR LOS PUESTOS QUE LO REQUIERAN JUNTO A ELLOS.

2.- PLAZO.

La duración de esta licencia será de TRES AÑOS; con incremento del 5% del canon para la segunda anualidad y tercera anualidad, según el siguiente detalle: Primer año: canon ofertado.

Segundo año: canon ofertado mas 5%

Tercer año: canon actualizado 2º año mas 5%.

Las fechas a celebrar los eventos de la segunda y tercera anualidad serán comunicadas al adjudicatario con antelación suficiente, siendo desconocidas en el momento presente.

Las fechas de las Ferias para el primer año serán las siguientes :

Respecto a la FERIA DE ARROYO DE LA MIEL, la licencia se otorgará por el plazo comprendido entre una semana antes del inicio de la Feria (24 DE JUNIO) y el día siguiente a su finalización 29 DE JUNIO DEL 2.009, debiendo desmontarse en el plazo de 48 horas, finalizando el de ocupación.

Respecto a la FERIA DE BENALMADENA PUEBLO la licencia se otorgará por el plazo comprendido entre una semana antes del inicio de la Feria (14 DE AGOSTO) y el día siguiente a su finalización (18 DE AGOSTO), ambos inclusives, debiendo desmontarse en el plazo de 48 horas finalizado el de su ocupación

La presente licencia de uso común especial normal se otorga salvo el derecho

de propiedad, sin perjuicio de terceros y en precario.

3.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION.

La adjudicación de la licencia de ocupación objeto de este Pliego se efectuará mediante concurso público, en el que serán de aplicación los siguientes criterios de adjudicación, considerados de forma conjunta:

Propuesta económica. (Mínima según cláusula 9.2.) 0.10 punto por cada 601.01.- euros de aumento del canon. - Programas de instalaciones feriales, con indicación del lugar, superficies y tipos de instalaciones, así como de vehículos, transportes auxiliares, caravanas y similares. HASTA UN MAXIMO DE 10 PUNTOS, SEGUN LA VARIEDAD, NOVEDAD Y CALIDAD DE LAS INSTALACIONES FERIALES.

Experiencia acreditada en la organización de Ferias de poblaciones con igual o superior número de habitantes. 0.5 puntos por cada Feria, con un máximo de 5 puntos.

4.- CAPACIDAD PARA CONCURRIR.

Podrán participar las personas físicas o jurídicas que tengan plena capacidad de obrar y no se encuentren en ninguno de los supuestos de prohibición de contratar establecidos en el artículo 49 de la LCSP.

5.- SOLICITUDES.

Las solicitudes para tomar parte en el concurso se presentarán en la Sección de Patrimonio del Ayuntamiento (Av. Juan Luis Peralta, s/n, Benalmádena Pueblo), de 10.00 a 14.00 horas, durante el plazo de SIETE DIAS NATURALES, contados a partir de la publicación del anuncio en el B.O.P.

Se presentará por cada solicitante un sobre cerrado con el siguiente contenido:

Fotocopia cotejada del DNI del interesado, escritura de constitución o de modificación si se trata de persona jurídica; poderes de representantes.

Resguardo acreditativo de haber ingresado la fianza provisional.

Acreditación de solvencia económico-financiera y técnica. (La primera mediante informe bancario y la segunda mediante acreditación fehaciente de haber sido adjudicatario de un contrato análogo en cualquier municipio en los últimos tres ejercicios)

Los documentos y certificaciones acreditativas de todas las circunstancias que

puedan ser tenidas en cuenta para la adjudicación conforme a la cláusula nº 3.

Solicitud conforme al siguiente modelo:

" Don _____, con NIF nº _____, nacido en _____, con domicilio en _____, teléfono nº _____, en nombre propio o en representación de _____

EXPONE:

Que desea la ocupación de los Recintos Feriales de Arroyo de la Miel y Benalmádena Pueblo para 2.009-2010-2011 en las condiciones del Pliego de aplicación, ofreciendo la suma de (en letras) _____.- euros, el primer año

A tal fin acompaño programa de las instalaciones feriales con indicación del lugar, superficies y tipo de instalación, así como vehículos, transportes auxiliares, caravanas y similares y documentos probatorios de la experiencia en programaciones feriales y grado de satisfacción de las mismas.

