

CONVOCATÒRIA DE LA CONCESSIÓ D'ESPAIS PER A L'OCUPACIÓ TEMPORAL D'ESPAI PÚBLIC MITJANÇANT LA INSTAL·LACIÓ D'ESTRUCTURES DESMUNTABLES PER AL SERVEI DE BARRA DE VENDA AMB MOTIU DE LA FESTA MAJOR DE MONTORNÈS DEL VALLÈS 2026

1.Objecte

Aquesta convocatòria té per objecte el procediment per a l'atorgament en lliure concurrència d'una llicència per a l'ocupació temporal del domini públic, sense transformació o modificació d'aquest, mitjançant la instal·lació i funcionament d'estructures desmuntables per al servei de barra de venda de begudes amb motiu de la celebració de la Festa Major de Montornès del Vallès 2026.

2.Naturalesa jurídica

D'acord amb l'establert a l'article 57 del Decret 336/1998, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del patrimoni dels ens locals, la present convocatòria té en compte els principis d'objectivitat, publicitat i concurrència, d'acord amb la finalitat d'interès públic que es pretén assolir.

Per tal de garantir la màxima concurrència, la present convocatòria es difondrà mitjançant la seva publicació al web municipal www.montornes.cat i a les xarxes socials municipals.

3.Dates i horari

Festa Major de Montornès del Vallès (actes centrals), el 18 i 19 de setembre de 2026.

Horaris d'obertura del servei de barra:

- Divendres 18, obertura a les 23.30 h i tancament a les 4.30 h.
- Dissabte 19, obertura a les 23.30 h i tancament a les 4.30 h.

Muntatge

L'entitat podrà muntar la seva barra el dia que se li hagi adjudicat el servei a partir de les 12 h.

Les entitats que comparteixin localització una i altra nit, hauran de compartir les següents estructures:

- Caseta per la venda de tiquets
- Una carpa grossa de la Coca-cola
- Fins a 15 frontals metàl·lics de barra
- 8 neveres

Si ho consensuen de mutu acord, podran compartir també sobrant d'estoc de begudes, tiradors de cervesa amb els seus tubs de gas i barrils, congelador i estoc sobrant de gel, focus, decoració...

Caldrà informar a l'Ajuntament de l'horari previst per les tasques de muntatge, càrrega de neveres, etc., per tal d'informar-ne als serveis de seguretat.

Desmuntatge

Matinada de divendres 18 a dissabte 19: Un cop finalitzat el servei, l'entitat haurà de buidar els seus productes de les instal·lacions. Els materials com congeladors, tiradors o altres elements necessaris per a l'explotació de la barra atorgada que no puguin ser retirats en el moment de finalitzar el servei, hauran de retirar-se l'endemà abans de les 12 h o bé hauran d'acordar amb l'entitat que faci ús de les mateixes instal·lacions la nit següent.

Matinada de dissabte 19 a diumenge 20: Un cop finalitzat el servei, l'entitat haurà de buidar els seus productes de les instal·lacions. Aquelles entitats que facin servei la nit de dissabte 19, podran desmuntar les seves instal·lacions fins a les 20 h de diumenge. Tanmateix, caldrà tenir en compte que el servei de vigilància només hi serà fins diumenge 20 a les 9 h.

Caldrà informar a l'Ajuntament de l'horari previst de desmuntatge per tal d'informar-ne als serveis de seguretat.

4.Ubicacions

Els serveis de barra de la present convocatòria són per la Zona de Concerts de la Festa Major, que s'ubica a l'aparcament del Complex Esportiu Les Vernedes, accessible des del Gran Vial.

Hi haurà 2 serveis de barra independents i simultanis. La zona de cada barra ocuparà una superfície aproximada de 50 m², amb la caseta de venda de tiquets i emmagatzematge i l'espai de barres amb carpes incloses.

