



CRITERIS PER ATORGAR LLICÈNCIES D'OCUPACIÓ TEMPORALS D'ESPAIS ESPECÍFICS DE BAR A LA FESTA MAJOR 2019

OBJECTE.-

Aquesta Festa Major 2019, hi ha dos espais diferenciats d'activitats: la zona de ball i la zona jove.

S'hi preveu la possibilitat de muntar 3 bars: 1 a la zona jove i 2 a la zona de ball, gestionats per bars i entitats sense afany de lucre de Sant Fost.

RÈGIM JURÍDIC.-

En allò no regulat en aquests criteris, les llicències d'ocupació temporals dels espais esmentats en el punt anterior s'han de regir pel Reglament del Patrimoni dels Ens Locals, aprovat per Decret 336/1988, de 17 d'octubre.

REQUISITS DE PARTICIPACIÓ.-

La gestió de bars la poden assumir bars i entitats de Sant Fost. Les entitats cal que estiguin inscrites degudament al Registre Municipal d'Entitats i que, a més, tingui una relació i una participació activa al programa sociocultural i/o esportiu anual de Sant Fost.

Queden excloses les organitzacions polítiques i sindicals o les entitats que estiguin estretament lligades a qualsevol organització política.

S'ha de presentar un projecte on consti:

- Preferència per a quina de les dues zones es vol optar, si per a la zona jove, o per a la zona de ball.
- Característiques del muntatge (distribució de les barres, aparells, taules i cadires, tendals...)
- Horaris, tenint en compte que l'obertura s'ha de produir 1 hora abans de l'inici de l'activitat i el seu tancament 30 minuts després de l'acabament de l'activitat.
- Esquema d'organització del personal que el gestionarà.
- Tarifa de preus.
- Aigua per a les orquestres i equips de muntatge (2 per persona)
- Indicació del programa, projecte o activitats específica al qual aniran destinats els beneficis econòmics del bar.

L'Ajuntament facilitarà:

- Punt de llum amb una potència màxima de 15kW. Cada entitat haurà d'instal·lar un quadre elèctric de proteccions diferencials i magnetotèrmiques, amb presa de terra, apropiat pels elements que hi vulgui connectar, tenint en compte la potència màxima, i que serà revisat pels tècnics municipals.



- Punt d'aigua corrent.
- Contenedors per al correcte reciclatge prop de la zona.
- Material municipal (3 carpes, 6 taules i 10 cadires), si es demana.

I distribuirà els espais i la designació de la superfície màxima que cada associació ha d'ocupar. Aquesta llicència d'ocupació temporal per al servei de bar s'atorga per als dies 25, 26, 27, 28 i 29 de juliol de 2019 (zona jove)

OBLIGACIONS.-

Prohibició de venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys (caldrà posar rètol informatiu).

Tindran l'obligació de deixar penjar plafons de manera ben visible de les diverses campanyes que l'Ajuntament pugui iniciar així com informació d'interès.

Complir els criteris per garantir les condicions tecnico-sanitàries dels bars (annex 1).

La vigilància de l'espai i el material corre a càrrec de l'entitat. S'haurà de disposar d'un extintor.

Cada bar pot tenir música a un volum moderat, respectant les activitats, els altres bars i els veïns i veïnes.

Mantenir l'espai net i dipositar les deixalles al contenidor corresponent.

Disposar d'assegurança d'accident dels voluntaris i/o personal i de Responsabilitat Civil.

L'Ajuntament no es farà responsable del les possibles pèrdues o robatoris que es puguin produir.

CONVOCATÒRIA.-

Aquests criteris es comunicaran a tots els bars i les entitats inscrites al Registre Municipal d'Entitats.

Termini de presentació: fins al 10 de juliol, a l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC) de l'Ajuntament.

La informació també es publicarà a la seu municipal www.santfost.cat

CRITERIS DE VALORACIÓ.-

Programa d'interès general al qual es destinaran els recursos obtinguts (fins a 5 punts)

Projecte de bar de Festa Major (fins a 3 punts)

Servei sostenible: reciclatge, plats i gots compostables (fins a 1 punt)

Participació a altres activitats puntuals municipals (fins a 1 punt)



COMISSIÓ DE VALORACIÓ.-

Integrants: 1 representant de l'equip de govern, un tècnic de Serveis Tècnics i un tècnic de Serveis Personals.

L'Ajuntament valorarà les propostes i decidirà a qui s'adjudica i a quin lloc en concret en funció de les seves necessitats. Es notificarà els resultat als interessats, com a màxim, el 12 de juliol. També es publicarà al web municipal www.santfost.cat

Si cap oferta reuneix les mínimes condicions de bon servei, es podrà declarar deserta l'adjudicació i l'Ajuntament resoldrà segons el seu criteri per a la dotació d'aquest servei.

