



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE LAS LICENCIAS PARA EL USO COMÚN ESPECIAL DE DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACIÓN DE LAS ATRACCIONES Y PUESTOS PARA LA FERIA DE CARMONA DE MAYO DE 2.016.

1. OBJETO:

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares es la adjudicación de las licencias para la instalación de los aparatos o atracciones de feria y los puestos o casetas para la Feria de Carmona de 2.016.

En este Pliego Técnico se describen los requisitos que deben cumplir las atracciones o aparatos y puestos o casetas que se pretende instalar durante la feria del mes de mayo de Carmona, así como los lugares donde se ubicarán dichos aparatos o atracciones, las condiciones de montaje, mantenimiento y desmontaje y las condiciones de seguridad que se deben cumplir para que no afecten a las personas y a las cosas.

Las licencias se otorgarán a:

- 220 m² para cacharritos.
- 1 pista de coches locos.
- 55 ml para casetas de tiro.
- 17 m² para tómbola.
- 20 ml para chocolatería.
- 20 ml para chocolatería.
- 2 puestos de helados.
- 3 máquinas de algodón.
- 8 ml para 4 puestos de turrón.

2. CRITERIOS DE ADJUDICACION:

Los criterios de adjudicación serán los siguientes:

1. Mejor oferta económica presentada. A estos efectos se tomará como base la Tarifa 1ª, relativa a la Feria, detallada en el artículo 6º de la vigente *Ordenanza fiscal municipal reguladora de la tasa por ocupación de la vía pública con puestos, barracas, casetas de venta, espectáculos, atracciones o recreo situados en terrenos de uso público local, así como industrias callejeras y ambulantes y rodaje cinematográfico.*

Se asignarán 80 puntos a la oferta más alta y el resto se valorará de forma directamente proporcional.





- Menor precio al público valorándose el menor precio ofertado el primer día de la feria. Se asignarán 20 puntos al precio más bajo y el resto se valorará de forma inversamente proporcional.

1. CONDICIONES PARA LA INSTALACION DE LAS ATRACCIONES, APARATOS, CASSETAS O PUESTOS:

1. La instalación de la atracción o puesto de feria correrá a cargo de la persona adjudicataria de la licencia, que deberá contar con las autorizaciones y documentos que exija la normativa sectorial aplicable. En concreto la siguiente:

- Ultimo recibo del pago del seguro de Responsabilidad Civil y copia de la póliza en vigor para el periodo de ocupación objeto del contrato.
- Proyecto de la atracción firmado por Técnico competente y visado por el Colegio Profesional correspondiente.
- Certificación del fabricante o de homologación de la instalación.
- Certificado de revisión anual firmado por Técnico competente y visado por el Colegio Profesional correspondiente, que incluya memoria con la descripción del aparato (instalaciones, partes, características de sus componentes), con indicación expresa de los sistemas de seguridad previstos, sistemas de parada de emergencia, potencia eléctrica y revisiones efectuadas.
- Certificado de seguridad y solidez de cada una de las atracciones, escenarios, gradas, casetas y estructuras similares, suscrito por Técnico competente y visado por el Colegio Profesional correspondiente, en el que se haga constar que el montaje se ha realizado de conformidad con las condiciones técnicas y ambientales exigibles de acuerdo con la normativa vigente y que se ha comprobado el correcto funcionamiento de la instalación.

2. El titular de la licencia está obligado a desempeñar personalmente la actividad, a mantener abierta la instalación en el horario de venta al público establecido y a contar con un seguro de responsabilidad civil de la instalación.

3. Se deberán dejar espacio suficiente para el paso de peatones y vehículos de emergencia.

4. Los carruseles deben estar adosados a la acera perimetral de la parcela. La ubicación exacta de las instalaciones será fijada por los técnicos municipales.

5. Deberá establecerse un perímetro junto a las atracciones o puestos de feria, de tal suerte que se rodee dicha atracción o aparato en una anchura mínima de 2 m, para facilitar la accesibilidad de las personas, Los materiales utilizados para el montaje de dicho perímetro no serán deslizantes.

6. No se utilizará ningún tipo de anclaje sobre el pavimento, protegiéndolo debidamente.



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E00003749E00B6B7Q4W1X8K9 en <http://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

ANTONIO CANO LUIS-URBANISMO - INGENIERO - 13/04/2016
CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,SERIALNUMBER=S2833002E,OU=PKI,O=MDEF,C=ES - 13/04/2016 11:41:28