Que alega las siguientes circunstancias para que sean tenidas en cuenta en orden al otorgamiento de la licencia y cuyos documentos acreditativos también se acompañan: _____

Que se compromete a cumplir escrupulosamente las normas del Excmo. Ayuntamiento de Benalmádena para la instalación y explotación del recinto, que conoce y acepta en su integridad.

Que declara bajo su responsabilidad estar al corriente en sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social.

Que se compromete caso de resultar autorizado, en el plazo máximo de 15 días desde el recibo de la notificación y antes del inicio de la ocupación, a la aportación de acreditación del alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, del pago de la fianza definitiva.

En _____, a _____ de _____ del 2.009.

Fdo. _____."

6.- EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO Y RECLAMACIONES.

El expediente administrativo estará a disposición de los interesados para consulta y reclamaciones, en su caso, desde el día siguiente hábil al en que se publique el anuncio de la licitación en el B.O.P. y hasta la finalización del plazo de admisión de ofertas.

Se podrán presentar reclamaciones durante el plazo de 7 días siguientes a la publicación del anuncio en un diario provincial , si bien en tal caso se aplazará la licitación, cuando resulte necesario.

7.- GARANTIAS PROVISIONAL Y DEFINITIVA.

Para tomar parte en el concurso será necesario ingresar en la Caja Municipal la cantidad de 2.100.-euros.

La fianza definitiva, a ingresar asimismo en la Caja Municipal en el plazo de 15 días siguientes a la recepción del acuerdo de adjudicación, ascenderá a 3.500.-EUROS. No obstante, dada la finalidad de aseguramiento del cumplimiento de las obligaciones y la efectividad de las responsabilidades y penalidades, la acreditación de la constitución de la fianza será siempre anterior a la efectividad de la licencia, por lo que si tal ejecución comenzase antes de los quince días indicados, la garantía habrá de ingresarse con anterioridad al citado inicio.

Dicha fianza será devuelta una vez terminado el plazo de la ocupación si no existiesen responsabilidades a cargo del autorizado, una vez levantada la instalación.

8.- ADJUDICACION.

Una vez finalizado el plazo de admisión de solicitudes, se pasará el expediente al órgano competente para el otorgamiento de la licencia, previos los Informes pertinentes.

La adjudicación de la licencia se realizará a favor de la persona que obtenga mayor puntuación.

9.- DERECHOS Y OBLIGACIONES.

9.1. La ocupación e instalación se ubicará con exactitud en el lugar concedido y detallado en el anexo 1 del Pliego de Condiciones, bajo sanción de nulidad.

9.2. Se establece como tipo mínimo de licitación el de **70.000,00.-euros**, cantidad que podrá ser mejorada por los licitadores y que se abonará del siguiente modo:

25% contado a partir del siguiente al del recibo de la notificación del otorgamiento de la licencia.

25% el día 14 de mayo de 2009

50% restante antes del 21 de junio de 2009.

E igual en los siguientes años.

9.3. La autorización se otorga por el plazo establecido a la correspondiente licencia, pudiendo no obstante modificarse, reconvertirse y revocarse durante su vigencia, por causas de protección y salvaguarda del primitivo destino del bien de dominio público, en que recae el uso, sin derecho a indemnización alguna.

9.4. Las instalaciones y conexiones de energía eléctrica y obras se efectuarán de este modo y condiciones, bajo sanción de nulidad: la conexión de las instalaciones eléctricas a los circuitos generales del recinto, serán efectuadas por instalador autorizado (una vez aportados los Certificados de instalaciones eléctricas autorizados por la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, ciencia y empresa), con todo tipo de garantías en evitación de todo tipo de riesgo a las personas, debiendo verificarse la comprobación de estos extremos por la inspección técnica autorizada por el Excmo. Ayuntamiento. Cada instalación deberá contar con la posibilidad de instalar su propio equipo de medida, acorde con el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y la potencia autorizada en el Certificado de instalación ya mencionado.