ANNEX 1

Criteris per garantir les condicions tècniques i sanitàries dels bars de Festa Major 2019 entre d'altres:

INSTAL·LACIONS

- a. Les instal·lacions han d'estar netes i en bon estat de conservació.
- b. Les superfícies que han d'estar en contacte amb aliments han de ser fàcils de netejar i desinfectar i estar en bon estat, ser de materials llisos no porosos, rentables i no tòxics.
- c. Cal disposar de pica amb punt d'aigua i del material adequat per a la neteja i desinfecció dels equips i els estris de treball.
- d. Cal disposar del material adequat per a la neteja dels aliments. En cas de fer-se en el mateix punt que la neteja dels equips i estris de treball, cal programar les actuacions per tal de no simultaniejar la neteja d'estris i d'aliments.
- e. Els productes i estris de neteja i desinfecció han d'estar emmagatzemats fora de les zones on es manipulen aliments.
- f. Cal disposar de contenidor amb tapa d'accionament no manual per a les deixalles.
- g. Cal disposar de mesures o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i restes perilloses o no comestibles.
- h. Cal disposar de les instal·lacions o dispositius per al manteniment i vigilància de les condicions adequades de la temperatura dels productes alimentaris.
- i. Els productes alimentaris s'han de col·locar de manera que es previngui el risc de contaminació.

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

- a. Els aliments han d'estar protegits de qualsevol possible font de contaminació i s'han de conservar a temperatures adequades.
- b. Les matèries primeres incompatibles i els productes intermedis i finals que necessitin manteniment a temperatura regulada s'han d'emmagatzemar suficientment separats i protegits de manera que s'eviti el risc de contaminació encreuada.
- c. Els recipients on es conservin o emmagatzemin els aliments han de ser de materials aptes per l'ús en indústria alimentària.



- d. Per tal d'evitar la contaminació creuada, no es poden utilitzar les mateixes superfícies ni els estris per manipular aliments crus i cuinats, sense una desinfecció prèvia.
- e. Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport, venda o servei de menjars preparats han de ser les següents:
 - 1. Menjars congelats: $\leq - 18^{\circ}\text{C}$
 - 2. Menjars refrigerats amb un període de duració inferior a 24 hores: $\leq 8^{\circ}\text{C}$
 - 3. Menjars refrigerats amb un període de duració superior a 24 hores: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - 4. Menjars calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- f. Origen dels productes: les matèries primeres i els productes alimentaris han de procedir d'establiments autoritzats i, per tal de poder-ho acreditar, cal conservar a disposició del personal d'inspecció i de l'autoritat competent, tant la documentació comercial com l'etiquetatge dels productes.
- g. En cap cas es poden disposar aliments o els seus envasos directament a terra.
- h. Els olis de fregir s'han de canviar amb regularitat; no es poden fer barreges d'olis diferents ni d'olis usats amb olis nous. Els olis usats s'hauran de recollir en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
- i. Productes amb precaucions especials
 - 1. Ous: Els ous que s'utilitzin han d'estar nets i s'han de rebutjar els que presentin brutícia, esquerdes o bé que no es conegui la data de posta i de consum preferent. S'han de rebutjar els ous que no vinguin identificats segons estableix la normativa (Reglament (CE) 1028/2006 del Consell, de 7 de juliol de 2006). Pel què fa a salses maioneses i altres en què figuri l'ou com a ingredient, només es poden utilitzar salses de taula envasades o bé ovoproductes pasteuritzats, elaborats per empreses amb l'autorització sanitària corresponent. En l'elaboració i la preparació d'aquests aliments, no es poden utilitzar ous frescos, refrigerats o conservats, excepte quan sofreixin un tractament tèrmic que arribi, com a mínim, a 75°C en el centre d'aquests productes. No es poden emmagatzemar restes de maioneses ni d'aliments que les continguin (amanida russa, etc). No es poden rescalfar mai aliments que continguin maionesa.
 - 2. Mol·luscs, està prohibit el consum d'aquells mol·luscs que la legislació recull com de depuració obligatòria i no hagin estat sotmesos a aquest procés.
 - 3. Productes de la pesca, per prevenir la parasitosi per anisaki, cal que els productes de la pesca següents se sotmetin a un tractament de congelació a una temperatura de -20°C o inferior durant 24 hores:
 - i. Productes que es consumeixen en cru o pràcticament crus o
 - ii. Productes fumats en fred (0°C) de les espècies següents: arengada, verat, amploia i salmó (salvatge) de l'Atlàntic o del Pacífic
 - iii. Productes en escabetx o salats
- j. Els productes de la pesca que hagin rebut aquest tractament en alguna fase anterior de la comercialització no cal que es congelin.

PERSONAL MANIPULADOR

- a. Els manipuladors d'aliments han de disposat de formació adequada en matèria d'higiene alimentària.
- b. Els manipuladors han d'utilitzar roba especial de treball, exclusiva i neta per a la manipulació dels aliments.



- c. Els manipuladors han de tenir les mans netes i rentar-se-les de forma freqüent i amb molta cura. Aquesta neteja s'ha d'extremar després d'utilitzar els serveis higiènics, després de fer tasques alienes a la manipulació i entre la manipulació d'aliments crus i cuinats.
- d. Les ferides o erosions a la pell s'han de protegir amb apòsits estèrils i impermeables que impedeixin el contacte directe amb els aliments.
- e. No es pot tossir o esternudar sobre els aliments, fumar, mastegar xiclet ni menjar dins les àrees de manipulació.
- f. Aquells manipuladors que presentin malalties o els seus símptomes a través dels quals puguin contaminar els aliments, les superfícies en contacte amb els aliments o els estris i envasos alimentaris, s'han de separar del contacte directe amb els aliments.