



MERCADO

CERVANTINO

2021

CELEBRACIÓN LOS DÍAS 8, 9, 10, 11, 12 DE OCTUBRE DE 2021

Ubicación: RECINTO FERIAL

1. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Las presentes bases se elaboran con el fin de regular los requisitos técnicos, económicos y administrativos que deben cumplir las personas empadronadas en el municipio de Alcalá de Henares o que dispongan de un establecimiento en el mismo pudiendo participar en el Mercado Cervantino 2021 en las categorías de artesanos y alimentos previamente elaborados.

*** MUY IMPORTANTE: DEBIDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE PROVOCADA POR EL COVID 19, LA EDICIÓN 2021 DEL MERCADO CERVANTINO QUEDA LIMITADA AL ENTORNO DEL RECINTO FERIAL DE ALCALÁ DE HENARES Y A LA PARTICIPACIÓN EXCLUSIVAMENTE DE PARADAS DE ARTESANOS Y DE ALIMENTOS PREVIAMENTE ELABORADOS.**

1.1. PRESENTACIÓN SOLICITUD

Fecha de entrega: 15-16-17 de septiembre

La presentación se registrará según lo dispuesto en los artículos 14 y 16.4 ley 39/2015 de 1 de octubre del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

A través de la Sede Electrónica: <https://sede.ayto-alcaldedhenares.es/>

Ámbito: Turismo

Con cita previa en a través del servicio web online o llamando al siguiente número de teléfono **91 888 33 00 (Ext. 1140)** en el horario de **09:00h a 14:00h**.

Oficina Central - Servicio de Atención Ciudadana. Plaza de Cervantes, 12
Oficina de la Junta Municipal Distrito I. C/ Navarro y Ledesma, 1
Oficina de la Junta Municipal Distrito II. Avenida Reyes Católicos, 9
Oficina de la Junta Municipal Distrito III. Paseo de los Pinos, 1
Oficina de la Junta Municipal Distrito IV. C/ Octavio Paz, 15
Oficina de la Junta Municipal Distrito V. C/ Cuenca, 1

Documentación necesaria para participar en el proceso de selección:

- Solicitud de participación debidamente cumplimentada y firmada aceptando la normativa del Mercado. (Se adjunta al final del presente documento)
- Fotocopia DNI/CIF del solicitante.
- Certificado de empadronamiento en Alcalá de Henares del titular de la petición con una antigüedad mínima del 1 de enero de 2021 o bien Licencia de apertura de establecimiento o equivalente en el municipio con una antigüedad mínima de 1 de enero de 2021.
- Certificado del Alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el mismo epígrafe que van a desarrollar durante el Mercado Cervantino.
- Declaración responsable, de acuerdo con el modelo incluido en el Anexo I, certificando que se van a cumplir todos los requisitos marcados en las presentes bases.
- Declaración responsable relativa a no estar incurso en prohibiciones e incompatibilidades para contratar con la administración, de estar al corriente en el cumplimiento de obligaciones tributarias y con la seguridad social y con el Ayuntamiento de Alcalá de Henares, Anexo II.
- Declaración responsable de Manipulación de Alimentos, Anexo III.
- Fotografía o imagen del puesto o parada que va a instalar en esta edición.

Revisada la anterior documentación, el equipo de producción le podrá solicitar telefónicamente cualquier otra documentación que crea necesaria o aclaraciones sobre la misma, que deberá facilitar en el plazo de 48h, **(Para lo cual se requiere número de teléfono y/o correo electrónico de contacto inmediato)**.

La documentación será revisada por una comisión, constituida en número impar, de valoración formada por el personal técnico del Ayuntamiento que decidirá su inclusión conforme a los criterios de idoneidad, sostenibilidad, estética cervantina, singularidad del producto, en caso de presentarse más solicitudes que el número de paradas que se pueden conceder se atenderá al orden de entrada en el registro general y disponibilidad de la Vía Pública.

Teniendo en cuenta las recomendaciones al respecto de los Departamentos de Seguridad, Patrimonio, Medio Ambiente y Sanidad del Ayuntamiento de Alcalá y las obligaciones con respecto al Ministerio de Turismo conforme a la Fiesta de Interés Turístico Nacional queda fijado en estas bases el número máximo de paradas municipales que pueden desarrollar su actividad en el Mercado Cervantino de la edición 2021 es de 45 paradas, entre las de artesanía y las de productos previamente elaborados.

1.2. DOCUMENTACIÓN ADMITIDOS

Aprobado el listado de solicitantes admitidos, solicitantes en lista de espera y solicitantes excluidos en JUNTA DE GOBIERNO LOCAL el día **24 de septiembre**, los admitidos deberán:

- Realizar el pago de la Tasa Municipal, del 27 y 28 de septiembre, cuya carta de pago será recogida en la Concejalía de Hacienda. El importe será calculado en función de la situación, la superficie ocupada y los días de acuerdo con las Ordenanzas Municipales vigentes.
- Formalizar depósito de fianza en Intervención Municipal, el 27 y 28 de septiembre, Pza. de Cervantes nº 12, que servirá para hacer frente a posibles daños. El importe de la misma es 150€.
- Enviar por correo electrónico hasta el 29 de septiembre a la dirección de correo electrónico: eventosturismo@ayto-alcaladehenares.es
 - a. Concepto del correo: nombre del participante + MERCADO CERVANTINO.
 - b. Justificantes del pago de la tasa y formalización de la fianza.
 - c. Copia del seguro de responsabilidad civil en vigor y recibo de estar al corriente de pago en las fechas de celebración del Mercado, en la cuantía de 50.000€ en el caso de artesanos y Alimentos Previamente Elaborados.

En el caso de no presentación de esta documentación en tiempo y forma, se entenderá como renuncia y, por tanto, se procederá al llamamiento por estricto orden de la lista de espera.

2. DOCUMENTACIÓN QUE SE HA DE TENER EN LA PARADA DURANTE LA CELEBRACION DEL MERCADO CERVANTINO

- Fotocopia del Justificante de pago de la Tasa Municipal.
- Fotocopia del Justificante de depósito de fianza.
- Hojas de reclamaciones.
- Certificado de formación de los Manipuladores de alimentos o declaración responsable firmada.
- Todas las paradas deben contar con certificado de estabilidad de la estructura.
- Copia de la declaración responsable, en la que se certifica que se van a cumplir todos los requisitos marcados en las presentes bases.

