

CRITERIS PER ATORGAR LLICÈNCIES D'Ocupació TEMPORALS D'ESPais ESPECÍFICS DURANT LA FESTA MAJOR 2022 ON OFERIR EL SERVEI DE BAR I EL SERVEI DE GOTS

1. Objecte

Les activitats programades a la Festa Major es desenvolupen, entre altres, en dos espais singulars: el parc de Can Mulà i l'Envelat. Es preveu la possibilitat de muntar el servei de bar en aquests espais i que siguin entitats de la ciutat qui els gestionin. Concretament, es permetrà muntar un bar a l'envelat i dos bars com a màxim al parc de Can Mulà, i espai per a la gestió del servei de gots (a Can Mulà i l'envelat). A més, hi ha la possibilitat d'assumir la gestió del servei de gots de la Festa Major, de manera independent o juntament amb algun dels bars.

Les entitats interessades a oferir el servei de bar, en aquests dos espais, i el servei de gots durant la Festa Major han d'obtenir la llicència d'ocupació temporal corresponent. Aquests criteris pretenen donar compliment a l'obligació de respectar els principis d'objectivitat, publicitat i concurrència quan els interessats obtenir la llicència són més d'un.

2. 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 pel Decret 336/1988, de 17 d'octubre.

3. Requisits de participació

La gestió de gots i bars només la poden assumir entitats de la ciutat inscrites degudament en el Registre Municipal d'Entitats Ciutadanes. A més, cal que l'entitat en qüestió tingui una relació i una participació activa en el programa sociocultural i/o esportiu, anual de la ciutat.

Les associacions que vulguin optar al muntatge dels bars i a la gestió dels gots de la Festa Major han de presentar un projecte que reculli:

- a) Les característiques del muntatge.
- b) Els horaris del servei de bar, tenint en compte que l'obertura del servei s'ha de produir, com a mínim, una hora abans de l'inici de l'activitat i el seu tancament 30 minuts després del darrer concert.
- c) L'esquema d'organització del personal que el portarà.
- d) La tarifa de preus.
- e) Les ofertes complementàries d'activitats a càrrec de l'associació i que es puguin incorporar al programa general de la Festa Major. Aquestes activitats s'han de programar als migdies o matins, per no distorsionar la programació nocturna.

f) Els projectes han de incorporar mesures o accions relacionada amb la reducció de riscos de l'abús del consum de alcohol (sensibilització, mesures preventives, informació, etc...) més enllà de les mesures obligatòries com la prohibició de la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys; venda d'alcohol amb envasos que superin els 330ml, o fer cap oferta de venda de begudes alcohòliques de 2x1 o altres similars.

g) Una indicació del programa, el projecte o l'activitat específica al qual aniran destinats els beneficis econòmics del bar i del servei de gots. Un cop finalitzada la Festa Major es podrà realitzar una trobada d'avaluació econòmica del servei amb l'objectiu de concretar el destí dels beneficis obtinguts.

h) Si s'opta a la gestió del bar i del servei de gots conjuntament o només a un dels dos serveis.

i) Les entitats seleccionades per la gestió de serveis de bar i de gots, i el personal que treballarà a els dies de Festa Major en aquest serveis , han de participar en el taller formatiu organitzat per Salut pública i polítiques d'igualtat de l'ajuntament, que tindrà lloc una tarda de la segona quinzena de juliol.

4. Convocatòria

Aquests criteris estaran junt amb la convocatòria, publicat al BOP i a penjat a la web de l'ajuntament per totes les entitats inscrites en el Registre Municipal d'Entitats Ciutadanes, les quals, en cas d'estar interessades a participar-hi, poden presentar per seu electrònica la seva sol·licitud, acompanyada de la documentació necessària per poder-la valorar, en el termini de 15 dies naturals (del 23 de juny al 7 de juliol de 2022).

5. Termini de les llicències d'ocupació temporals

-Les llicències d'ocupació temporals per al servei de bar s'atorguen per als dies oficials de la Festa Major.

-Les llicències d'ocupació temporals per al servei de gots s'atorguen per als dies oficials de la Festa Major.

6. Facultats de l'Ajuntament

És potestat de l'Ajuntament la distribució dels espais i l'assignació de la superfície màxima que cada associació ha d'ocupar.