En cas de pluja, i sempre que hi hagi una alternativa a cobert per realitzar la programació cultural prevista, s'oferirà la possibilitat de realitzar el servei de barra previst (amb unes dimensions adaptables) a les 2 entitats adjudicatàries d'aquell dia.

A L'Annex 1 del present document es presenta el plànol de la ubicació i emplaçament aproximat de les barres.

5.Termini de vigència

La vigència de la llicència serà únicament per als dies de celebració de la Festa Major de Montornès del Vallès del 2026, de divendres 18 de setembre al matí a diumenge 20 de setembre al matí.

6. Cost

Les entitats adjudicatàries no restaran subjectes al pagament de taxa per l'ocupació de la via pública.

El servei de barra s'entén com una col·laboració instrumental en l'execució d'un servei públic municipal que l'Ajuntament no pot prestar per manca de mitjans.

7. Presentació de sol·licituds

Podran optar a la concessió d'una barra aquelles entitats sense ànim de lucre que tinguin la seva seu social i el seu marc d'actuació principal a Montornès del Vallès i que estiguin inscrites al Registre Municipal d'Entitats de Montornès del Vallès amb una antiguitat mínima d'un any.

Les entitats o associacions que sol·licitin la concessió d'una barra hauran d'estar legalment constituïdes, amb una persona responsable, un número de NIF i un número de registre d'associació.

En queden excloses d'aquest procés:

- les federacions i confederacions, de qualsevol mena
- les associacions prestadores de serveis, fundacions i cooperatives, i empreses comercials i similars.
- les entitats o associacions polítiques, sindicals o religioses, així com aquelles que, sense ser-ho explícitament, tinguin la mateixa finalitat.
- les entitats o associacions que tinguin deutes pendents amb l'Ajuntament de Montornès del Vallès.

8. Termini de presentació de sol·licituds

El termini per presentar les sol·licituds per prendre part en aquesta convocatòria serà de 10 dies hàbils a comptar des de la publicació al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona, al taulell d'anuncis i al web municipal.

Les entitats interessades hauran de presentar la sol·licitud específica amb la documentació requerida de manera telemàtica al portal web municipal de l'Ajuntament de Montornès del Vallès:

https://www.montornes.cat/seu_electronica/serveis-i-tramits/pagina-tramits.

Per la tramitació telemàtica caldrà disposar de la signatura electrònica de l'entitat, com a mètode d'identificació per a la tramitació digital.

9. Destinació dels fons obtinguts

Els fons obtinguts per les entitats adjudicatàries es destinaran íntegrament al sosteniment de les pròpies associacions i al finançament dels projectes propis que aquestes desenvolupen, d'acord amb els seus estatuts i finalitats socials.

Queda expressament prohibit que els fons obtinguts siguin utilitzats per a qualsevol finalitat aliena a les activitats pròpies de les entitats adjudicatàries.

10.Requisits i documentació que hauran d'acreditar els interessats

10.1 Seran requisits per poder tenir la condició d'adjudicatari:

- a) Ser entitat sense ànim de lucre que tingui la seva seu social i el seu marc d'actuació a Montornès del Vallès i estigui inscrita al Registre Municipal d'Entitats de Montornès del Vallès.
- b) No tenir deutes amb l'Ajuntament de Montornès del Vallès.
- c) Disposar d'una assegurança que cobreixi aquesta activitat i els danys que pugui ocasionar o la declaració responsable del compromís d'adquirir-la en cas de resultar adjudicatari.
- d) Haver complert amb la normativa en edicions anteriors de festes populars a Montornès del Vallès.
- e) Declaració responsable de en matèria de seguretat alimentària.