ESTA DOCUMENTACIÓN SERÁ REQUERIDA POR LOS SERVICIOS MUNICIPALES DURANTE LA CELEBRACIÓN DEL MERCADO, EN EL CASO DE NO TENERLA SERÁ CAUSA DE APERCIBIMIENTO.

3. TASAS Y DEPÓSITO DE FIANZA

- La tasa por ocupación de la vía pública viene regulada por la Ordenanza Fiscal nº17 de 2021 "Reguladora de la tasa por instalación en la vía pública de quioscos, industrias callejeras y ambulantes así como quioscos y postes publicitarios, casetas, oficinas prefabricados y similares"
- La fianza para hacer frente a posibles daños se fija en 150 € para puestos de artesanía y para alimentos previamente elaborados.
- En relación con el consumo de agua, dependiendo de la ubicación puede ser necesario el alta con la empresa Aguas de Alcalá, sita en Vía Complutense, nº 23. Teléfono de atención al cliente: 900 81 09 74.

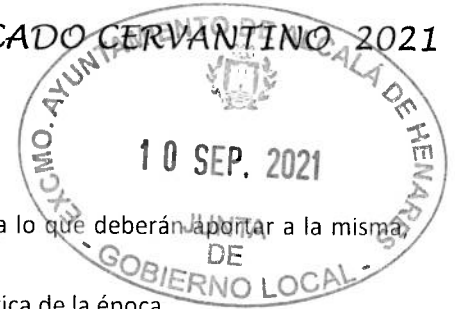
4. NORMAS OBLIGATORIAS DURANTE EL DESARROLLO DEL MERCADO CERVANTINO DE ALCALÁ DE HENARES 2021

Los participantes en la edición 2021 del Mercado Cervantino son elegidos mediante una rigurosa selección conforme a los criterios de idoneidad, sostenibilidad, estética cervantina, singularidad del producto. En caso de presentarse más solicitudes que el número de paradas que se pueden conceder se atenderá al orden de entrada en el registro general y disponibilidad de la Vía Pública. Se instalarán un máximo de 45 paradas.

- 4.1. El Ayuntamiento de Alcalá de Henares se reserva el derecho de admitir o rechazar aquellas instalaciones que incumplan la normativa reguladora de la actividad, que no considere aptas para el Mercado, o que no se ajusten al diseño del mismo.
- 4.2. Para que el Mercado Cervantino tenga un equilibrio y una fluidez que permita al público asistente moverse y comprar con comodidad, se distribuirá a los artesanos en función de los productos de sus puestos y teniendo en cuenta las dimensiones de las plazas y calles, medidas de seguridad y de evacuación.
- 4.3. Así mismo para permitir la circulación fluida, los puestos tendrán unas medidas máximas establecidas y comunicadas en estas normas teniendo en cuenta (siempre que sea posible) la petición de los artesanos y restauradores y la ubicación adjudicada. Estas medidas máximas serán de obligado cumplimiento, no pudiendo invadir las zonas de tránsito (ni las zonas entre puestos) con ningún elemento.
- 4.4. La distribución de los puestos que hará la empresa adjudicataria será inalterable sean cuales sean las circunstancias, incluso condiciones meteorológicas, en que se desarrolle el mercado.
- 4.5. HORARIOS DE CARGA/ DESCARGA DURANTE LA CELEBRACIÓN DEL MERCADO
Los horarios de carga/ descarga de los productos se podrá realizar a partir de la hora de cierre del Mercado (**siempre que la policía local considere que puede acceder a la zona del Mercado**) hasta las 10:00 horas de la mañana del día siguiente.
- 4.6. LIMPIEZA VIAS PÚBLICAS DURANTE LA CELEBRACIÓN DEL MERCADO
El Ayuntamiento de Alcalá de Henares se encargará de la limpieza de la vía pública utilizada en el Mercado Cervantino. Durante la celebración de este evento el servicio de limpieza accederá a la zona del Mercado a partir de las 06:00 horas de la mañana, para ello se ruega a todos los artesanos / restauradores que posibiliten el acceso retirando toldos, objetos, mobiliarios que obstaculicen el buen desarrollo de este servicio municipal.
- 4.7. MEDIDAS DE LOS PUESTOS
Las medidas máximas de los puestos para participar en el mercado serán:
Medida máxima ancho: 3 metros
Medidas fijas fondo: 2 metros

