PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA EL CONCURSO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA JUNTO AL MONUMENTO ATLANTE, FOMENTANDO LA INSERCIÓN LABORAL DE PERSONAS EN SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN SOCIAL O EN GRAVE RIESGO DE ESTARLO.

INDICE

	Página
1. Objeto del contrato y sus características	2
2. Presupuesto de licitación	2
3. Ejecución de las obras e inicio de la actividad:	2
3.a. - Consideraciones generales	2
3.b.- Consideraciones particulares	3
4. Régimen de propiedad y reversión de los elementos instalados	5
5. Actividad a desarrollar: prohibiciones, requisitos y condiciones	5
6. Gastos y conservación del local	6
7. Medios humanos	7
8. Trabajos de limpieza	7
9. Publicidad	8
10. Cuestiones medioambientales	8
11. Responsabilidad del contratista	9
ANEXO I: Plano y descripción del local	10
ANEXO II: Condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria básicas que deberán estar incluidas en las guías Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control del bar-cafetería objeto de contratación:	11
1. Recepción y preparación de alimentos	11
2. Preparación	11
3. Exposición y mantenimiento de alimentos	11
4. Conservación de los alimentos	12
5. Limpieza y evacuación de residuos	12
6. Personal Manipulador	13
ANEXO III: Condiciones mínimas para la zona de terraza	14

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA EL CONCURSO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA JUNTO AL MONUMENTO ATLANTE, FOMENTANDO LA INSERCIÓN LABORAL DE PERSONAS EN SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN SOCIAL O EN GRAVE RIESGO DE ESTARLO.

1. Objeto del contrato y sus características:

El objeto de la concesión es la adjudicación de la explotación de bar-cafetería a prestar en el Quiosco junto al Monumento Atlante, situado en la autovía del Norte, a la altura del Rincón, fomentando la inserción laboral de personas en situación de exclusión social o en grave riesgo de estarlo.

Se trata de un edificio municipal, que figura en el Inventario de Bienes y Derechos del Ayuntamiento de las Palmas de Gran Canaria, con el n.º 952 del epígrafe 1-A. Dentro de la concesión se incluye una terraza exterior para la instalación de 10 mesas con sillas y sombrillas.

La autorización para la terraza queda unida al título concesional, de manera que, extinguido éste por cualquier causa, se entenderá automáticamente revocada la autorización.

El inmueble tiene una superficie total construida de unos 60,80 m². Su edificación se compone de tres cuerpos unidos. El primero, más cercano a la autovía cuenta con una barra, una pequeña cocina y un aseo para el personal. En un lateral, hay dos pequeños armarios en los huecos dejados por las irregularidades de la edificación, donde están instaladas las acometidas de luz y agua, más una pequeña dependencia de almacenaje. El segundo, lo ocupa una gran roca de casi la altura del local. Al otro lado de esta roca central se haya el tercer cuerpo, donde están los aseos para los clientes y un almacén.

2. Presupuesto de licitación:

El presente contrato no genera gasto alguno para el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, ya que el adjudicatario deberá abonar un canon de explotación de acuerdo con el descrito en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que servirá de base a este procedimiento.

Asimismo, correrá a cargo del adjudicatario el precio del anuncio de la licitación en el Boletín Oficial de la Provincia.

3. Ejecución de las obras e inicio de la actividad:

3.a. - Consideraciones generales:

En su caso, el concesionario asumirá todos los costes y la plena responsabilidad de todas las obras, siendo el único responsable. Su realización tendrá que ser sometida a la aprobación municipal.

Durante su ejecución se adoptarán todas las medidas necesarias en materia de prevención y extinción de incendios, iluminación, así como las medidas de seguridad e higiene en el trabajo de acuerdo con la legislación vigente.

El adjudicatario deberá obtener las necesarias licencias y/o permisos y autorizaciones, así como cumplir con todas las normas que sean de aplicación.

El Ayuntamiento podrá comprobar en cualquier momento la adecuación y buena ejecución de las obras. El adjudicatario, se compromete a asumir las directrices que al efecto le sean marcadas por los servicios técnicos municipales.

Para su recepción se comprobará el estado de finalización de las obras y de sus instalaciones, estableciéndose conjuntamente con el concesionario una relación valorada de lo ejecutado, sin que se pueda iniciar la actividad, hasta no tener todos los permisos perceptivos para la puesta en marcha. Se tendrá que presentar la acreditación documental pertinente.