DOCUMENTO: 20160226462
Fecha: 13/04/2016
Hora: 11:49





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

7. La provisión de los servicios necesarios, tales como la energía eléctrica, agua, saneamiento, etc, será de exclusiva cuenta del adjudicatario. Los cables de suministro de energía eléctrica o de cualquier otro tipo deberán estar protegidos a fin de evitar caídas.
8. Solamente cabe la entrada de vehículos para la realización de la carga y descarga de los materiales, no permitiéndose durante la actividad el aparcamiento de ningún vehículo de la persona adjudicataria en la zona pavimentada. Su caravana deberá instalarse en los lugares asignados para tal fin.
9. La persona adjudicataria será responsable de todos los daños y perjuicios ocasionados como consecuencia del ejercicio de la actividad objeto de la autorización y deberá tener sumo cuidado en no dañar ni deteriorar cualquier elemento que conforma el espacio ocupado.
10. El nivel sonoro emitido por la instalación electroacústica de entretenimiento y/o reclamo publicitario, no superará los 80 dB-A, medidos a 2 m. de los altavoces. A estos efectos estarán a lo dispuesto (si fuera necesario) por los agentes de la Policía Local.
11. La limpieza del espacio utilizado así como la recogida de residuos que se generen como consecuencia del uso que se solicita, deberá ser asumida por la persona adjudicataria y los lugares utilizados se deberán dejar en las debidas condiciones de uso y limpieza al finalizar el mismo.
12. Se atenderá en todo momento las indicaciones de la Policía Local.
13. La lista de precios deberá ser expuesta de forma bien visible en la instalación debiendo tener a disposición de los clientes las hojas de reclamaciones legalmente establecidas.
14. El Ayuntamiento podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de las condiciones recogidas en este Pliego mediante la correspondiente inspección.
15. El Ayuntamiento podrá dejar sin efecto la licencia otorgada sin derecho a indemnización por razones de interés general o incumplimiento de las condiciones de la misma.
16. El titular de la autorización deberá tener expuesta para el público y para las autoridades que realicen actuaciones inspectoras, en forma fácilmente visible:
 - a) La autorización municipal.
 - b) Una dirección para la recepción de las posibles reclamaciones durante el ejercicio de la actividad.



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E00003749E00B6B7Q4W1X8K9 en <http://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

ANTONIO CANO LUIS-URBANISMO - INGENIERO - 13/04/2016
CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,SERIALNUMBER=S2833002E,OU=PKI,O=MDEF,C=ES - 13/04/2016 11:41:28

DOCUMENTO: 20160226462
Fecha: 13/04/2016
Hora: 11:49





2. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS:

Condiciones de las instalaciones:

1. Los locales destinados a la fabricación y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados.
2. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características del producto.
3. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable.
4. La fabricación en vía pública deberá realizarse en caseta techada, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.
5. Los locales de fabricación o almacenamiento deberán estar situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona
6. En la construcción e instalación de los locales se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.
7. Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto con las materias primas, productos elaborados, envolturas, etc., serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas.
8. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

Condiciones de los materiales:

1. Queda excluido el uso de madera en mesas de amasado y bandejas.
2. Todo el material que tenga contacto con las masas fritas, en cualquier momento de elaboración, distribución y consumo, tendrá una composición adecuada y autorizada para el fin al que se destine y no cederá sustancias tóxicas y contaminantes y no alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de las masas fritas.



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E00003749E00B6B7Q4W1X8K9 en <http://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

ANTONIO CANO LUIS-URBANISMO - INGENIERO - 13/04/2016
CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,SERIALNUMBER=S2833002E,OU=PKI,O=MDEF,C=ES - 13/04/2016 11:41:28

DOCUMENTO: 20160226462
Fecha: 13/04/2016
Hora: 11:49





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

Condiciones del personal:

1. Se utilizará ropa adecuada para el trabajo, con la debida pulcritud e higiene.
2. El personal dedicado al proceso de elaboración estará obligado a llevar el pelo recogido con una cofia, gorro o red.
3. Queda prohibido fumar, comer, masticar chicle o tabaco en los locales de fabricación.
4. Se lavará las manos para impedir la contaminación antes de empezar a trabajar, cada vez que abandone el trabajo o en cualquier momento en que las manos se hayan ensuciado o contaminado.
5. El personal que desempeñe la actividad deberá poseer en vigor el Carnet de Manipulador de Alimentos.
6. La higiene del personal será extremada.

Manipulaciones prohibidas:

- El almacenamiento de materias primas y productos elaborados en condiciones inadecuadas.
- Toda elaboración cuya composición, envoltura no corresponda a la Reglamentación vigente.
- La utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.
- El refreír las masas fritas (churros).

Las masas fritas con relleno y las masas fritas fermentadas deberán ser expuestos de tal forma que se preserven del polvo y protegidos del contacto de insecto o de cualquier causa contaminante.

Es obligatorio el uso de pinzas o paletas para servir o pesar con destino al público de este tipo de productos.

Será obligatorio que los productos elaborados con cremas, natas y yemas se contengan en vitrinas o escaparates refrigerados.

Carmona, 5 de abril de 2.016
El Ingeniero Municipal
Fdo. Antonio Cano Luis
Firma digital

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA
C/ EL SALVADOR, 2 - 41410. CARMONA (SEVILLA). TFNO: 954.14.00.11 - FAX: 954.19.12.37. WEB:
<http://ww.carmona.org>

5



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E00003749E00B6B7Q4W1X8K9 en <http://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

ANTONIO CANO LUIS-URBANISMO - INGENIERO - 13/04/2016
CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,SERIALNUMBER=S2833002E,OU=PKI,O=MDEF,C=ES - 13/04/2016 11:41:28

DOCUMENTO: 20160226462
Fecha: 13/04/2016
Hora: 11:49