9.5. El adjudicatario se obliga a la reposición del bien a su estado original, a no inferir en la seguridad vial, a no obstaculizar la circulación peatonal y rodada, no taponar arquetas ni registros de servicios públicos o privados de utilidad pública, a la limpieza de la superficie y su entorno, derivada de la actividad y a la instalación de papeleras con capacidad suficiente para los envases.

9.6. El adjudicatario mantendrá el recinto en condiciones escrupulosas de seguridad, ornato, limpieza y mantenimiento, pudiendo girar el Ayuntamiento cuantas visitas considere necesarias.

9.7. El carácter de la licencia es personal, prohibiéndose su cesión subarriendo a terceros, bajo sanción de nulidad y sin perjuicio de terceros.

9.8. Las autorizaciones para la ocupación/instalación no cubre licencias y autorizaciones para obras, catas, calicatas, publicidad, suministros de servicios, etc.

9.9. La autorización que se otorgue al amparo de este Pliego excluye expresamente la autorización del funcionamiento e instalación de las atracciones, para lo cual deberán solicitarlo en forma, al Ayuntamiento expresamente, entregando:

Certificado de fabricación.

Certificado de montaje emitido por el montador o empresa montadora.

Certificado de seguridad redactado por técnico competente y visado por el Colegio Profesional indicando que la estructura, condiciones de montaje, instalaciones y medidas correctoras y de seguridad, son adecuadas para la actividad, incluyendo aforo de atracción.

Certificado de instalación eléctrica redactado por instalador autorizado por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

Póliza de seguros, según el Decreto 109/2005 de la Consejería de Gobernación de la Junta de Andalucía.

PARA INSTALACIÓN DE CASETAS (EXCEPTUADAS LAS CASETAS MUNICIPALES, LAS DE LAS PEÑAS, ASOCIACIONES Y PARTIDOS POLÍTICOS LOCALES Y DE LA JUVENTUD) SE REQUERIRÁ:

SOLO APLICABLE A AQUELLAS CASETAS QUE MONTE EL ADJUDICATARIO, SIENDO DIRECTAMENTE RESPONSABLE DE SU CUMPLIMIENTO.

Certificado de montaje, firmado por la empresa montadora y/o el promotor o representante legal que solicita la licencia de funcionamiento, acompañado de un certificado redactado por técnico competente y visado por el Colegio Profesional que acredite que la estructura, condiciones de montaje, instalaciones y medidas correctoras y de seguridad, son adecuadas para la actividad, incluyendo plano de distribución y aforo del local, así como las exigencias recogidas en el vigente Reglamento de Protección contra la contaminación acústica en Andalucía (art. 42 y 43) respecto de la emisión e inmisión de ruidos producidos por las instalaciones musicales. Igualmente, en el caso de que el recinto de alguna de las Casetas resultase ser cerrado, éste debe contar con zona destinada a fumadores (Ley

28/2005).

El Técnico redactor del Certificado deberá estar acreditado e inscrito como técnico en contaminación acústica por la Junta de Andalucía.

Los Técnicos Municipales en sus diversas competencias de Arquitectura, Urbanismo, Medio Ambiente y Aperturas, podrán intervenir ante cualquier contingencia que se produzca, dando las órdenes oportunas que deberán ser acatadas por el adjudicatario.

9.10. El adjudicatario estará obligado a garantizar una bonificación del 50% a los menores usuarios de las atracciones feriales durante el "Día del Menor", que se fijará oportunamente y que comprenderá desde el inicio del día hasta las 2.00 horas de la jornada siguiente.

9.11. El adjudicatario deberá acreditar ante el Ayuntamiento el concierto y abono de una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos que puedan ocasionarse con motivo de los festejos con una cobertura mínima de 601.012,10.- euros.

9.12. En el recinto ferial existirá una zona que se indica en el plano adjunto, destinada al aparcamiento para transportes auxiliares y caravanas, dotado de punto de agua y luz a cargo del Ayuntamiento, no pudiendo colocarse tales elementos en otro lugar del recinto ferial.