3.b.- Consideraciones particulares:

El quiosco no precisa de obras de gran envergadura para el ejercicio de la actividad, al margen de las propias derivadas de la limpieza, mantenimiento, reposición o mejoras que el adjudicatario quisiera proponer.

Se facilitará a los licitadores el acceso al inmueble para evaluar su estado actual, a cuyo fin se fijará cita con el día y hora de visita, durante el plazo de presentación de ofertas, sin perjuicio de incorporar al expediente infografías y planos ilustrativos sobre el mismo.

Cabe señalar que, a efectos de adaptar las instalaciones de los actuales aseos existentes a la normativa en vigor, **habrán de ejecutarse obras de actualización para mejorar sus condiciones de accesibilidad**. Por ello, se exigirá su acondicionamiento y puesta a punto. Para su necesaria ampliación se podrá utilizar parte del espacio necesario de la zona contigua que sirve de actual zona de almacenaje.

A estos efectos cada licitador deberá asumir la obligación de adecuar y acondicionar los aseos que tendrán que cumplir con las siguientes **prescripciones mínimas:**

- Se cumplirá con todo lo estipulado en el Decreto 29/2013, de 31 de enero, por el que se modifica el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla, así como las demás normativas que fueran de aplicación.

- Se respetará el aforo de las 49 plazas para disponer de al menos dos aseos destinados al público en general.

- Ambos aseos deberán estar en perfecto estado de funcionamiento, limpieza y salubridad, perfectamente identificados, uno para señoras y otro para caballeros

- Dispondrán de agua corriente y como mínimo de lavabos e inodoros, en las proporciones de un lavabo más un inodoro para caballeros y un lavabo más un inodoro para señoras.

- Deberá cumplir con todas las prescripciones de accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación.

- Se deberá seguir contando con el actual aseo para el personal, independiente de los de las personas usuarias del quiosco, que disponga, como mínimo, de lavabo e inodoro.

- Todos los aseos contarán con accesorios tales como dosificador de jabón y toallas de un solo uso o secador de manos eléctrico o similar, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y perchero o colgador.

- La distribución de los aseos impedirá la visión del interior de los mismos desde las dependencias del establecimiento destinadas a los clientes. En caso contrario, contarán con dobles puertas o cualquier otro sistema o mecanismo que impida dicha visión.

- Los aseos contarán con temporizadores o sensores de movimiento en la luminaria, así como dispositivos economizadores de agua en los lavabos y para el ahorro de agua en las cisternas.

Las precitadas prescripciones mínimas constarán en un **Proyecto de Explotación** firmado por el licitador y se incluirán obligatoriamente en el sobre **número 2**, que, si bien no obtendrá puntos a efectos de valoración, serán requisito imprescindible para la admisión a participar en el concurso.

El **Proyecto de Explotación** que proponga el licitador deberá redactarse en la forma que se describe en este apartado, estará en español o acompañado de la traducción correspondiente, formará un documento único, con un índice, extensión máxima de 20 páginas en Dina 4, ordenado y grapado o encuadernado. Aparte de las prescripciones mínimas de **acondicionamiento de los aseos** señaladas en el apartado 3 b, también incluirá aspectos como los que se indican a continuación:

a) Se relacionará un plan de organización técnica, económica y de personal para prestar el servicio haciendo referencia como mínimo a cuestiones de: titulaciones del personal a contratar, horario de apertura y cierre, vestuario, acciones de limpieza y tratamiento de residuos, denominación del establecimiento, actuaciones de protección medioambiental, cuestiones sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria a adoptar, etc.

b) Descripción de las obras de mejora propuestas, en su caso. Para evitar falsas expectativas, se recuerda que el importe de la inversión no supondrá puntuación alguna.

c) Memoria descriptiva de la distribución de espacios en el interior del quiosco y de los aspectos decorativos que se proponen, teniendo en cuenta, que deben estar en consonancia con el entorno.

d) Descripción de las características de la terraza proyectada, con arreglo al **Anexo III** del presente Pliego.

Las acciones propuestas deberán ser eficaces, fáciles de ejecutar y sostenibles en el tiempo. Por su parte, las actuaciones deberán ser realistas y obedecer a precios de mercado. **Para cada uno de los apartados** se deberá incluir infografía, dibujo o similar que permita apreciar el correspondiente diseño y resultado proyectado.