5. NORMAS OBLIGATORIAS GENERALES

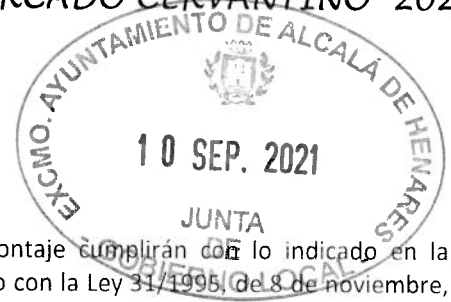
- 5.2. Los horarios obligatorios de apertura y cierre del Mercado serán:
- viernes 8 de octubre: 17:00 a 01:00 horas
 - sábado 9 de octubre: 11:00 a 01:00 horas
 - domingo 10 de octubre: 11:00 a 01:00 horas
 - lunes 11 de octubre: 11:00 a 01:00 horas
 - martes 12 de octubre: 11:00 a 00:00 horas
- 5.3. Los horarios establecidos, así como la ubicación del puesto o incluso el lugar de aparcamiento serán de obligado cumplimiento.
- 5.4. Los artesanos no podrán variar la mercancía objeto de venta bajo ningún concepto sin previa autorización de la organización.
- 5.5. Si por causas de fuerza mayor o cualquier otra no imputable a la organización no fuera posible la realización del mercado 2021, los organizadores declinan cualquier responsabilidad por los gastos realizados por el mercader.
- 5.6. La empresa adjudicataria de la ocupación de vía pública establecerá un sistema de vigilancia nocturna a modo de prevención. Sin embargo, los artesanos deberán asegurar su mercancía, si lo estiman oportuno.
- 5.7. Queda terminantemente prohibido unir puestos, así como tapar alcantarillas e hidrantes.
- 5.8. Queda terminantemente prohibida la instalación de máquinas expendedoras de refrescos, cervezas y todo tipo de bebidas alcohólicas independientemente de su graduación, tabaco, comida o similares.
- 5.9. Queda prohibida la instalación de puestos de piercing, tatuajes, micropigmentación, adorno corporal con henna y similares.
- 5.10. De acuerdo con la Ley 5/2002 sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos, queda terminantemente prohibida la venta, despacho y el suministro, gratuitos o no, de bebidas alcohólicas a los menores de dieciocho años. El incumplimiento de esta Ley se tipifica como falta muy grave y podrá dar lugar a la retirada de la autorización de la instalación.
- 5.11. De acuerdo con en el Art. 4 del Real Decreto 137/1993 de 29 de Enero, queda prohibida la venta de armas como son los puñales de cualquier clase, las navajas automáticas, de mariposa y en general cualquier instrumento especialmente peligroso para la integridad física de las personas. Al margen de la sanción correspondiente, la Policía Local decomisará este material si es detectado en sus inspecciones.
- 5.12. De acuerdo con la Ley 5/2002 sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos y más recientemente la Ley 28/2005 del 26/12/05, queda terminantemente prohibida la venta, expedición y el suministro de tabaco, así como productos destinados a ser fumados, inhalados, chupados o masticados constituidos total o parcialmente por tabaco ni tampoco productos que lo imiten o que introduzcan el hábito de fumar y sean nocivos para la salud, a los menores de dieciocho años.
- 5.13. De conformidad con la Ley 28/2005 citada, queda terminantemente prohibido fumar y permitir fumar productos del tabaco en los recintos, locales, y actividades señaladas en el artículo 7º de la misma, según la prohibición general del artículo 6º y en virtud de las definiciones previstas en el artículo 2º, en especial apartado 2º, de la mencionada Norma.
- 5.14. Queda terminantemente prohibida la venta ambulante en todo el Recinto del Mercado, pudiendo proceder el Ayuntamiento al desalojo de los vendedores y decomisar los artículos expuestos para la venta.
- 5.15. Todas las instalaciones deberán reunir las condiciones legales establecidas en la legislación vigente y en los apartados anteriores.
- 5.16. En las actividades de restauración y/o alimentación, tanto las instalaciones como el personal, deben cumplir con la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene.
- 5.17. Se deberán cumplir en todo momento las Ordenanzas y Leyes que sean de aplicación en este tipo de actividades, como por ejemplo las Ordenanzas de Policía y Buen Gobierno, la de Limpieza Viaria y Residuos Urbanos la de Protección del Arbolado y la Ley 8/2005 de 26 de diciembre de Protección y Fomento del Arbolado Urbano de la Comunidad de Madrid.



- 5.18. Los mercaderes estarán debidamente acreditados por la Organización, para lo que deberán aportar a la misma toda la documentación detallada en estas bases.
- 5.19. Sólo se permite hilo musical, no estridente, adecuado a la parada y de temática de la época.
- 5.20. Las autorizaciones tendrán carácter personal y no podrán ser cedidas o subarrendadas a terceros. El incumplimiento de este mandato dará lugar a la anulación de la licencia.

6. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS PARA LOS PUESTOS CON DISPENSACIÓN DE ALIMENTOS SIN ENVASAR

- 6.1. En el caso de que se dispensen alimentos sin envasar, el puesto dispondrá de toma de agua potable conectada a la red de abastecimiento y desagüe conectado a la red de saneamiento, como mínimo, un lavamanos para la correcta higiene de los manipuladores así como para la correcta manipulación de alimentos.
- 6.2. En el caso de puestos con alimentos pero que no precisen procesado posterior, únicamente corte para separar en porciones, pesado, etc (como encurtidos, dulces y empanadas, quesos y embutidos), se podrá sustituir la conexión a la red de abastecimiento con un bidón de agua potable, provisto de grifo, vaciado y rellenado diariamente con agua procedente de la red de abastecimiento.
- 6.3. El suelo de la zona de elaboración, almacenaje y exposición de alimentos será de fácil limpieza y no se dispondrán los alimentos y bebidas directamente sobre el suelo.
- 6.4. Dispondrán de capacidad de frío suficiente para la conservación y exposición de los alimentos que requieran temperatura controlada.
- 6.5. Las salsas, cremas y pasteles serán conservadas "EN FRÍO" y se servirán como muy tarde a las 24 horas de su preparación.
- 6.6. Los alimentos perecederos deberán conservarse "EN FRÍO" hasta su utilización, así como aquellos que lo indique el fabricante.
- 6.7. En ningún caso se podrán utilizar huevos ni mayonesa casera.
- 6.8. Está terminantemente prohibida la reutilización de la comida elaborada de un día para otro.
- 6.9. Está terminantemente prohibido recongelar los productos descongelados parcialmente o ya descongelados.
- 6.10. Queda prohibido tener alimentos sin proteger, ni al alcance del público, cuando no se encuentren envasados, siendo obligatorio el uso de vitrinas.
- 6.11. Los alimentos expuestos se encontrarán cubiertos con el fin de evitar su contaminación.
- 6.12. Los materiales en contacto con los alimentos (platos, vasos, cubiertos...) serán de un solo uso.
- 6.13. Está terminantemente prohibido fumar, comer, beber, o masticar chicle durante el trabajo o la manipulación, estornudar o toser sobre los alimentos y bebidas.
- 6.14. El uniforme de trabajo deberá estar en correcto estado de limpieza. Adicionalmente, dispondrá de protector para el cabello en las zonas de elaboración de alimentos.
- 6.15. Deberá lavarse las manos con agua y jabón apropiado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia, y haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- 6.16. Los utensilios e instrumentos utilizados en la manipulación, preparación y servicio de los alimentos deberán ser higienizados con la regularidad suficiente con el fin de evitar contaminaciones.
- 6.17. Los productos de limpieza se almacenarán separadamente de los alimentos para evitar confusiones y accidentes.
- 6.18. Los puestos de berenjenas encurtidas, deberán disponer de tinajas con tapadera, situadas a una altura mínima de 30 cm del suelo, y disponer de vitrina que impida el contacto del público con el género comercializado.
- 6.19. Así mismo las instalaciones, manipuladores y alimentos deberán cumplir con la normativa vigente, fundamentalmente en higiene alimentaria, haciendo especial hincapié en la manipulación y transformación de los mismos de manera adecuada. Además se garantizará la correcta formación en manipulación de alimentos de los trabajadores, debiendo presentar los correspondientes carnets de manipulador.
- 6.20. Se **PROHIBIRÁ** el uso de planchas eléctricas, freidoras y hornos.