9.13. El adjudicatario designará dos personas cualificadas para las relaciones entre el Ayuntamiento (v. gr. órdenes, criterios, etc. de la Administración) y los instaladores feriantes.

9.14. La limpieza del recinto viario será a cargo del Ayuntamiento.

9.15. El Ayuntamiento instalará los puntos de conexión (cajas de protección) donde el adjudicatario tendrá la obligación de conectar.

9.16. Finalizado el plazo de ocupación, en 48 horas el interesado levantará la instalación totalmente, dejando expedita la vía pública de todo elemento.

9.17. Transcurrido el plazo de 15 días desde la notificación de la autorización sin que el interesado haya aportado el justificante de la garantía definitiva y demás documentos requeridos, quedará la licencia sin efecto de pleno derecho, pudiendo el Ayuntamiento conceder la autorización a otras personas. Igualmente quedará sin efecto la autorización otorgada por el incumplimiento de las obligaciones.

9.18. Expresamente, el adjudicatario deberá instalar una pista de coches eléctricos y, al menos, tres atracciones nuevas en la Feria de Benalmádena Pueblo. El incumplimiento de esta obligación determinará, además de la pérdida de la fianza y cuantos perjuicios legales se deriven, la imposibilidad de resultar adjudicatario de posteriores licencias.

9.19. En caso de impago del canon correspondiente por ocupación de la vía pública, le será exigido al adjudicatario por vía de apremio.

9.20. El concesionario tendrá que velar por el cumplimiento específico de las siguientes especificaciones:

NIVEL DE RUIDO DE EMISIÓN ACONSEJABLE PARA LA SALUD, y acorde con las exigencias del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía (Decreto 326/2003 y Orden de 26 de julio de 2005).

PROHIBICIÓN EXPRESA DE ATRACCIONES CON ANIMALES.

INSTALACIÓN DE HILO MUSICAL.

RESPECTO A LOS ÁRBOLES Y JARDINES EXISTENTES EN EL RECINTO FERIAL LA PALOMA Y RECINTO FERIAL LOS NADALES, SIENDO CAUSA DE EXPULSIÓN POR APERTURA DE EXPEDIENTE SANCIONADOR TANTO A LA EMPRESA ADJUDICATARIA COMO AL FERIAnte POR DAÑOS A LAS PLANTAS.

LIMITADORES DE SONIDO A LOS PUESTOS DE TÓMBOLAS, BARES, RESTAURANTES U OTRO TIPO DE INSTALCIÓN FERIAL QUE CUENTE CON EQUIPOS DE REPRODUCCIÓN MUSICAL.

LIMPIEZA Y DECORO DE LAS ATRACCIONES MECÁNICAS FERIALES.

10.- CONDICIONES OBLIGATORIAS.

RESPECTO A LA FERIA DE SAN JUAN 2009, QUE TENDRÁ UNA DURACIÓN DEL 24 AL 29 DE JUNIO LO SIGUIENTE:

10.1.1 Las viviendas móviles, es decir, rulos, camiones, etc, se instalarán como máximo seis días antes, el día 18 de junio.

10.1.2. El suministro eléctrico que se contrate con la Compañía Eléctrica, se realizará en los cuadros técnicos indicados, siendo imprescindible la autorización expresa de la Delegación de Festejos y el Servicio eléctrico municipal, prohibiéndose la conexión por cuenta de los usuarios.

10.1.3. En caso de conexión ilegal se procederá a la desconexión y a la consiguiente apertura de expediente tanto al usuario como al adjudicatario de dicha concesión.

10.1.4. Asimismo será necesario la presentación del correspondiente certificado de instalación.

10.1.5. En ningún caso se permitirá la instalación de cables por el suelo, junto a tuberías de agua o a través de la calzada.

10.1.6. En referencia a las tuberías de saneamiento se conectarán exclusivamente en las alcantarillas de saneamiento, nunca en las pluviales.

10.1.7. Las tuberías de agua no deberán de cruzar la calzada y las aceras, existiendo conexiones en los lugares de aparcamientos.