Se hace constar que no es precisa la aportación de proyectos o anteproyectos técnicos en sentido estricto, ni planimetría de carácter complejo, siendo suficiente con aportar los documentos citados. No obstante, los licitadores podrán presentar proyectos o

anteproyectos técnicos si así lo desean, pero sin que ello suponga puntuación alguna a obtener. La propuesta tendrá a todos los efectos valor contractual.

4. Régimen de propiedad y reversión de los elementos instalados:

4. a. Tres meses antes de finalizar el plazo de concesión se inspeccionará el estado en que se encuentra el bar-cafetería, pudiendo ordenarse, a la vista del resultado la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que se estimasen necesarias para mantener aquellos en las condiciones iniciales y que correrán a cargo del adjudicatario.

4. b. Finalizada la concesión, y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, el concesionario deberá abandonar dejando libre y vacuo, a disposición del Ayuntamiento, el inmueble objeto de la explotación, pudiendo acordarse y ejecutarse el lanzamiento si así no lo hiciera.

4. c. Concluido el plazo de concesión, se elaborará un inventario de los elementos estructurales de carácter fijo instalados, que revertirán al Ayuntamiento sin abonar cantidad alguna al adjudicatario.

4. d. De apreciarse que algunas instalaciones fijas deban ser retiradas, se podrá ordenar que se proceda en tal sentido, pudiendo el Ayuntamiento, en caso de negativa, efectuarlo con medios propios o contratados al efecto, por ejecución subsidiaria, y a costa del concesionario.

4. e. El material auxiliar necesario para la explotación del servicio será aportado por el concesionario. Se entiende por éste, la vajilla, cristalería, cubiertos y todo tipo de material fungible necesario para la prestación del servicio y que no tendrán que revertirse al Ayuntamiento.

4. f. El local deberá ser entregado en buen estado de conservación y limpieza.

5. Actividad a desarrollar: prohibiciones, requisitos y condiciones:

5. a. El adjudicatario estará obligado a cumplir las prescripciones contenidas en la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, además de toda la normativa vigente en materia de sanidad e higiene, seguridad, industria, protección al consumidor, a la infancia y a la juventud, y accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación, así como, en materia de medioambiente, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran de aplicación.

5. b. La actividad a desarrollar será la de bar-cafetería, con servicio de camareros en mesa, no permitiéndose el autoservicio típico de los establecimientos de comidas rápidas.

5. c. No podrá instalarse en el bar-cafetería ningún tipo de instrumento o maquinaria recreativa ni de venta de tabaco.

5. d. La lista de precios estará redactada como mínimo en español y deberá figurar en lugar visible, enmarcado y con la debida claridad. Asimismo, se deberá disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones.

5. e. Los listados deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas que se entreguen a las personas usuarias o en cualquier otra relación de precios que se exponga en el establecimiento, tales como platos del día, menús, sugerencias, debiendo actualizarse estas cuantas veces sea necesario.

5. f. En todas las tarifas de precios que se apliquen se entenderá incluido el IGIC y se expondrán al público en un lugar visible para conocimiento de los usuarios.

5. g. Deberá extenderse obligatoriamente recibo del precio del consumo efectuado por los usuarios.

5. h. Los aseos serán de uso público indiscriminado, no pudiéndose negar el acceso a ninguna persona, aunque no sea cliente del establecimiento. El Ayuntamiento podrá proceder a colocar en la zona una señalización que así lo indique.

5. i. Los enseres, maquinaria y mobiliario precisos para la realización de la actividad, se colocarán dentro del bar-cafetería, quedando prohibido exponer género fuera de la del bar-cafetería o adosado a éste.

6. Gastos y conservación del local.

6. a) El adjudicatario deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, tanto estatales como de las administraciones autonómica, provincial o local, graven el objeto de la explotación.

6. b) Serán de cuenta del adjudicatario los gastos de instalación y mantenimiento, así como los gastos de suministros de energía eléctrica y agua que cuenten, ya sea inicialmente como durante toda la ejecución del contrato, con contadores independientes. Estos no podrán ser dados de baja, en ningún caso, sin la previa solicitud y comunicación al Ayuntamiento, quien dispondrá lo que proceda, si la baja o el cambio de titularidad.