10.2 Documentació acreditativa:

- a) El document de sol·licitud degudament complimentat amb les dades del sol·licitant.
- b) Declaració responsable amb els següents compromisos de la convocatòria:
 - L'assistència de com a mínim 1 persona responsable de l'entitat a la formació preceptiva de salut i bon funcionament del servei que impartirà a setembre 2026 l'Ajuntament de Montornès del Vallès.
 - Minimitzar residus i la bona gestió dels residus que s'ocasionin.
 - Servir al públic amb gots de plàstic reutilitzables. Disposar de servei de préstec de suficients gots com per abastir la demanda de qui no en porti, a 1 € retornable.
 - Emetre i disposar de cartellera prioritàriament i com a mínim, escrita en català.
 - Oferir i promoure diverses begudes sense alcohol.
 - A la Zona de Concerts de Festa Major, disposar de datàfons per al cobrament dels serveis amb targeta a més del cobrament en metàl·lic.
 - Un cop acabada la Festa Major, informar a l'Ajuntament d'un resum dels beneficis obtinguts (ingressos i despeses) i la seva destinació.
- c) Relació d'un mínim de 10 persones majors d'edat (nom, DNI i telèfon) destinades a la cobertura de les tasques de barra durant els dies de la Festa Major. Aquestes persones no podran figurar en més d'una llista d'entitats sol·licitants.
- d) Pòlissa d'assegurança segons el punt específic de la presenta convocatòria i rebut en el qual s'evidenciï la seva vigència, o declaració responsable del compromís d'adquirir-la en cas de resultar adjudicatari abans de l'inici de l'activitat.

- e) Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària per a establiments no sedentaris esporàdics.
- f) Si l'entitat ha participat a l'edició anterior de barres de Festa Major de Montornès del Vallès, cal adjuntar document signat pel/per la secretari/ària de l'entitat on s'han d'especificar l'ús dels beneficis obtinguts a la barra de Festa Major.

11.Procediment d'adjudicació de les sol·licituds

Un cop finalitzat el termini de presentació de sol·licituds:

- Es verificarà el compliment dels requisits imprescindibles per participar en aquesta convocatòria.
- Una vegada examinades les sol·licituds i documentació presentada, es comprovarà les dades declarades en les instàncies i declaracions responsables i documentació, sol·licitant aclariment o esmena d'errors, en el termini màxim de 5 dies naturals. En cas de no esmenar deficiències o no complir els requisits per concórrer establerts en aquesta convocatòria, el sol·licitant restarà exclòs del procediment.
- Un cop passat aquest termini, 5 dies naturals després (en cas de festiu serà el dia laborable immediatament següent) i sempre informant-ne degudament a les entitats interessades, es realitzarà un sorteig amb les candidatures que compleixen els requisits.
- La distribució dels espais de barra que ocuparà cada entitat es farà mitjançant sorteig públic dels 4 espais:
 - o Sorteig del servei de barra 1 (del fons) per la nit de divendres 18-19/09.
 - o Sorteig del servei de barra 2 (lateral) per la nit de divendres 18-19/09.
 - o Sorteig del servei de barra 1 (del fons) per la nit de dissabte 19-20/09.
 - o Sorteig del servei de barra 2 (lateral) per la nit de dissabte 19-20/09.

Si hi haguessin més candidatures que espais, les entitats no agraciades pel sorteig restaran en llista d'espera, per si hi hagués desistiments.

Només en cas de mutu acord entre 2 o més entitats implicades, les entitats escollides per sorteig podran intercanviar-se entre elles les localitzacions i els dies. Qualsevol canvi d'aquesta naturalesa a l'adjudicació serà imprescindible que s'informi per escrit a l'Ajuntament abans dels muntatges.

12.Condicions tècniques

Mides de les instal·lacions

La zona de cada servei de barra ocuparà una superfície aproximada de 50 m², amb la caseta de venda de tiquets i emmagatzematge i l'espai de barres amb carpes incloses. No podran sobrepassar la superfície adjudicada, ni ocupar més espai lineal o de fons que l'assenyalat.

Comanda de material

Cada entitat adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la comanda de material i maquinari necessari (tiradors de cervesa, congeladors, focus...), gots reutilitzables i de la comanda de begudes, i gel per vendre.