10.1.8. Queda expresamente prohibido el aparcamiento en las aceras del Recinto Ferial como en los alrededores, de las viviendas móviles, siendo de responsabilidad exclusiva del adjudicatario y del usuario con la correspondiente multa y desplazamiento del lugar.

10.2. RESPECTO A LA FERIA DE BENALMÁDENA, QUE TENDRÁ UNA DURACIÓN DEL 14 AL 18 DE AGOSTO LO SIGUIENTE:

10.2.1. Las viviendas móviles, es decir, rulos, camiones, etc, se instalarán como máximo seis días antes, el día 08 de agosto.

10.2.2. El suministro eléctrico que se contrate con la Compañía Eléctrica, se realizará en los cuadros técnicos indicados, siendo imprescindible la autorización expresa de la Delegación de Festejos y el Servicio eléctrico municipal, prohibiéndose la conexión por cuenta de los usuarios.

10.2.3. En caso de conexión ilegal se procederá a la desconexión y a la consiguiente apertura de expediente tanto al usuario como al adjudicatario de dicha concesión.

10.2.4. Asimismo será necesario la presentación del correspondiente certificado de instalación.

10.2.5. En ningún caso se permitirá la instalación de cables por el suelo,

junto a tuberías de agua o a través de la calzada.

10.2.6. En referencia a las tuberías de saneamiento se conectarán exclusivamente en las alcantarillas de saneamiento, nunca en las pluviales.

10.2.7. Las tuberías de agua no deberán de cruzar la calzada y las aceras, existiendo conexiones en los lugares de aparcamientos.

10.2.8. Queda expresamente prohibido el aparcamiento en las aceras del Recinto Ferial como en los alrededores, de las viviendas móviles, siendo de responsabilidad exclusiva del adjudicatario y del usuario con la correspondiente multa y desplazamiento del lugar.

11.- CONDICIONES Y REQUISITOS SOLICITADOS POR LA SECCIÓN DE APERTURAS.

11.1.- El adjudicatario deberá presentar obligatoriamente las peticiones de autorizaciones de funcionamiento, con dos días de antelación a la fecha de funcionamiento, aportando además de lo señalado en cláusulas anteriores, lo siguiente:

Plano del recinto con señalización y ubicación de cada atracción o instalación prevista (enumeración de las mismas).

Listado de responsables de instalaciones o atracciones con identificación y correspondencia en el plano del punto anterior.

Pólizas de seguro acorde con lo establecido en el Decreto 109/2005 de cada atracción/instalación debidamente identificada con su responsable y ubicación en plano.

Fichas técnicas de cada instalación o atracción, documento en el que conste entre otros la potencia real de las mismas.

11.2.- Las instalaciones destinadas al servicio de comidas o alimentos, deberán contar con agua corriente y conexión a la red de saneamiento.

11.3.- No podrá almacenarse comida hasta que la instalación cuente con suministro eléctrico, debiendo contar además, con suficiente capacidad frigorífica

para conservar correctamente los alimentos que requieran frío.

11.4.- No se permitirá la exposición a temperatura ambiente y sin protección los alimentos que requieran conservación a temperatura controlada, en especial tortillas, carnes, pescados, salsas y para su exposición al público será necesario disponer de vitrinas refrigeradoras.

11.5.- El personal deberá acreditar su identificación mediante documento oficial a fin de comprobar la titularidad de los Certificados de Formación de manipuladores de Alimentos.

Norma general complementaria de lo anterior: Por el técnico asignado y encargado de supervisar las instalaciones de la feria (atracciones mecánicas, casetas, etc...) se deberá revisar “in situ” y previo a su presentación en el Ayuntamiento, lo siguiente:

- 1) Certificado técnico de la instalación y su montaje.
- 2) Póliza de seguro y recibo en vigor.
- 3) La documentación necesaria para actividades alimentarias.

DEBIÉNDOSE POR DICHO TÉCNICO COMPROBAR LA CORRESPONDENCIA EFECTIVA CON LA DOCUMENTACIÓN QUE SE HA DE PRESENTAR EN EL AYUNTAMIENTO PARA LA CORRESPONDIENTE AUTORIZACIÓN. (identificación correcta de la atracción / instalación, titular, etc, con la documentación que se aporte).