6. c) Serán igualmente por cuenta del adjudicatario el resto de gastos que se deriven del funcionamiento ordinario del servicio, entre ellos, el alta en los servicios municipales o de otro orden a los que esté obligado por su actividad.

6. d) Asimismo, serán de cuenta del adjudicatario los gastos en concepto de renovación del mobiliario, maquinarias y cualquier otro elemento del local que deba ser sustituido.

6. e) Serán de cuenta del contratista los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, maquinaria, instalaciones y utillaje, tales como la reposición de cristales, pinturas, suelo, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, etc.

6. f) El Ayuntamiento podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones y ordenar al adjudicatario la adopción de las medidas que considere oportunas en orden al mejor desarrollo del contrato.

6. g) El Ayuntamiento no avalará ningún tipo de empréstito ni participará en ninguna forma en la financiación de los gastos que deba asumir el adjudicatario. A tal efecto, los licitadores justificarán la forma de financiación a la que proyectan recurrir, y el adjudicatario habrá de garantizar las operaciones de financiación complementarias si, eventualmente, fuesen precisas por una elevación de los costes.

6. h) Si el Ayuntamiento, excepcionalmente, tuviese que ejecutar a su cargo alguna obra (desvío de servicios, excavaciones, etc.), necesarias para facilitar la ejecución de las

obras de reparación y mejora del local, el adjudicatario vendrá obligado a sufragar el importe de las mismas.

6. i) El adjudicatario, sin previa autorización por escrito del Ayuntamiento, no podrá modificar la naturaleza o disposición de las instalaciones, mobiliarios y elementos decorativos y funcionales que se le entreguen, ni podrá introducir otros cualesquiera, ni podrá realizar obra alguna del tipo que fuere en las dependencias e instalaciones, ni transformar la situación de las máquinas, mostradores y demás materiales. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por el Ayuntamiento se pudieran autorizar, quedarán en beneficio del mismo.

7. Medios humanos:

7. a) Para la buena gestión del bar-cafetería, el adjudicatario tendrá que disponer de una organización técnica, económica y de personal suficiente para la adecuada prestación del servicio.

7. b) Los establecimientos contarán con personal que hable español.

7. c) El concesionario deberá presentar un plan concreto de la forma y horario de desarrollo de sus actividades.

7. d) El Ayuntamiento no tendrá ninguna relación laboral ni de cualquier otro contenido jurídico, con el personal que emplee el adjudicatario ni durante la vigencia de la concesión, ni al finalizar la misma. Por tanto, el personal dependerá a todos los efectos del concesionario, quien estará obligado a dar cumplimiento a todas las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, sin que su incumplimiento implique responsabilidad alguna para el Ayuntamiento.

7. e) El adjudicatario deberá sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato de cualquier forma o por el cese definitivo, de manera que la prestación del servicio quede asegurada por el número de personas de la plantilla ofertada.

7. f) Todo el personal que manipule alimentos deberá estar en posesión de las pertinentes autorizaciones, siempre actualizadas, para desempeñar sus tareas.

7. g) El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

7. h) Se exigirá la correcta presentación del personal, incluido el de la cocina, así como el trato amable y cortés a la persona usuaria, atendiéndola con rapidez y eficacia.

8. Trabajos de limpieza:

8. a) Iniciado el contrato, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias de limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo por cuenta del concesionario los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, maquinaria, instalaciones y utillaje, tales como la reposición de cristales, pinturas, suelo, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, etc.

8. b) Se exigirá la perfecta limpieza y salubridad de todas las estancias del establecimiento, de su mobiliario y menaje.

8. c) Dentro de los trabajos de limpieza del adjudicatario, estarán incluidos los tratamientos de desratización y desinsectación que se realizarán periódicamente con medios, productos y procedimientos inocuos para el medio ambiente, eficaces y adecuados para evitar toxicidad o molestias.

9. <u>Publicidad:</u>

9. a) El adjudicatario no utilizará ni usará indebidamente el nombre y/o logotipo del Ayuntamiento, con fines publicitarios.

9. b) Atendiendo a la ubicación del quiosco en una zona pública de relevancia, no se admitirán las propuestas relativas a franquicias comerciales, dado su impacto publicitario.

9. c) Tampoco se autorizarán elementos representativos de marcas comerciales, publicidad en general, ni cualquier alteración de la estética exterior del quiosco.

9. d) Se deberá dar publicidad de los horarios de apertura y cierre.