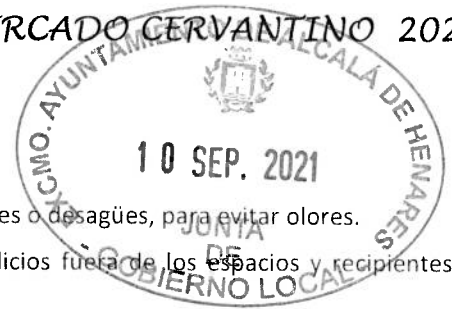


7. MONTAJE Y DESMONTAJE PARA TODOS LOS PUESTOS

- 7.1. En todo momento los trabajos de montaje, funcionamiento y desmontaje cumplirán con lo indicado en la normativa de aplicación de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales.
- 7.2. La convocatoria de lugar, fecha y hora para iniciar el montaje será fijado por la organización, que habrán de respetarse rigurosamente, y que se comunicarán los días previos al inicio del montaje. BAJO NINGUN CONCEPTO SE PODRÁ INICIAR EL MONTAJE POR INICIATIVA PROPIA.
- 7.3. La descarga de material será ágil, primero se descargará todo el material en el lugar de ubicación del puesto, se llevará el vehículo al lugar de aparcamiento y posteriormente se realizará el montaje del puesto. NO SE PODRÁ TENER EL VEHÍCULO ESTACIONADO EN EL MERCADO DURANTE EL MONTAJE DEL PUESTO.
- 7.4. En el montaje, desmontaje y período de actividad no se dañará o perjudicará en forma alguna las zonas verdes, el arbolado, ni el mobiliario, ni podrán tampoco ser utilizados como anclaje de ningún tipo, ni podrán ser tapados ni total ni parcialmente por ninguna estructura o elemento de los puestos. Durante todo el mercado (incluyendo los días de montaje y desmontaje) está prohibido ubicar material alguno (barriles, telas, estructuras, productos a vender, etc.) en los alcorques del arbolado, ni en ninguna otra zona ajardinada.
- 7.5. No se podrá realizar poda de ramas o realizar fracturas o cortes en las mismas. Se tendrá en cuenta todo lo indicado en la Ordenanza de Protección del Arbolado del Ayuntamiento de Alcalá de Henares y en la Ley 8/2005, de Protección y Fomento del Arbolado Urbano de la CAM.
- 7.6. No se dañarán sistemas radicales o cepellones de árboles ni el sistema de riego automático que presenten.
- 7.7. No se efectuarán rodadas por el paso de vehículos ni en zonas ajardinadas ni en pavimentos.
- 7.8. No podrán realizarse taladros para anclaje en pavimentos, columnas, pilares, elementos del mobiliario, etc., ni podrán ser afectados en forma alguna por los puestos.
- 7.9. Si para la instalación de los puestos hubiera que mover alguna jardinera de su ubicación actual, deberá hacerse previa solicitud al Servicio técnico de zonas Verdes y bajo su supervisión.
- 7.10. Se distribuirán cuadros eléctricos en todo el perímetro, en el caso de no hacer uso de ellos el comerciante, deberá aportar el suyo con certificado de Instalación Eléctrica en Baja Tensión (boletín) y manguera de cable de sección mínima 6mm² y de tipo RZK1 con longitud suficiente.
- 7.11. La recogida de materiales durante el desmontaje (estructuras de carpas, barriles, etc.) se establece hasta el miércoles 13 de octubre.
- 7.12. **Tras el desmontaje final no podrán quedar residuos de ningún tipo en la zona. Los titulares de cada puesto deberán realizar una limpieza profunda de cualquier mancha que haya quedado en el pavimento, pudiendo el Excmo. Ayuntamiento proceder a la incautación de la fianza depositada para cubrir dicha limpieza.**

8. LIMPIEZA

- 8.1. Los titulares de los puestos deberán adoptar las medidas necesarias para evitar la suciedad en la vía pública, tal y como se establece en el Art. 14 de la Ordenanza Municipal de Limpieza Viaria y Residuos Urbanos, instalando los medios necesarios para que no caigan líquidos o grasas en el pavimento y colocando papeleras en las zonas en las que el público asistente vaya a consumir algún producto. Se deberá de instalar en la zona de venta del puesto en el interior y al menos en un metro y medio alrededor del mismo plástico y moqueta o similar para evitar el vertido de grasas y aceites al suelo. Del mismo modo se ha de proceder en las zonas destinadas al consumo de bebida y comida (mesas, banco, taburetes...). Bajo las zonas en que se aplique calor el material será ignífugo.
- 8.2. Los titulares de los puestos se harán cargo de la limpieza de la zona de influencia de la actividad (y vaciado periódico de papeleras) otra limpieza tras la finalización de la actividad diaria y una más intensa tras el desmontaje, de forma que no suponga un perjuicio a la organización diaria de los Servicios de Limpieza Municipales, tal y como dispone la Ordenanza Municipal de Limpieza Viaria y Residuos Urbanos. Así mismo



velarán porque no se viertan residuos sólidos u orgánicos a los imbornales o desagües, para evitar olores.

- 8.3. Queda terminantemente prohibido el depósito de residuos o desperdicios fuera de los espacios y recipientes habilitados para tal función.
- 8.4. Igualmente debe evitarse que grasas y aceites caigan directamente sobre el pavimento o suelo, por lo que se hace necesaria la instalación de un suelo de limpieza fácil incluso en la zona de consumo de alimentos. Tampoco podrán verterse al alcantarillado, de acuerdo con la Ley de Vertidos de la Comunidad de Madrid.
- 8.5. No podrán verterse, depositarse o arrojarle sustancia u objeto alguno, ni aceites usados u otros líquidos, en los alcorques del arbolado, ni en ninguna otra zona ajardinada, terriza o pavimentada. La gestión de aceites se realizará con la empresa autorizada por el Ayuntamiento cuyos datos de contacto son: UTE RECAVE. Esta empresa facilitará recipientes y los recogerán según lo acordado.
- 8.6. Para evitar las manchas de aceite por los productores en el pavimento se debe colocar láminas impermeables que deberán limpiarse a diario. Debe ponerse especial cuidado en no manchar los elementos arquitectónicos y urbanos.