Cada barra haurà de disposar dels seus propis allargaments per connectar el maquinari de barra i focus il·luminar-se durant la nit. Aquests seran revisats pel personal tècnic de l'Ajuntament.

L'Ajuntament facilitarà la comanda de:

- Caseta per la venda de tiquets i petit emmagatzematge
- Fins a 2 carpes grosses de la Coca-cola
- Fins a 15 frontals metàl·lics de barra
- 8 neveres
- Alguna taula o planxa de tarima a mode de taula soferta

Extintor

Cada entitat adjudicatària haurà de dotar-se d'un extintor de com a mínim 6 kg ABC amb les revisions al dia durant l'activitat.

Productes

Les barres de Festa Major han de poder vendre begudes amb i sense alcohol, en el marc de la normativa vigent.

També es podrà vendre algun article de menjar sempre envasat, a mode d'*snack*, com patates xips, bastonets, xocolatines, llaminadures o similar.

La declaració responsable en matèria de seguretat alimentària haurà de recollir una relació de tots els productes que s'ofereixin.

Queda prohibida la venda d'aliments, begudes i en general de qualsevol producte que no sigui etiquetat correctament i que no estigui autoritzat per la Generalitat de Catalunya o pel Ministeri de Sanitat i Consum.

Neteja i separació de les escombraries

Cada parada haurà de mantenir netes les seves instal·lacions durant la seva activitat i en acabar. Les deixalles que ocasionin s'hauran de llençar separatament a l'interior dels contenidors de cada fracció de residus, que es disposaran a tal efecte a les proximitats de cada recinte.

Preus

Se suggereixen aquests preus de venda pel servei en gots de 40 cl:

- Aigua: 1 €
- Refresc: 2 €
- Altres opcions sense alcohol (suc, còctels sense alcohol...): 2,50 €
- Cervesa: 2,50 €
- Combinat: 6 €

Es recomana que els preus siguin de consens i iguals amb la resta d'entitats adjudicatàries, per evitar competència entre elles.

En cap cas es podran publicitar ni aplicar promocions (2x1, descomptes per la compra de múltiples tiquets, pacos de xarrups, *cubalitres*, sortejos o premis...) amb la venda de beguda alcohòlica.

Venda de tiquets

La distribució de la barra haurà de contemplar un espai de venda de tiquets a un extrem de l'espai, de manera que ocasioni una cua separada de la resta.

Cada barra haurà de disposar de datàfon/s per poder pagar amb targeta qualsevol import.

Got reutilitzable

Cada barra haurà de disposar de suficients gots de plàstic reutilitzables per cobrir el servei. S'hauran d'oferir als consumidors a preu de lloguer de com a mínim 1 € que serà retornable amb l'entrega del got un cop finalitzat el seu ús, sempre que es torni en bones condicions.

El got reutilitzable serà, com a màxim, de 40 cl.

No es permetrà ni la venda directa de llaunes ni d'ampolles de plàstic (excepte les menudes d'aigua) o de vidre, ni el servei directe en got d'un sol ús.

Llengua

Les parades hauran de disposar de cartellera i llistat de preus de la venda al públic de tots els productes a la venda, exposats al públic de manera ben visible i redactats, almenys i prioritàriament, en català.

Decoració

Les entitats podran decorar - i és recomanable per embellir l'espai - la seva parada de manera que el volum no afecti l'espai de concurrència de públic.

13.Obligacions del titular de la llicència

13.1 El titular de la llicència haurà de gestionar i explotar la barra respectant en tot moment l'emplaçament i la magnitud de l'espai fixades per l'Ajuntament en el plànol destinat a tal efecte.

13.2 El titular de la llicència haurà de respectar els horaris establerts:

- Data d'instal·lació: a partir del 18 de setembre a les 12 h.

- Data de desmuntatge: 20 de setembre abans de les 20 h (el servei de vigilància només hi serà fins les 9 h).