9. e) Se expondrá de forma visible y perfectamente legible, el aforo máximo autorizado o comunicado.

9. f) La denominación del establecimiento no deberá inducir a confusión sobre la actividad desarrollada en el mismo, ni sobre el grupo en que esté clasificado y sin perjuicio del cumplimiento de la legislación sobre propiedad industrial.

10. <u>Cuestiones medioambientales:</u>

10. a) Tanto en el Plan de Obras inicial, como en el de trabajo y explotación, se deberán concretar aquellos elementos, iniciativas o actuaciones propuestos, que contemplen y apliquen criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental. Todo ello, encaminado a contribuir a la mejor conservación de las instalaciones, a la mejora del su estándar ambiental (especialmente a la de su eficiencia energética, mediante inversiones en energías limpias y no contaminantes).

10. b) El bar-cafetería contará con luminaria de última generación y en el caso de contar con electrodomésticos, estos serán como mínimo, de calificación energética B o equivalente.

10. c) La retirada de basuras del local deberá realizarse fuera de las horas de apertura al público.

10. d) El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. Tendrá que implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.

10. e) El adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados y se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva, siendo de su responsabilidad el estado de limpieza y conservación de los

mismos, así como, las posibles sanciones por infracción que establezcan las normas vigentes.

10. f) El adjudicatario deberá adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (refrescos, zumos, etc.).

11. Responsabilidad del contratista

a) El contratista será responsable de la calidad de las materias primas y elaboradas que utilice y de la calidad técnica de los trabajos y de las prestaciones y servicios que preste al público, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Ayuntamiento o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del servicio.

b) Asimismo, será responsable de los daños que pudieran ocasionarse a terceros o al propio Ayuntamiento, derivados del funcionamiento de la actividad.

c) A estos efectos y de conformidad con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas, el adjudicatario deberá suscribir una póliza de seguros que cubra los riesgos de **responsabilidad civil** frente a terceros y patronal, con una suma asegurada mínima de **600.000,00 Euros** y una **póliza "todo riesgo"** en la que debe figurar como cobeneficiario del continente el Ayuntamiento. A los efectos indicados, el valor de reconstrucción del inmueble, según consta en el informe de valoración técnica suscrito por Técnico Superior de la Sección de Patrimonio obrante en el expediente, es de **29.571,71 €** (veintinueve mil quinientos setenta y un euros con setenta y un céntimos).

Las Palmas de Gran Canaria, a 31 de enero de 2018.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