9. ESTÉTICA

- 9.1. Todos los mercaderes deben ir adecuadamente vestidos, y el vestuario ha de corresponder a la época en que se enmarca este Mercado, con una gama de colores tierra-ocre-verde, y adaptarse por lo que respecta a su calidad, y a la mercancía objeto de la venta.
- 9.2. No se pueden llevar joyas ni relojes, ni hacer uso del móvil dentro del puesto y de cara al público.
- 9.3. No se pueden utilizar balanzas, excepto las "romanas" a no ser que estén debidamente tapadas o disfrazadas para que no se vea ningún material que no sea adecuado para la fiesta. La utilización de la calculadora no está permitida. No obstante, los pesos deben ser visibles al público.
- 9.4. Los objetos metálicos como por ejemplo las tapas metálicas de los botes de vidrio deberán ser cubiertas con tela de saco.
- 9.5. No se podrán usar bolsas de plástico; son aconsejables las bolsas de papel o tela.
- 9.6. El Mercado Cervantino afianza su compromiso con el Medio Ambiente y la Sostenibilidad y todas las paradas que suministren alimentos previamente elaborados deberán utilizar platos y vasos de material biodegradable, que no sea plástico.
- 9.7. Las mercancías estarán en el suelo o sobre una mesa convenientemente ordenada. No se podrán ver las estructuras metálicas ni otros materiales modernos, habrá que taparlas con ropa de saco, ramas de árbol, pieles, etc.
- 9.8. La música ambiental será de estilo medieval o similar.

10. INFORMACIÓN AL PÚBLICO

- 10.1. Los adjudicatarios deberán ser especialmente escrupulosos en ofrecer una cuidada y eficiente información de sus servicios al público.
- 10.2. Los precios de los distintos productos, servicios y atracciones se encontrarán siempre a la vista del público.
- 10.3. Todas las actividades deberán contar con hojas de reclamaciones a disposición de los clientes.
- 10.4. En todas las instalaciones en las que se venda o facilite de cualquier manera o forma bebidas alcohólicas (vino, licores artesanales, cerveza) se informará de que la Ley prohíbe su adquisición y consumo por los menores de dieciocho años, así como la venta, suministro o dispensación a los mismos. Esta información se realizará mediante anuncios o carteles de carácter permanente, fijados en forma visible en el mismo punto de expedición.

11. APARCAMIENTO

Los vehículos de los artesanos no podrán permanecer dentro del mercado a excepción del horario establecido para carga



y descarga.

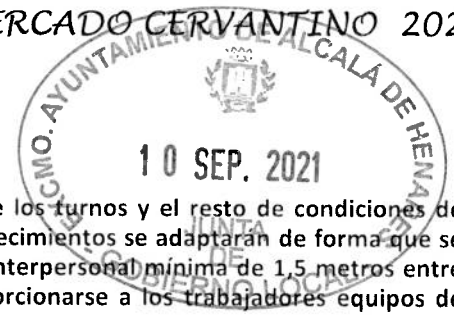
12. INCUMPLIMIENTOS Y RÉGIMEN SANCIONADOR

- 12.1. El Ayuntamiento a través de sus Servicios Técnicos Municipales y de los Agentes de la Policía Local, velará en todo momento por el estricto cumplimiento de las prescripciones contenidas en las presentes bases.
- 12.2. Los responsables de las actividades y el personal a sus servicio, están obligados a atender y cumplimentar, a la mayor brevedad, cuantas sugerencias, solicitudes e indicaciones le sean efectuadas por los Servicios Técnicos Municipales y Agentes de la Policía Local.
- 12.3. Se consideran incumplimientos los actos u omisiones que contravengan las normas contenidas en las presentes bases, englobadas en estas bases en los Apartados 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11.
- 12.4. Durante la celebración del Mercado Cervantino 2021 se establece la imposición de apercibimientos a los establecimientos que incumplan alguna de las normas incluidas en los Apartados 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11. El incumplimiento de los puntos 11 y/o 12 del apartado nº 5, dará lugar a la retirada inmediata de la autorización de la instalación y la no participación en el año siguiente.
- 12.5. En el caso de que se observe incumplimiento por parte de los participantes, por los diferentes técnicos municipales, éstos remitirán la información por correo electrónico con la falta detectada al Jefe de Servicio, el cual está habilitado para comunicar por escrito, según anexo IV, el apercibimiento a los responsables de la parada. Dicho apercibimiento otorga un plazo de 24 horas de subsanación por parte del participante, si en este plazo no se subsana, se emitirá un segundo apercibimiento. La comunicación de un tercer apercibimiento implicará el cierre inmediato de la parada, la incautación de la fianza y la no participación el año inmediatamente posterior.

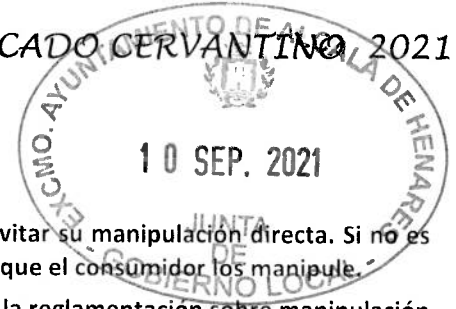
13. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA HACER FRENTE A LA CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR EL COVID-19

Según se recoge en la ORDEN 787/2021, de 18 de junio, de la Consejería de Sanidad, por la que se modifica la Orden 572/2021, de 7 de mayo, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez finalizada la prórroga del estado de alarma declarado por el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, son de obligado cumplimiento las siguientes medidas:

- En todo caso, deberá establecerse las medidas necesarias para procurar mantener la distancia de seguridad interpersonal de, al menos, 1.5 metros durante la celebración de sus actividades, siendo obligatoria la utilización de mascarilla para mayores de 6 años, sin perjuicio de los supuestos en los que esté excepcionada su utilización.
- La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá procurar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal. En la medida de lo posible se establecerán itinerarios para dirigir la circulación de los usuarios y evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior, y prevenir el contacto entre ellos. Cuando se disponga de dos o más puertas, se procurará establecer un uso diferenciado para la entrada y salida, con objeto de reducir el riesgo de formación de aglomeraciones.
- La distancia entre puestos deberá garantizar que se eviten aglomeraciones en el recorrido y que se respete la distancia de seguridad de, al menos, 1.5 metros entre los consumidores, distancia que deberá cumplirse asimismo entre los vendedores dentro de cada puesto.
- Deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal entre clientes con marcas en el suelo o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización para aquellos casos en los que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo.
- Durante todo el proceso de atención al consumidor deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal de, al menos, 1.5 metros entre el vendedor y el consumidor.
- Todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos. Asimismo, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.



- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en los centros, entidades, locales y establecimientos se adaptarán de forma que se garantice el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 metros entre los trabajadores. Cuando ello no sea posible, deberá proporcionarse a los trabajadores equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.
- En las tareas de limpieza y desinfección se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas y otros elementos de similares características. Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y debidamente autorizados y registrados. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
- En el caso de aquellos equipos que deban ser manipulados por diferente personal, se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.
- Se deberán exponer al público el aforo máximo y asegurar que el mismo, así como la distancia de seguridad interpersonal, se respeta en su interior, debiendo establecer procedimientos que permitan el recuento y control de asistencia de forma que el aforo permitido no sea superado en ningún momento.
- Se deberá realizar una limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente. Asimismo, deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día. En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes.
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, deberá evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se procurará evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.
- De manera general no se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinada a la venta, como cosméticos, productos de perfumería y similar, y se restringirá su uso o manipulación únicamente al vendedor, excepto para ciertos subsectores como el textil, calzado, sombreros o joyería, que deben seguir recomendaciones específicas.
- Se fomentará el pago por tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el TPV tras cada uso si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo o si ha sido manipulado por el cliente.
- Se valorará disponer una mesa con bandejas para que los clientes puedan recoger el producto sin establecer contacto entre cliente y comerciante.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta.
- De manera general no se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinada a la venta, como cosméticos, productos de perfumería y similar, y se restringirá su uso o manipulación únicamente al vendedor, excepto para ciertos subsectores como el textil, calzado, sombreros o joyería, que deben seguir recomendaciones específicas.
- Si el uso de los aseos o similares está permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Se eliminará cualquier forma de autoservicio.

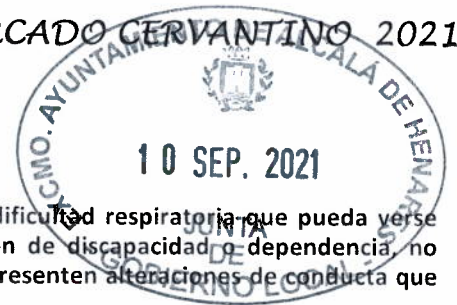


- Los productos se colocarán fuera del alcance del público para evitar su manipulación directa. Si no es posible se colocarán detrás de mamparas o señalética, evitando que el consumidor los manipule.
- Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos. En el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia de la higiene de manos, la limpieza y la desinfección.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá procurar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, será obligatorio el uso de mascarilla para el personal de estos establecimientos en su atención al público.
- Será obligatorio el uso de mascarilla para todas las personas en los establecimientos de hostelería y restauración salvo en el momento concreto del consumo de alimentos o bebidas.
- Las mesas o agrupaciones de mesas en espacios interiores deberán guardar una distancia de, al menos, 1,5 metros respecto a las sillas asignadas a las demás mesas o agrupaciones de mesas, con el objeto de asegurar el mantenimiento de la debida distancia física de, al menos, 1,5 metros entre las personas sentadas en diferentes mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La ocupación máxima por mesa o agrupación de mesas será de seis personas en espacios interiores y ocho al aire libre. No está permitido el servicio en barra salvo para recogida de comida o bebida por los clientes, debiendo asegurarse en todo momento el respeto a la distancia de seguridad interpersonal
- Las mesas o agrupaciones de mesas en terrazas al aire libre deberán guardar una distancia de, al menos, 1,5 metros respecto a las sillas asignadas a las demás mesas o agrupaciones de mesas, con el objeto de asegurar el mantenimiento de la debida distancia física de, al menos, 1,5 metros entre las personas sentadas en diferentes mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La ocupación máxima por mesa o agrupación de mesas será de ocho personas.
- Se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.
- No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre, incluidas las terrazas de los establecimientos de hostelería, cuando no se pueda respetar la distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o asimilados.
- Se establecerán procedimientos que permitan el recuento y control de asistencia, de forma que el aforo permitido no sea superado en ningún momento.
- La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá procurar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal. En la medida de lo posible se establecerán itinerarios para dirigir la circulación de los usuarios y evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior, y prevenir el contacto entre ellos. Cuando se disponga de dos o más puertas, se procurará establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, con objeto de reducir el riesgo de formación de aglomeraciones.
- Se promoverá el pago con tarjetas y otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se dispondrá de papeleras para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente y, al menos, una vez al día.
- Aquellos materiales que sean suministrados a los usuarios durante el desarrollo de la actividad y que sean de uso compartido deberán ser desinfectados después de cada uso.

Según se recoge en el artículo primero del Real Decreto-ley 13/2021, de 24 de junio, por el que se modifican la Ley 2/2021, de 29 de marzo, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, y el Real Decreto-ley 26/2020, de 7 de julio, de medidas de reactivación económica para hacer frente al impacto del COVID-19 en los ámbitos de transportes y vivienda, las personas de seis años en adelante quedan obligadas al uso de mascarillas en los siguientes supuestos:

- En cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público.
- En cualquier espacio al aire libre en el que por la aglomeración de personas, no resulte posible mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre las mismas, salvo grupos de convivientes.
- En los eventos multitudinarios al aire libre, cuando los asistentes estén de pie o si están sentados cuando no se pueda mantener 1,5 metros de distancia entre personas, salvo grupos de convivientes.

La obligación de uso de mascarillas no será exigible en los siguientes supuestos:



- A las personas que presenten algún tipo de enfermedad o dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla o que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la mascarilla, o bien presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización.
- En el caso de que, por la propia naturaleza de las actividades, el uso de la mascarilla resulte incompatible, con arreglo a las indicaciones de las autoridades sanitarias.