13.3 El titular de la llicència haurà de respectar l'horari del servei:

- Divendres 18, obertura a les 23.30 h i tancament a les 4.30 h.
- Dissabte 19, obertura a les 23.30 h i tancament a les 4.30 h.

13.4 L'entitat adjudicatària haurà de disposar, amb caràcter previ a l'inici de l'activitat i durant tota la vigència de l'autorització, d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que garanteixi els danys personals, materials i els perjudicis econòmics que es puguin derivar de l'explotació de la barra i de totes les activitats associades al seu funcionament.

13.5 Quedarà absolutament prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors d'edat. A tal efecte, caldrà senyalitzar-ho visiblement a la barra i prendre mesures per a la seva efectivitat.

13.6 Els beneficiaris de la llicència hauran de tenir a disposició del públic begudes no alcohòliques i fer-ne promoció. No es podrà fer cap mena de promoció que incentivi el consum de begudes alcohòliques, més que mencionar-les en un llistat informatiu de preus.

13.7 El dret d'ús que s'autoritza no podrà ser cedit a cap altra persona física o jurídica o privada. Tampoc es podrà subcontractar el servei. L'incompliment d'aquesta base comportarà l'exclusió de l'entitat o associació de la sol·licitud de futures concessions i podrà comportar el tancament immediat de la seva barra de Festa Major.

13.8 El beneficiari de la llicència i els usuaris potencials de l'espai objecte d'autorització no tindran cap relació de dependència amb l'Ajuntament de Montornès del Vallès.

13.9 Com que l'espai està patrocinat pel distribuïdor de begudes associat a Coca-cola (CCEP Ibèria SL), és obligació del titular de la llicència d'oferir els productes d'aquest distribuïdor.

13.10 Per tal de respectar el veïnat, els altres adjudicataris i les actuacions programades a l'escenari, els adjudicataris no disposaran d'equip de sonorització propi al seu espai.

13.11 L'adjudicatari ha de complir les condicions tècniques de l'apartat 11 del present document.

13.12 En cas que a l'adjudicatari li resulti inviable atendre les obligacions derivades de l'acceptació del servei, haurà de renunciar a la seva petició. L'Ajuntament prendrà les decisions que consideri adients per fer possible una nova adjudicació.

13.13 És obligatori participar a les formacions en matèria de prevenció, salut, igualtat o altres temes d'interès que l'Ajuntament proposi als adjudicataris.

13.14 És obligatori que el servei de beguda es presti en gots de plàstic reutilitzables i retornables. No es permetrà el servei ni de llaunes ni ampolles (excepte les ampolletes d'aigua) ni gots de plàstic d'un sol ús.

13.15 És imprescindible seguir les instruccions de la persona responsable de l'espai o dels responsables tècnics de l'Ajuntament.

13.16 Les entitats adjudicatàries tenen l'obligació de respectar les instal·lacions i retornar el material cedit en perfecte estat, amb el benentès que els possibles desperfectes que puguin produir-se s'assumiran per part de l'entitat responsable.

13.17 Els representants legals de l'entitat seran responsables de donar compliment a la normativa vigent de seguretat alimentària durant el servei.

13.18 Les persones al servei de barra i tothom que estigui a l'interior de la barra, en tant que s'hi expedeix alcohol, ha de ser major d'edat.

13.19 Les entitats que aconseguixin un espai hauran de complir la normativa vigent en matèria de substàncies que poden generar dependència; en especial la Llei 20/1985, de 25 de juliol i les seves posteriors modificacions: Llei 10/1991, de 10 de maig, Llei 8/1998, de 10 de juliol i Llei 1/2002, d'11 de març. En compliment d'aquesta normativa, també caldrà exposar a la seva barra un rètol que digui: "Ni en els establiments de venda i de consum de begudes alcohòliques, ni en altres llocs públics no és permès de vendre ni subministrar cap mena de beguda alcohòlica les persones menors de 18 anys".