7. Obligacions

1. Les associacions a les quals s'atorgui la llicència d'ocupació temporal per prestar el servei de bar i/o servei de gots de la Festa Major han d'assumir les següents obligacions:

a) Han de servir les begudes en gots reciclables que distribuirà l'Ajuntament amb aquesta finalitat. Per aquest motiu, han d'adquirir el nombre de gots que considerin necessaris i posar-los

a la venda en cadascun dels bars. La capacitat màxima dels gots serà de 330 ml. No es serviran ni reompliran gots de litre , ni es podran fer ofertes de venda de begudes alcohòliques tipus 2x1,etc.

b) Han d'assumir les begudes (dues per músic) i l'aigua de les orquestres, tècnics de so i personal de muntatge.

c) Han de pactar de forma conjunta amb l'Ajuntament i els altres bars de la Festa Major el preu de les begudes i dels aliments que s'ofereixin des del servei. Si entre les bars no hi ha acord, l'Ajuntament establirà els preus.

d) Prohibició de venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys. En un lloc visible del bar caldrà col·locar un cartell amb el text “ Prohibida la venda i consum d'alcohol a menors de 18 anys”

e) Personal de les entitats que estaran cobrint barres de Festa Major i/o servei de rentagots haurà de participar en els taller formatiu organitzats pel Pla de Prevenció de les drogodependències i del Pla d'igualtat dins la campanya No és No

f) Han de respectar aquests criteris i han d'adequar el seu comportament a l'oferta presentada i al que estableixi la llicència. L'incompliment d'alguna d'aquestes circumstàncies comportarà que l'entitat no pugui muntar el servei de bar a la Festa Major durant els dos anys següents.

8. Gestió del servei de gots

La gestió del servei de gots està sotmesa a les obligacions següents:

a) Hi ha un màxim de 8.000 gots per distribuir.

b) L'entitat que assumeixi la gestió del servei de gots és l'encarregada de netejar-los/rentar-los, amb els mitjans que els facilitarà l'Ajuntament i retornar-los nets un cop finalitzada la Festa.

c) El preu de venda de cada got és d'un euro (1 €). Import que caldrà abonar si es retorna el got (no s'acceptaran devolucions de més de cinc gots per persona).

d) Els espais de venda dels gots de la Festa Major estaran situats a Can Mulà i a l'envelat. La venda s'iniciarà una hora abans de l'inici de les actuacions i tancarà als 30 minuts de la finalització.

9. Criteris de valoració

Les llicències s'atorguen a les entitats que obtenen més punts, en funció del barem següent:

Programa anual de l'associació en l'àmbit sociocultural i/o esportiu.	Màxim 10 punts
Programa específic al qual es destinen els recursos econòmics obtinguts de l'explotació del bar i/o gestió dels gots de Festa Major.	Màxim 10 punts
Programació d'actes a la Festa Major	Màxim 10 punts:
- Per organització d'activitat dins el programa de la Festa Major	4
- Si l'activitat no s'organitza amb pressupost municipal	3

- Si l'activitat no s'organitza amb suport tècnic o infraestructura municipal	3
L'entitat no va muntar bar o no va gestionar el servei de gots durant la Festa Major de l'any anterior	3 punts
Estructura de l'oferta que presenta l'associació	Màxim 10 punts:
- Tarifa de preus populars en menjar	2
- Horaris de servei i cobertura de personal	2
- Diversitat de serveis i productes	
· Entrepans	2
· Entrepans calents	2
· Tapes	2

10. Criteris per garantir les condicions tecnicosanitàries dels bars

Per tal que es vetlli per la màxima higiene, salubritat i seguretat als bars de la Festa Major, s'han de respectar els requisits següents:

1. Requisits referits a les instal·lacions

- a. Les instal·lacions han d'estar netes i en bon estat de conservació.
- b. Les instal·lacions han de ser adequades per mantenir una correcta higiene personal, incloses instal·lacions per a la neteja i assecatge higiènic de mans, serveis higiènics i vestidors. En cas d'establiments agrupats (fires i similars), els vestidors i els serveis higiènics podran ser instal·lacions compartides.
- c. 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, rentables i no tòxics.
- d. Cal disposar del material adequat per a la neteja i desinfecció dels equips i els estris de treball.
- e. Cal disposar del material adequat per a la neteja dels aliments.
- f. Els productes de neteja i desinfecció s'han de separar de les zones on es manipulen aliments.
- g. Cal comptar amb el subministrament adequat d'aigua potable.
- h. Cal disposar de mesures o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i restes perilloses o no comestibles.
- i. Cal disposar de les instal·lacions o dispositius per al manteniment i vigilància de les condicions adequades de la temperatura dels productes alimentaris.
- j. Els productes alimentaris s'han de col·locar de manera que es previngui el risc de contaminació.

2. Requisits referits a les bones pràctiques de manipulació

- 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 encreuada, 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.
- 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 poden utilitzar-se 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:

- Productes que es consumeixen en cru o pràcticament crus
- Productes fumats en fred (<60°C) de les espècies següents: arengada, verat, amploia i salmó (salvatge) de l'Atlàntic o del Pacífic
- Productes en escabetx o salats

Els productes de la pesca que hagin rebut aquest tractament en alguna fase anterior de la comercialització no cal que es congelin.

3. Requisits referits al personal manipulador

- a. Els manipuladors d'aliments han de disposar 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.

11. Criteris tècnics

Per tal de fer les connexions elèctriques dels bars, les associacions a les quals se'ls atorgui la llicència hauran de tenir:

- Un quadre amb diferencial de 30 mA i un magnetotèrmic
- Cable per a les connexions fins al punt de llum