Dicha documentación deberá presentarse con antelación suficiente al inicio de los festejos, de forma individualizada, es decir, que cada Certificado especifique que la atracción / instalación concreta se acompaña de su póliza de seguros y pago del recibo en vigor (debidamente identificado con la atracción y titular de que se trate), todo ello, como es lógico, independientemente de que el contenido de dicho documento sea acorde con la normativa en vigor que les afecta.

Se requerirá nota de “revisado” manuscrita del Técnico Supervisor encargado que acredite su comprobación.

12.- NORMAS SANITARIAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

La normativa sanitaria aplicable a esta actividad es la que se relaciona a continuación:

- Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios. Aplicable en su Capítulo III del Anexo II: Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (carpas, tenderetes etc).

- RD 3484/2000 relativo a normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real decreto 202/2000 y Decreto 189/2001 sobre manipuladores de alimentos y los requisitos de las empresas formadoras.

En base a la normativa mencionada las especificaciones técnico-sanitarias serán:

- Los locales deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos e instalaciones sanitarias higiénica.
- 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, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Deberá contar con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
- Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.
- Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.
- El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.
- Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
- Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no

deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

- Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre.
- En relación al personal manipulador de alimentos, deberán:
 - Recibir formación en higiene alimentaria y poder acreditarla mediante el correspondiente certificado de formación.
 - Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
 - Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
 - Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
 - Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
 - Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:
 - Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
 - Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos

Cuadro de requisitos mínimos

INSTALACIONES
TOMA DE AGUA POTABLE
GRIFO ACCIONADO A PEDAL, CODO O RODILLA (NO MANUAL), CON DISPENSADOR DE JABON Y PAPEL PARA EL SECADO DE LAS MANOS. NO SE ADMITIRAN GRIFOS TIPO LLAVE DE PASO DE JARDINERÍA POR SER

ANTIHIGIÉNICO.
NEVERAS Y CONGELADORES SUFICIENTES (NO SOBRECARGADOS)Y CON TERMÓMETRO FUNCIONANDO DE 0 a 5 °C para neveras Y -18°C para congeladores
ELEVADO GRADO DE LIMPIEZA GENERAL
NO SE EXPONDRAN ALIMENTOS AL PUBLICO SIN PROTECCIÓN
MESAS, MOSTRADORES Y SUPERFICIES EN GENERAL DE MATERIAL LISO, IMPERMEABLE, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN (NO SE ADMITIRAN MATERIALES ROTOS O DETERIORADOS)
PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, ALIMENTOS ETC ALMACENADOS EN LUGAR PROTEGIDO (CAJAS DE PLASTICO, ARMARIOS ETC.). NO SE PERMITIRA USAR EL SUELO COMO APOYO DIRECTO DE CAJAS DE FRUTA, ETC.
TABLAS DE CORTE DE MATERIAL LAVABLE (NO ESTA PERMITIDO EL USO DE MADERA)
CUBO DE BASURA CON TAPADERA CERRADA Y APERTURA CON PEDAL
DOCUMENTACIÓN
FACTURA O TICKET DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS O SERVIDOS
CERTIFICADO DE MANIPULADOR ALIMENTOS ACOMPAÑADO DE DOCUEMNTO DE IDENTIDAD CON FOTOGRAFIA
PERSONAL
VESTIR ROPA DE TRABAJO DE COLOR CLARO, LIMPIA Y QUE INCLUYA CUBRECABEZAS.
RESPETAR LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA
ACCESO FACIL Y CERCANO A UN ASEO CON INODORO

13.- GASTOS.

Serán de cuenta de los interesados todos los gastos ocasionados con motivo

de la licitación, incluido, en su caso, el del anuncio en el BOP y Prensa provincial y cualesquiera tasas, impuestos o precios que se deriven de la actividad.

14.- DERECHO SUPLETORIO.

En lo no previsto en el presente Pliego se estará a lo dispuesto en la demás normativa administrativa aplicable, y en su defecto a las normas de Derecho privado.