13.20 Les barres hauran d'estar convenientment tancades a les hores que no hi hagi servei. Tanmateix, es recomana no deixar-hi diners ni objectes de valor, i que es retirin tubs de gas dels tiradors i es tanquin neveres en la mesura que sigui possible. L'Ajuntament no es fa responsable dels desperfectes que s'hi puguin produir.

13.21 Els responsables de cada parada es comprometen a divulgar, entre totes les persones que col·laborin en l'activitat de la seva barra, els consells i recomanacions d'autoprotecció que aprovi l'Ajuntament de Montornès del Vallès.

13.22 En cas que el servei de barres finalment es mogui a un espai alternatiu per motius meteorològics adversos, el trasllat de material (maquinari, mobiliari i productes) d'anada i tornada, serà responsabilitat de l'entitat.

14. Assegurança de responsabilitat civil

L'entitat adjudicatària haurà de disposar, amb caràcter previ a l'inici de l'activitat i durant tota la vigència de l'autorització, d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que garanteixi els danys personals, materials i els perjudicis econòmics que es puguin derivar de l'explotació de la barra i de totes les activitats associades al seu funcionament.

La cobertura mínima exigida serà d'un import no inferior a 900.000 € per sinistre i 300.000 € per víctima., sense franquícia o amb una franquícia màxima que no superi els 3.000 €, i haurà d'incloure expressament:

- Responsabilitat civil d'explotació
- Responsabilitat civil per danys a tercers
- Responsabilitat civil per intoxicacions alimentàries
- Responsabilitat civil per muntatge i instal·lacions

L'entitat adjudicatària haurà d'aportar còpia de la pòlissa i del rebut acreditatiu del seu pagament abans de l'inici de l'activitat. L'Ajuntament podrà requerir en qualsevol moment la presentació de la documentació acreditativa de la vigència de la pòlissa.

El manteniment de l'assegurança constitueix una obligació essencial. L'incompliment d'aquesta obligació comportarà la revocació immediata de l'autorització, sense dret a indemnització, i la possible exigència de responsabilitats per danys i perjudicis.

15. Normes reguladores del servei

L'Ajuntament es reserva el dret a suspendre o modificar els drets que puguin derivar d'aquesta convocatòria davant d'irregularitats o alteracions de les mateixes per part de l'adjudicatari.

El no compliment de les condicions tècniques, obligacions i mesures podrà causar precedent de cara a impedir o limitar futures convocatòries similars.

16. Obligacions de l'Ajuntament

16.1 L'Ajuntament de Montornès del Vallès facilitarà: l'espai, un punt de llum i contenidors per a la gestió conjunta de residus.

16.2 L'Ajuntament disposarà d'un servei de vigilància de l'espai només de la Zona de Concerts només en aquest horari:

Divendres 18/09, de 4 a 15 h.

Dissabte 19/09, de 5.30 a 15 h

Diumenge 20/09, de 5.30 a 9 h.

Tanmateix, no es farà responsable dels materials que estiguin dins de les barres dels adjudicataris.

17. Facultats de l'Ajuntament

17.1 L'Ajuntament es reserva el dret de realitzar la inspecció a cadascuna de les barres en el supòsit que es constati que incompleixen les condicions d'ocupació, activitat o qualsevol de les contingudes en la present convocatòria. Es formularà el corresponent requeriment per part dels serveis municipals i en defecte del seu compliment, si les circumstàncies així ho exigeixen, es procedirà al tancament de l'activitat.

17.2 Establir les modificacions que aconselli l'interès públic.

17.3 L'Ajuntament es reserva la facultat d'interpretar el conjunt de les clàusules que conformen en la present convocatòria.

17.4 L'Ajuntament de Montornès del Vallès es reserva el dret de modificar la ubicació de les activitats de la Festa Major de Montornès del Vallès. En cas de pluja, i sempre que hi hagi una alternativa a cobert per realitzar la programació cultural prevista, s'oferirà la possibilitat de realitzar el servei de barra previst i atorgat a les 2 entitats pertinents d'aquell dia.