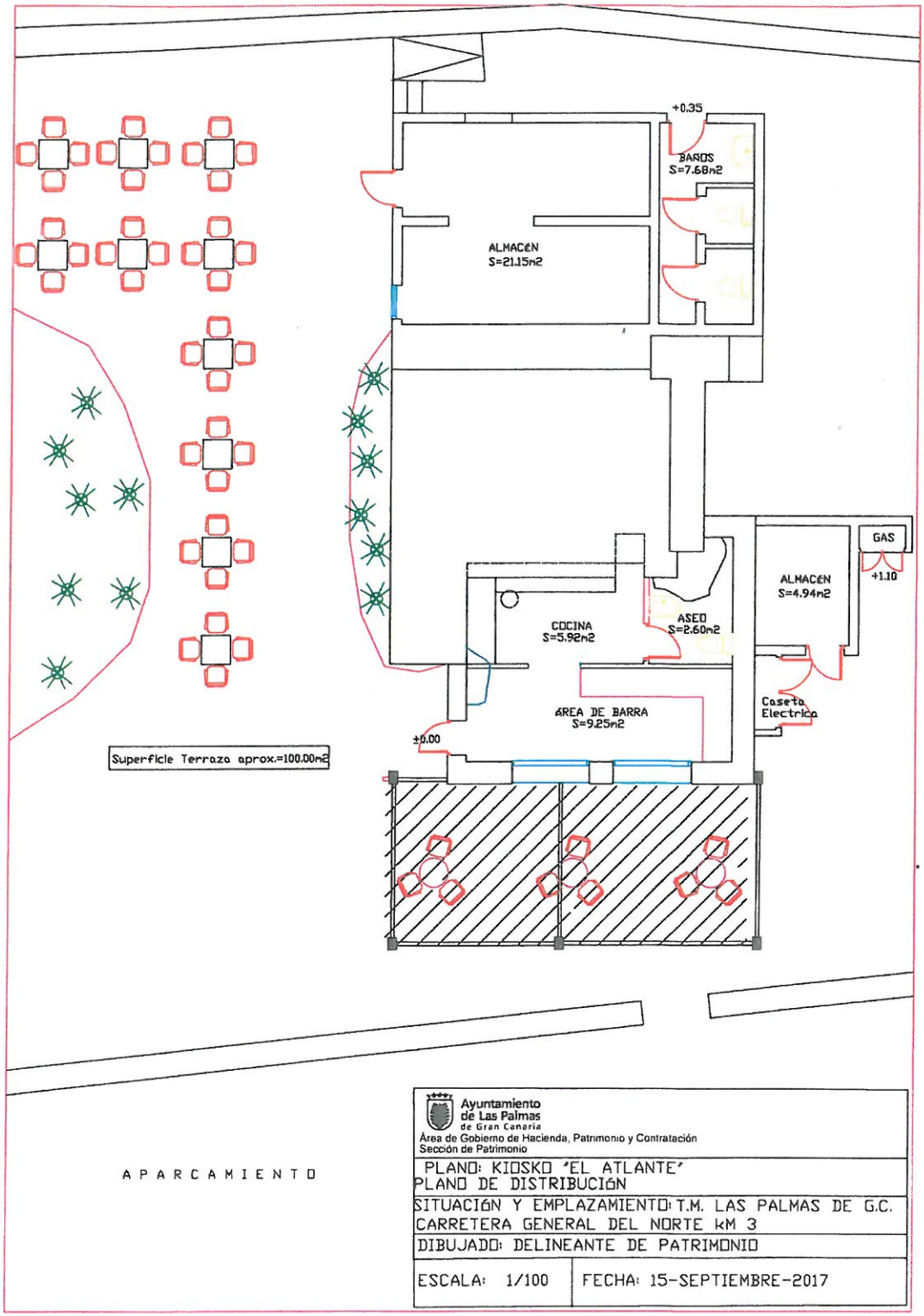
El Técnico Superior de Mantenimiento

de la Sección Patrimonio

Marcial Alberto Espinosa Brito

ANEXO I

Plano y descripción del local



ANEXO II

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BÁSICAS QUE DEBERÁN ESTAR INCLUIDAS EN LAS GUÍAS APPCC (ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) DE LA CAFETERÍA OBJETO DE CONTRATACIÓN

1. Recepción y preparación de alimentos.

- Los proveedores de productos alimenticios y/o alimentarios deberán facilitar su nº de registro sanitario caso de estar obligados a poseerlo.

- Los artículos suministrados se ajustarán en cuanto a calidades y características a lo indicado en la legislación alimentaria de referencia. Se facilitará una lista de los productos (alimentos y alimentarios) que se reciban en los centros para su consumo y/o utilización.

- El transporte de los productos será el adecuado según las necesidades particulares de cada producto y se ajustará a las exigencias de la legislación alimentaria de referencia. Se respetarán las temperaturas de entrega marcadas por la legislación.

- No se admitirán nunca productos procedentes de proveedores no autorizados, y/o venta clandestina.

- No se admitirán nunca productos con un etiquetado incorrecto o que excedan en el momento de su llegada al establecimiento, los dos tercios de su vida útil.

- No se admitirán nunca productos de características organolépticas defectuosas o que vengan en envases/embalajes defectuosos y/o rotos y/o no de origen.

2. Preparación:

- Las operaciones realizadas con materias primas en crudo no deben coincidir en el tiempo y en el espacio con las realizadas sobre productos cocinados.

- En la preparación de comidas preparadas se debe seguir un esquema de marcha adelante.

- Los manipuladores deben conocer los riesgos para la salud de los consumidores que se derivan de su actividad y en todo momento deben cumplir con las prácticas correctas de higiene.

3. Exposición y mantenimiento de alimentos.

- Las comidas preparadas, incluyendo bocadillos y sándwiches, deben exponerse en condiciones de temperatura regulada Se tendrán como referencia las siguientes temperaturas: 4-8ºC para refrigeración y 65ºC para mantenimiento en caliente.

- Los ingredientes utilizados en la confección de sándwich, bocadillos, pizzas y resto de comidas preparadas, deben permanecer en condiciones de refrigeración mientras están siendo usados, mediante el uso de mesas frías u otro procedimiento equivalente y los residuos deben ser desechados al final de cada jornada.