En cuanto a las atracciones de feria y puestos de juego y venta de productos las siguientes medidas serán de obligado cumplimiento:

- Todos los trabajadores deben estar formados e informados de las medidas de prevención e higiene a tener en cuenta con respecto al COVID-19 durante el funcionamiento de las atracciones, desde la recepción de los clientes, ubicación, indicaciones a dar a los usuarios y acompañantes, así como la limpieza y desinfección de las instalaciones.
- Si algún trabajador se encontrase en cuarentena o presentase síntomas compatibles con COVID19 no acudirá a trabajar y contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales.
- Los trabajadores utilizarán en todo momento mascarilla y, si fuera necesario, algún otro tipo de dispositivo de protección como las pantallas faciales. Todos los productos utilizados deberán cumplir las indicaciones emitidas por las autoridades y la normativa vigente.
- Se respetará el distanciamiento físico a la entrada de la atracción de al menos 1,5 metros.
- Se promoverá la higiene de manos de forma frecuente y meticulosa y, si esto no es posible, se utilizarán los geles hidroalcohólicos. Se extremarán las medidas de limpieza y desinfección para garantizar la manipulación de los productos e instalaciones.
- Se informará a los clientes de las vías de entrada y salida, que estarán diferenciadas para garantizar el flujo de personas correcto.
- Se realizará una limpieza frecuente de las zonas básicas de contacto como pueden ser barras de sujeción, pomos de puertas o volantes, mostradores y mesas al menos 3 veces al día. Todos los días y después del cierre de las instalaciones, se debe realizar una desinfección completa de todas las superficies de contacto.
- Estarán en todo momento a la vista las normas de uso de los aparatos y acceso a los puestos de venta de cara a garantizar el distanciamiento físico de al menos 1,5 metros.
- Los usuarios/clientes deberán llevar en todo momento mascarilla.
- Los usuarios/clientes deben mantener la distancia física de seguridad de 1,5 metros si no son convivientes y así pueden demostrarlo.
- Se deben de respetar las vías de entrada y de salida diferenciadas, así como los aforos de los aparatos, que estarán marcados en el suelo con líneas de separación de 1,5 m y flechas de circulación dentro de la atracción.



Alcalá de Henares, a 3 de septiembre de 2021

Jefe del Servicio Turismo y Eventos

do.: Juan Andrés Alba Arenas



ALCALÁ DE HENARES
AYUNTAMIENTO



ACEPTADA:

RECHAZADA:

UBICACIÓN: _____

**SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN MERCADO CERVANTINO 2021
DÍAS 8,9,10,11,12 DE OCTUBRE**

Empresa solicitante: _____

Representante: _____

N.I.F. _____ Tfno. _____ Contacto: e-mail: _____

Dirección del establecimiento estable: _____

Producto a vender/exponer: _____

Descripción del puesto: (OBLIGATORIO ADJUNTAR FOTOGRAFIA) _____

Ubicación que se solicita: RECINTO FERIAL

Señale el ancho y la profundidad deseada, así como la potencia eléctrica. Las medidas definitivas las fijará la organización en función del tipo de puesto y la ubicación adjudicada.

ARTESANOS (Medidas máxima ancho: 3 metros)

Ancho _____ m. Profundo _____ m.

ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (DULCES- EMBUTIDOS)

Ancho _____ m. Profundo _____ m. Potencia eléctrica _____ W

Personas a acreditar en el puesto:

Nombre y Apellidos: _____ D.N.I.: _____

Nombre y Apellidos: _____ D.N.I.: _____

Nombre y Apellidos: _____ D.N.I.: _____

La adjudicación de ubicación del puesto la realizará la Empresa adjudicataria y se realizará en función de la tipología de los productos a exponer o vender. El/la abajo firmante, declara que conoce y acepta las normas de organización del mercado y que se compromete a cumplirlas en su totalidad y a atender las indicaciones que le realicen los responsables municipales y los responsables de la empresa organizadora.

En Alcalá de Henares, a _____ de _____ de 2021

Fdo: _____

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero REGISTRO DE ENTRADA SALIDA cuya finalidad es SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA DOCUMENTACION DE ENTRADA Y SALIDA y podrán ser cedidos a otros departamentos del Ayuntamiento, además de otras cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es la OFICINA DE REGISTRO GENERAL Situado en la Plaza Cervantes 12 de Alcalá de Henares donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, cancelación y oposición, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

ANEXO I



En el caso de tener autorización para la instalación de una actividad en el Mercado Cervantino, que se celebra entre los días 8 y 12 de octubre en Alcalá de Henares,

DECLARO RESPONSABLEMENTE:

Que conozco y voy a cumplir todas las exigencias recogidas en las Bases del Mercado Cervantino 2021.

Nombre y apellidos: _____

DNI: _____

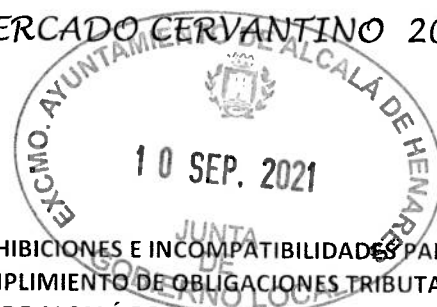
Puesto solicitado: _____

En _____, a _____ de _____ de 2021

Firmado:

NOTA: Deberá contar con:

- Una copia debidamente cumplimentada junto con la solicitud de participación.
- Una copia debidamente cumplimentada junto con la documentación existente en la actividad, para su comprobación por los servicios municipales competentes, en el caso de que sea requerida.



ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA A NO ESTAR INCURSOS EN PROHIBICIONES E INCOMPATIBILIDADES PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN, DE ESTAR AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y CON LA SEGURIDAD SOCIAL Y CON EL AYUNTAMIENTO DE ALCALÁ DE HENARES.

D./Dña , con
DNI/NIE en nombre propio o en representación de la empresa
....., con NIF nº , en calidad de
.....

DECLARA:

- I.- Que la citada sociedad, sus administradores y representantes legales, así como el firmante, no se hallan incursos en ninguna de las prohibiciones e incompatibilidades para contratar señaladas en el artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en los términos y condiciones previstos en aquel.
- II.- Que la citada entidad se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes y, si las tiene, están garantizadas.
- III.- Que la citada entidad no posee deudas con el Ayuntamiento de Alcalá de Henares.