18. Responsabilitat, seguiment, vigilància i control de l'execució

Es preveu que la persona encarregada de l'Ajuntament de Montornès del Vallès, de fer el seguiment i control del compliment de les condicions establertes a la convocatòria, sigui la tècnica de Cultura i Festes per part de l'Ajuntament, o en la seva absència, la tècnica especialista en Cultura i Festes.

19. Posició jurídica del titular de la llicència i de l'Ajuntament

17.1 L'Ajuntament només adquirirà els compromisos expressament consignats en la present convocatòria, aquells que resultin dels aspectes de la proposició acceptada, que hagin estat recollits en la llicència i els altres derivats d'allò que estableix l'ordenament Jurídic d'aplicació.

17.2 El titular de llicència assumirà la total responsabilitat dels danys i perjudicis que, derivats de l'activitat, es puguin ocasionar i haurà d'acreditar l'existència de cobertura suficient per emparar aquest risc.

20. Formalització de la llicència

El departament de Festes elevarà a l'alcaldia de l'Ajuntament de Montornès del Vallès la proposta per a l'atorgament de llicència per a l'ús privatiu de les barres durant i amb motiu de la celebració de la Festa Major de Montornès del Vallès de 2026. Una vegada aprovada l'autorització per Resolució d'Alcaldia, es notificarà a les entitats interessades.

21. Disposició final

En tot allò no previst en la present convocatòria s'atendrà allò que disposa el Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de Patrimoni dels béns locals i la resta de disposicions concordants legalment aplicables.

Annexos

Annex 1 . Plànol de la Zona de Concerts



Annex 2. Requeriments d'higiene i seguretat alimentària de les entitats de la zones de barra

Consideracions sobre les condicions higienico-sanitàries de manipulació d'aliments a les fires/festes majors municipals

La manipulació dels aliments sense control de les condicions higienico-sanitàries és un risc per a la salut dels consumidors. La normativa bàsica que regula les condicions de manipulació/higiene dels aliments és:

- *Reglament (UE) 2021/382 de la Comissió de 3 de març de 2021* pel qual es modifiquen els annexos del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, en relació a la higiene dels productes alimentaris, respecte a la gestió dels al·lèrgens alimentaris, la redistribució d'aliments i la cultura de seguretat alimentària.
- *Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril del 2004*, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- *Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011*, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) n°1924/2006 i (CE) n°1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) n° 608/2004 de la Comissió Text corresponent a efectes del EEE.
- *Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020*, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- *Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre*, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.
- *Reial Decret 126/2015, del 27 de febrer*, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

Els principis bàsics derivats d'aquesta normativa a tenir en compte en el desenvolupament d'activitats que suposen manipulació d'aliments es poden resumir com s'exposa a continuació:

On i com comprem?

- Comprar sempre en establiments autoritzats. Evitar comprar els aliments a proveïdors que no ofereixin garanties sanitàries.
- S'ha de disposar de les dades obligatòries dels aliments: ingredients, ingredients que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies, data de durada mínima o de caducitat... (traçabilitat). Cal vigilar la higiene alhora de reomplir envasos a dojo. (quètxup, mostassa, vi...).
- Guardar els comprovants de compra (albarà, factura, tiquet, etc...).
- Mantindrem els aliments en refrigeració fins al moment del servei.

Com hem de conservar els aliments?

- Els aliments s'han de conservar sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres si són incompatibles, en recipients hermètics o correctament embolcallats. ex. Carn aïllada de la verdura crua.
- És molt important controlar la temperatura:
 - Aliments que no necessiten refrigeració: Guardar en lloc sec i net
 - Aliments que necessiten refrigeració: Temperatura no superior a 4°C en la majoria d'aliments, consultar RD 1021/2022 per veure els requisits de temperatura corresponents per tipus d'aliment. En determinades parades d'alimentació a les fires, hi ha el costum de penjar embotits sobre la barra que, en algun cas, requereixen refrigeració.
 - Aliments que necessiten congelació: Temperatura no superior a -18°C.
 - Menjar preparats conservats en calent: Temperatura no inferior a 63°C.
- Les condicions de conservació garantiran la seguretat dels aliments. En nevera separarem els productes crus dels cuits o els que estan llestos per al consum per evitar la contaminació encreuada.

