

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA REALIZACIÓN DE UN FERIA TEMÁTICA INCLUIDA EN LA FIRA DE FIRES DEL MES DE NOVIEMBRE.

1. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO.

OBJETO. - Regular la participación de empresas en la adjudicación de la próxima edición del Feria Temática que se celebre, como regularmente viene ocurriendo a mediados de noviembre, dentro del resto de actividades festivas, económicas y feriales incluidas en la Fira de Fires del mes de noviembre, en este caso, para 2024 y siguientes.

SERVICIO PARA REALIZAR. - Llevar a cabo la organización, gestión y ejecución de un Feria Temática encuadrado en el programa de Fiestas de la Fira de Fires del mes de noviembre a celebrar durante el mes de noviembre de 2024.

FINALIDAD Y OBJETIVOS. - Mantener a lo largo de un fin de semana de 3 días la organización de un Feria Temática con puntos de venta, talleres, artesanía, espectáculos y ambientación.

CALIFICACIÓN. - El procedimiento a seguir sería un contrato administrativo especial de servicios por procedimiento Abierto con pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio.

DURACIÓN. - El servicio se prestará durante el fin de semana señalado dentro del programa de fiesta de la Fira de Fires, días 15, 16 y 17 de noviembre de 2024. Téngase en cuenta que se hace necesario mínimo medio día del 15 de noviembre para montar y el día 18 de noviembre para desmontar.

Este contrato podrá ser prorrogado anualmente por tres veces, que llegarían, en su caso, a un cómputo total de cuatro años de duración. En todo caso, la prórroga se aprobará expresamente por acuerdo del órgano de contratación.

En la resolución que acuerde la prórroga se indicarán con todo detalle los días que correspondan a la celebración del mercado.

Si por causas naturales (temporal, viento, lluvia, etc.) se anulara el evento, se trasladaría al fin de semana siguiente validando los horarios citados con anterioridad a las nuevas fechas.

2. UBICACIÓN, LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DEDICACIÓN HORARIA.

- **Emplazamiento:** Ver Anexo I del PPT.
- **Paradas obligatorias:** mínimo 55.
- **Fechas:** 15, 16 y 17 de noviembre de 2024, dentro de la programación general de la Fira de Fires del mes de noviembre.
- **Horario del mercado y actividades a realizar:**
 - o Jueves 15: montaje de la decoración desde las 18:00h.
 - o Viernes 27:
 - A las 19:00h, apertura del mercado hasta las 24 h.
 - o Sábado 16. De 10:00 h. a 24 h. ininterrumpidamente. A las 12:00 h. se



- realizará el tradicional pasacalle de la corporación municipal.
- o Domingo 17. Ininterrumpidamente desde las 10.00 h. hasta las 23:00 h., en que empezará el desmontaje de las paradas de los mercaderes.

A tener en cuenta que estas fechas y horarios son los establecidos para el año 2024, para las futuras prórrogas, la fecha exacta se establecerá una vez prorrogado el contrato y en cuanto el Ayuntamiento tenga constancia de las fechas, siendo muy similares a las aquí expuestas.

3. ÁMBITOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Servicio de mercado.
- Decoración de la zona reservada al mercado.
- Animación de calle.
- Juegos infantiles sujetas a licencia en el caso de atracciones feriales.
- Zonas de exposición, lúdicas y de muestras (tiro con arco, infantil, talleres temáticos, ...).
- En el anexo V se delimita la zona de prestación del servicio.
- Departamento Promotor. - Concejalía de Promoción Económica i Turismo.

4. TITULARIDAD, DIRECCIÓN, COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La coordinación y supervisión del servicio, por parte municipal, estará determinada por el funcionario/a encargado del Departamento de Promoción Económica i Feria y el/la concejal/a delegado/a de la concejalía de Promoción Económica y Feria con colaboración directa con el Encargado de Servicios.

En caso de infracciones o incumplimientos graves de las responsabilidades del contratista, uno de los interlocutores le avisará por escrito con acuse de recibo y propuesta de la sanción, de lo cual se extenderá el acta correspondiente.

5. METODOLOGÍA. Funcionamiento y Logística

Planificación y prestación del servicio.