En, a de de

Fdo.:

NOTA: Deberá contar con:

- Una copia debidamente cumplimentada junto con la solicitud de participación.
- Una copia debidamente cumplimentada junto con la documentación existente en la actividad, para su comprobación por los servicios municipales competentes, en el caso de que sea requerida.



ANEXO III
DECLARACIÓN RESPONSABLE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En el caso de obtener autorización para la instalación una actividad que dispensa, manipula alimentos o desarrolla actividades de restauración (prestación al público de servicios de comidas y bebidas), me comprometo a cumplir las siguientes normas:

1. Manipuladores de alimentos.

Obligaciones:

- Garantizar la correcta formación en manipulación de alimentos de los trabajadores
- El uniforme de trabajo deberá estar en correcto estado de limpieza. Adicionalmente, dispondrá de protector para el cabello en las zonas de elaboración de alimentos.
- Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón apropiado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia, y haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Está terminantemente prohibido:

- Fumar, comer, beber, o masticar chicle durante el trabajo o la manipulación.
- Estornudar o toser sobre los alimentos y bebidas.
- Manipular los alimentos si se padece enfermedad contagiosa o lesiones de piel (cutáneas).

1. Condiciones de puestos, áreas de comida y requisitos técnicos.

- Dispondrán de toma de agua potable, fría y caliente, en cada uno de los puestos conectada a la red de abastecimiento municipal en cantidad suficiente para el ejercicio de la actividad, así como desagües conectados a la red de saneamiento, adecuados para evacuar aguas sucias con diámetro suficiente para garantizar la no acumulación de balsas de agua en las zonas colindantes de los fregaderos.
- En el caso de puestos con alimentos pero que no precisen procesado posterior, únicamente corte para separar en porciones, pesado, etc (como encurtidos, dulces y empanadas, quesos y embutidos), se podrá sustituir la conexión a la red de abastecimiento con un bidón de agua potable, provisto de grifo, vaciado y rellenado diariamente con agua procedente de la red de abastecimiento.
- Deberán estar situados a suficiente distancia de los puntos de recogida de basura o contaminación.
- Los alimentos y bebidas ofrecidos serán de primera calidad y serán servidos en las máximas condiciones de higiene para su consumo.
- El agua empleada será siempre potable.
- Los utensilios e instrumentos utilizados en la manipulación, preparación y servicio de los alimentos deberán ser higienizados con la regularidad suficiente con el fin de evitar contaminaciones.
- Los materiales en contacto con los alimentos (platos, vasos, cubiertos...) serán de un solo uso o el puesto dispondrá de lavavajillas para la correcta desinfección de los mismos.
- En ningún caso se podrán utilizar huevos ni mayonesa casera
- Dispondrán de capacidad de frío suficiente para la conservación y exposición de los alimentos que requieran temperatura controlada.
- Las salsas, cremas y pasteles serán conservadas "EN FRÍO" y se servirán como muy tarde a las 24 horas de su preparación.
- Los alimentos perecederos deberán conservarse "EN FRÍO" hasta su utilización, así como aquellos que lo indique el fabricante.
- Las materias primas, alimentos y bebidas no se depositarán NUNCA en el suelo, no se ubicarán cerca de focos de contaminación y se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados. Las materias primas en las cámaras de refrigeración deberán estar etiquetadas, separadas los productos cárnicos, pescados y verduras para evitar la contaminación cruzada.
- Está terminantemente prohibida la reutilización de la comida elaborada de un día para otro.
- Está terminantemente prohibido recongelar los productos descongelados parcialmente o ya descongelados.
- Los productos de limpieza se almacenarán separadamente de los alimentos para evitar confusiones y accidentes.
- Queda prohibido tener alimentos sin proteger, ni al alcance del público, cuando no se encuentren envasados, siendo obligatorio el uso de vitrinas.



- Todos los puestos (con excepción de puestos de alimentos envasados) deberán estar dotados de pila y grifo, con conexión a toma de agua potable y desagüe.
- El suelo de la zona de elaboración, almacenaje y exposición de alimentos será de fácil limpieza y no directamente sobre el suelo de arena.

En Alcalá de Henares, a _____ de 2021

Firmado:

NOTA: Deberá contar con:

- Una copia debidamente cumplimentada junto con la solicitud de participación.
- Una copia debidamente cumplimentada junto con la documentación existente en la actividad, para su comprobación por los servicios municipales competentes, en el caso de que sea requerida.

En Alcalá de Henares, _____ de octubre de 2021

ASUNTO: APERCIBIMIENTO POR ESCRITO

Mediante la presente, el Excmo Ayuntamiento de Alcalá de Henares área de TURISMO Y EVENTOS, le informa que en el día de hoy y durante la celebración del MERCADO CERVANTINO 2021

D. _____ como responsable de la parada medieval

_____ En la que han ocurrido los hechos

Por tanto, en aplicación de la potestad disciplinaria de las normas de participación y dándole un plazo de 24 horas para subsanar la omisión u error, se le impone dicha amonestación.

Igualmente, le comunicamos que la acumulación de 3 APERCIBIMIENTOS a lo largo del Mercado Cervantino 2021 le retirará la autorización de la parada 2021 y la incautación de la fianza y la no participación el año inmediatamente posterior.

Se comunica dicha amonestación al responsable del contrato

Fdo _____

Copia para el Ayuntamiento

En Alcalá de Henares, _____ de octubre de 2021

ASUNTO: APERCIBIMIENTO POR ESCRITO

Mediante la presente, el Excmo Ayuntamiento de Alcalá de Henares área de TURISMO Y EVENTOS, le informa que en el día de hoy y durante la celebración del MERCADO CERVANTINO 2021

D. _____ como responsable de la parada medieval

_____ En la que han ocurrido los hechos

Por tanto, en aplicación de la potestad disciplinaria de las normas de participación y dándole un plazo de 24 horas para subsanar la omisión u error, se le impone dicha amonestación.

Igualmente, le comunicamos que la acumulación de 3 APERCIBIMIENTOS a lo largo del Mercado Cervantino 2021 le retirará la autorización de la parada 2021 y la incautación de la fianza y la no participación el año inmediatamente posterior.

Se comunica dicha amonestación al responsable del contrato

Fdo _____

Copia para el interesado