- Los alimentos mantenidos en caliente deben ser desechados tras 24 horas.

4. Conservación de los alimentos.

- Se respetarán en todo momento las temperaturas de almacenamiento marcadas por la legislación para los productos perecederos La temperatura de referencia para refrigeración será de 4ºC y para congelación de -18ºC.

- No se permitirá que se sobrepase la capacidad de almacenamiento, ni en dispositivos de temperatura regulada ni en los lugares de almacenamiento para no perecederos.

- Se retirará de almacenamiento cualquier producto que haya superado su vida útil.

- Las comidas preparadas refrigeradas se guardarán un máximo de 5 días excepto aquellas elaboradas a base de huevo u ovoproducto que se mantendrán no más de 24 horas.

- Se cuidará del correcto mantenimiento, limpieza y desinfección de los espacios y dispositivos de almacenamiento.

- Se seguirán en todo momento las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento.

5. Limpieza y evacuación de residuos.

- Los locales por donde circulen los alimentos, así como aquellos equipos e instalaciones que contacten con ellos, estarán limpios y en buen estado.

- Cada estancia dispondrá de un plan propio de limpieza.

- No podrán acumularse desperdicios en los lugares por donde circulen alimentos.

- Se dispondrá al lado de los puntos de trabajo de contenedores estancos, de apertura no manual, cierre hermético y con bolsas de un solo uso. Las bolsas se retirarán periódicamente y se almacenarán en contenedores situados en lugares acondicionados para ello a la espera de la recogida diaria por el servicio municipal.

- No se dejarán residuos en el interior del local al finalizar la jornada.

- Los desagües deben estar dotados de dispositivos para evitar reflujos, malos olores o la entrada de plagas.

- Debe contarse con lavavajillas capaz de dar un tratamiento con agua a una temperatura superior a 80ºC para la limpieza del menaje

- Se dispondrá de agua caliente potable para la limpieza.

- Los productos de limpieza deben estar autorizados para su uso en establecimientos alimentarios.

6. Personal Manipulador.

Todos los manipuladores deben cumplir con las exigencias del RD 109/2010, y del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo. En especial los manipuladores de alimentos deberán:

a) Recibir formación continuada en Higiene Personal y Prácticas Correctas de Higiene. Como manipuladores de mayor riesgo deben estar obligatoriamente en posesión del Carné de manipulador de alimentos de mayor riesgo.

b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

d) 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.

e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

f) 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.

Durante el ejercicio de su trabajo, los manipuladores no podrán:

a) 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.

b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

c) Trabajar, en la manipulación de alimentos si padecen una enfermedad de transmisión alimentaria si está afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microrganismos patógenos.

El manipulador está obligado a informar de su estado si se encuentra en alguna de las situaciones anteriores.

ANEXO III

Condiciones mínimas para la zona de terraza.

	TABLERO	ESTRUCTURA	MANTELERÍA
MESAS	Conglomerado semi-sintético, compact, madera, cristal u otro material de calidad similar o superior	Acero, fundición, hierro de fundición o aluminio	Prohibido el uso de mantelería de plástico o papel
	RESPALDO Y ASIENTO	**ESTRUCTURA**	**COLORES**
SILLAS	Hilo de poliéster trenzado, tejido técnico, polipropileno, madera u otro material de calidad similar o superior	Acero, fundición, hierro de fundición aluminio	Arena, beige, gris, naranja, marrón, verde, azul y burdeos.
	BASE	**MÁSTIL**	**ACABADO/ COLORES**
SOMBRILLAS	Base adecuada para evitar su caída o vuelco y no podrán tener anclajes sobre el pavimento.	Madera o metálico	Tela de lona, en tonos crema, blanco, verde o burdeos
	MATERIALES	**MEDIDAS**	**ESTRUCTURA**
PARAVIENTOS	Metacrilato, cristal de seguridad o cualquier otro material transparente de la misma calidad o superior.	Altura máxima de 1,50 m. El ancho, a determinar en cada caso	Aluminio o hierro lacado del mismo color que las sombrillas

· Los paravientos se autorizarán en aquellas zonas en que, por su situación geográfica, las condiciones atmosféricas impidan el normal funcionamiento de las terrazas sin los mismos.

· Los paravientos deben poder retirarse y dejar el espacio ocupado diáfano cuando se cierre la terraza.