- La entidad organizadora aportará, antes del inicio de la actividad, Certificado expedido por técnico competente indicando que las condiciones del equipamiento eléctrico son suficientes para garantizar la seguridad en su funcionamiento.
- Cualquier obra necesaria para la instalación o montaje de paradas tendrá carácter provisional o desmontable y los gastos generados serán a cargo del adjudicatario.

Montaje y desmontaje

- El montaje y desmontaje de las paradas seguirá el horario descrito en el punto 2.
- Los vehículos entrarán únicamente para cargar y descargar la parada, con la mayor rapidez posible para no estorbar al resto. El montaje y desmontaje de la parada deberá realizarse después o antes de entrar con el vehículo en la calle.

Formalidades durante el funcionamiento del mercado:



-El espacio de emplazamiento del mercado que señala el Ayuntamiento, así como la distribución de las paradas que hará la empresa organizadora será inalterable, sean cuales fueran las condiciones meteorológicas en que se desarrolle el mercado.

-Durante la noche, las paradas quedarán montadas., La empresa organizadora se encargará de la vigilancia.

-Se recomienda a las paradas de alimentación no dejar el producto a fácil alcance para evitar que algún animal se acerque.

- El ayuntamiento facilitará a todas las paradas conexión eléctrica, hasta un máximo de 18 kW. El alumbrado se realizará con bombillas de bajo consumo o led. Queda prohibido el uso de grupos electrógenos o baterías.

-Las paradas se tienen que mantener abiertas al público y en funcionamiento durante el horario establecido en el punto 2

- En el uso de megafonía y aparatos musicales se tienen que respetar los límites sonoros establecidos por el Ordenanza Municipal de Medio ambiente.

- Toda persona que participe en los mercados deberá de ir debidamente vestida con ropa adecuada a la ambientación.

Características generales de las paradas

- Las paradas estarán en tierra o sobre una mesa convenientemente aseada. No se podrán ver las estructuras metálicas ni otros materiales modernos. Hará falta taparlas con ropa de saco, ramas, piel, motivos de la temática del mercado, etc. Los mercaderes no pueden tener a la vista joyas, reloj ni móvil.
- Los productos destinados a la venta no podrán ser distintos a los descritos en el proyecto
- Se recomienda no utilizar bolsas de plástico, ni papeles de diario para envolver, ni otros artículos que puedan desviarse del temario del mercado.
- No se podrán depositar desechos ni basura de ninguna clase al exterior de las paradas: mientras el mercado esté abierto al público, los diferentes residuos y desperdicios se guardarán en los recipientes adecuados, que una vez cerrados, se depositaran en el contenedor correspondiente.

Alimentación, comidas y bebidas

- No se pueden vender productos de corta duración que haya que mantener refrigerados.
- Se cumplirá lo estipulado en el código alimentario anexo. (Anexo 11)
- Tanto al finalizar la actividad diaria como la finalización del Mercado, la zona de ubicación y alrededores quedaran limpias de grasas y aceites empleados en el ejercicio diario de la actividad, así como de cualquier otro residuo que se genere, corriendo a cuenta de la empresa organizadora los gastos de limpieza que en estos casos se ocasionen.
- Las tabernas no podrán hacer uso de planchas eléctricas ni de máquinas granizadoras ni similares, especialmente, si son ofensivas a la temática especial del mercado.

Resultados.

Posteriormente a la finalización del mercado y antes del transcurso de un mes se



mantendrá una reunión entre la concejalía y la empresa adjudicataria, para valorar los resultados del acontecimiento, dándose cuenta sobre todo de los problemas que pudieron aparecer, así como de las posibles mejoras a practicar, con objeto de corregir unos y estudiar las otras para próximas ocasiones.

6. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES EN EL CONTRATO

Los derechos que tendrán los firmantes del contrato y las obligaciones que deberán tenerse en cuenta por ambas partes son las siguientes:

OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Obligaciones: Además de las obligaciones generales derivadas del régimen jurídico del presente contrato, son obligaciones específicas del contratista las siguientes:

- Velar por que los titulares de cada una de las paradas cumplan con las condiciones que se indican en estas prescripciones técnicas, especialmente la 5ª, así como las prescripciones legales que les sean de aplicación en materia de sanidad alimentaria, consumo, etc.
- Seguir las instrucciones de la policía y demás personal del ayuntamiento en cuanto a organización y modificaciones por motivos de seguridad o salubridad.
- No ceder bajo ningún concepto la contratación a terceros sin el consentimiento expreso de la Corporación Municipal.
- Al finalizar el mercado dejar libres y limpios los espacios ocupados que el Ayuntamiento hubiera puesto a su disposición, devolviéndolos en las mismas condiciones que los hubiera recibido y sin desperfectos.
- -Contratar únicamente artesanos que lo puedan acreditar con el carné de maestro artesano. No obstante, en casos excepcionales, valorados previamente por la mesa, se admitirá la participación de artesanos sin carné, siempre que los productos no entren en competencia con los comercios de Ondara.
- Responder de que por parte de los artesanos se comprometan a vender única y exclusivamente los materiales descritos en el proyecto.
- Controlar los desperfectos e informar al Ayuntamiento. El contratista será responsable, mientras el contrato tenga vigencia, de todos los daños y perjuicios tanto directos como indirectos que se puedan ocasionar a terceros o a bienes municipales como consecuencia de la prestación del contrato. El Ayuntamiento quedará EXENTO de cualquier responsabilidad por el incumplimiento de las normas por parte de los artistas, artesanos o mercaderes, que, igualmente, responderán civil y administrativamente de los daños a terceras personas o bienes, ocasionados con motivo de los espectáculos, o bien por vehículos o personal empleados.

OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL AYUNTAMIENTO

Obligaciones

- Ceder el uso del dominio público de las vías públicas afectadas por los mercados.
- Poner a disposición del contratista los bienes e instalaciones objeto de este contrato. Otorgar al adjudicatario la colaboración necesaria para la ejecución del contrato.
- Asumir el coste de electricidad y agua derivados del uso normal de las instalaciones.
- Recibir las solicitudes de particulares, empresas o asociaciones locales interesados en participar en el mercado comunicándolas a la empresa adjudicataria.



- Facilitar puntos de luz en las vías ocupadas para el servicio de los mercaderes.
- Disponer de contenedores de residuos necesarios y de la limpieza diaria de zonas comunes.
- El Departamento de Fiestas nombrará el personal municipal para mantener contacto permanente con el adjudicatario y concordar las cuestiones que puedan surgir.

Derechos:

- Ordenar discrecionalmente las modificaciones en el contrato que se consideren pertinentes a favor del interés público. Interpretar y modificar el contrato en los supuestos y por el procedimiento y con el alcance legalmente establecido.
- Supervisar, fiscalizar y ordenar la gestión de la empresa contratada en el fin de que se cumplan las obligaciones del contrato y se satisfaga el interés público. Con este objetivo podrá inspeccionar la utilización, explotación, mantenimiento y conservación de los bienes e instalaciones afectos al contrato, dictando las órdenes necesarias para mantener o restablecer las condiciones que los regulan.
- Tener información detallada de las paradas a instalar, una semana antes de la inauguración del mercado, con especificación de los productos que se venden o se fabrican.

No obstante, si la organización municipal observa que se ponen a la venta objetos no presentados ni calificados como "artesanos", podrá ordenar al adjudicatario la retirada de la parada, aunque el mercado ya haya entrado en funcionamiento.

- Imponer las correcciones pertinentes al contratista debido a las infracciones que se pudieran cometer en sus obligaciones contractuales.
- Dejar sin efecto el contrato antes de su vencimiento si lo justifican las circunstancias de interés público sobrevenidas, mediante la indemnización de daños que puedan causarse, cuando correspondan.

7.- INFRACCIONES, SANCIONES Y SUPERVISIÓN DE LA ACTIVIDAD

- Una vez adjudicado el contrato, el Ayuntamiento de Ondara realizará las actuaciones de comprobación que estime oportunas para comprobar la veracidad en la aplicación de los requisitos exigidos en estas Prescripciones Técnicas.
- En caso de comprobar la existencia de diferencias relevantes en la prestación de los servicios y productos ofertados, o la no veracidad en la aplicación de los precios presupuestados esto supondrá la exclusión del organizador seleccionado para futuras ediciones del mercado, con independencia de otras medidas que se pudieran adoptar en cumplimiento de la legislación vigente
- Para el control de las posibles diferencias, citadas en el apartado anterior, se prestará especial atención a la coincidencia entre el número y tipo de productos de carácter artesanal ofertados y los presentes en los puntos de venta del mercado.
- Por otra parte, el incumplimiento de estas Prescripciones por parte de los mercaderes permitirá al Ayuntamiento acordar la retirada de la parada o paradas que lo incumplan.



ANEXO 1

FERIA TEMÀTICA DE LA "FIRA DE FIRES". Emplazamiento.



Codi Validació: 7DEXN0PZ3F7HECWSSF0WE4X3
Verificació: <https://ondara.sedelectronica.es/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 6 de 8



ANEXO 2

Normas higiénicas y sanitarias.

CONDICIONES MÍNIMAS APLICABLES A EMPLAZAMIENTOS Y PUESTOS DE VENTA NO SEDENTARIA DE ALIMENTOS.

- Casetas:** limpias y en buen estado y diseñadas para impedir contaminación. Tendrán una altura suficiente para impedir el acceso de los animales a los productos alimenticios. Los alimentos estarán protegidos de las inclemencias del tiempo. Cuando sea necesario dispondrán de sistemas que garanticen un alumbrado suficiente.
- Agua:** para la preparación de alimentos listos para el consumo (como, por ejemplo, comidas preparadas y masas fritas) y para el fraccionamiento de alimentos listos para el consumo (cómo por ejemplo corte y fileteado de fiambre de magro cocido o queso fresco) se deberá de disponer de toma de agua potable conectada a un lavabo, para limpieza y enjuagado higiénico de las manos (en jabón y toallas de uso único) y de los equipos de trabajo.

Dispondrán también de sistema cerrado y estanco de recogida de aguas residuales o se eliminarán a través de canalización facilitada por el Ayuntamiento.
- Personal:** todas las personas que trabajan en las paradas de alimentos deberán de traer una vestimenta adecuada, limpia, de uso exclusivo diferente al de la calle y en su caso, protectora.

Acreditarán formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo en su actividad laboral.
- Superficies:** las superficies en contacto con los alimentos tendrán una dimensión suficiente para la manipulación higiénica de los alimentos, serán de materiales resistentes y deberán de estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Conservación de alimentos a temperatura regulada:** si se trabaja con productos que requieren conservación a temperatura regulada, se dispondrá de instalaciones frigoríficas apropiadas y de termómetro visible para comprobación de la temperatura. Estas instalaciones se emplazarán protegidas de la acción directa del sol.
- Alimentos sin envasar:** los productos alimenticios sin envasar deberán de colocarse de tal manera que se protejan de la contaminación. Se utilizarán contenedores y recipientes para su exposición que sean aptos para uso alimentario. En el caso de alimentos listos para el consumo (excepto frutas, verduras y frutos secos con corteza), se protegerán de la contaminación en especial de los clientes, por medio de la utilización de pantalla, vitrinas protectoras o elementos equiparables.
- Prácticas higiénicas de manipulación:** se aplicarán de manera específica, prácticas adecuadas de manipulación de alimentos de alto riesgo listos para el consumo, que minimizan posibles contaminaciones cruzadas como, por ejemplo, higiene de manos adecuada y continúa o, higiene correcta de los utensilios utilizados durante la manipulación
- Etiquetado y origen:** Se garantizará el origen de todos los alimentos por medio de documentación acreditativa de procedencia de empresas autorizadas



(facturas, albaranes...). En el caso de productos agrícolas de temporada de producción propia acreditarán el cumplimiento de lo establecido en el Decreto 65/2012 modificado por el Decreto 124/2018, por el que se regula la venta no sedentaria de la Comunidad Valenciana. Los productos envasados dispondrán de etiquetado conforme a la legislación, y en el caso de venta a granel de productos, se guardará la etiqueta de este hasta la finalización de la venta.

9. **Envases:** cuando se realice envasado, los envases o materiales utilizados deben de ser aptos para uso alimentario y se podrá acreditar su origen por medio de albarán o de factura de compra.
10. **Residuos sólidos:** deberán de contar con contenedores, en los que se almacenarán de manera higiénica los residuos generados hasta su posterior eliminación.
11. **Casetas de elaboración de comidas preparadas:** estas paradas contarán en vajillas de uso único o en su defecto deberán estar en posesión de maquina lavaplatos que garantice la desinfección mecánica.
12. **Casetas que realizan frituras** (masas fritas, patatas, etc.): darán garantías del uso adecuado del aceite por medio de una frecuencia de cambio adecuado al uso, de forma que se evite la formación de residuos tóxicos.

La técnica ADL
ANA COTAINA GILBERT
DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