Com hem d'elaborar el menjar?

- Els manipuladors d'aliments es rentaran les mans abans de començar a manipular els aliments.
- Els vegetals de consum en cru (vegetals per amanir i fruita) s'han de rentar bé amb aigua potable a pressió i submergir una estona en aigua amb unes gotes de desinfectant apte per a ús alimentari, ex. lleixiu apte per a l'aigua de beguda en les dosis indicades a l'etiqueta.
- Les amanides variades a base de vegetals crus, pasta, formatge, embotits, etc... es prepararan amb la mínima antelació.
- Quan s'elaborin aliments que portin ou com a ingredient i aquests no rebin un tractament tèrmic suficient com el que s'indica al RD 1021/2022, article 9 se substituirà l'ou per ovoproduïdes pasteuritzats elaborats per empreses autoritzades. Els aliments elaborats amb ou sotmesos a un tractament tèrmic que no són estables a temperatura ambient i que no són de consum immediat s'han de conservar màxim a 8 °C fins al moment del consum i durant un màxim de 24 hores des de l'elaboració.

- Si es serveixen productes de la pesca per consumir crus, en escabetx, en salaó o sotmesos a qualsevol altre tractament insuficient per matar les larves d'anisakis viables, s'ha de garantir que han sigut congelats a una temperatura igual o inferior en la totalitat del producte de:
 - -20°C durant un mínim de 24 hores o
 - -35°C durant un mínim de 15 hores.
- La descongelació dels productes alimentaris s'haurà de fer en refrigeració, de manera que s'eviti la contaminació encreuada i el contacte amb els líquids de descongelació o en tot cas segons les especificacions del RD 1021/2022.
- Elaborarem el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins el seu consum.

Com hem de mantenir els aliments fins el moment del servei?

- Els menjars acabats i preparats per consumir s'han de mantenir sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres per tal d'evitar contaminacions. Cal vigilar l'exposició en vitrina.

És molt important controlar la temperatura:

- En el cas d'elaborar menjars preparats, s'han de consumir el més aviat possible a menys que es refrigerin, congelin o es mantinguin a una temperatura igual o superior a 63°C fins el moment del consum.
- Si es refrigeren els menjars preparats, el procés de refredament ha de permetre que el producte passi de 60°C a 10°C en menys de 2 hores i s'han de mantenir a les següents temperatures:
 - Temperatura igual o inferior a 4°C si la seva vida útil és superior a 24 hores.
 - Temperatura igual o inferior a 8°C si la seva vida útil és inferior a 24 hores.
- Els menjars preparats congelats es mantindran a una temperatura interna igual o inferior a -18°C.
- Si es tornen a escalfar els menjars preparats i no es consumeixen, s'han de descartar i no es poden tornar a escalfar ni emmagatzemar.
- Els menjars reescalfats s'han de consumir el més aviat possible. El reescalfament es farà de tal manera que s'ha d'arribar a un mínim de 74°C durant almenys 15 segons en el centre de l'aliment. Aquest reescalfament es pot produir com a molt una hora més tard de la retirada del aliment de la refrigeració. També es poden aplicar altres temperatures amb combinacions de temps/temperatura equivalent.
- La descongelació es farà en refrigeració i tenint cura de mantenir el producte adequadament protegit.

Quina altra informació hem de tenir en compte?

Es demanarà als manipuladors d'aliments de les parades que disposin de la formació adequada en higiene dels aliments.

Durant el servei així com durant tot el procés, els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i de la seva roba de feina i vetllar per una higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments.

Tanmateix, quant als plans d'autocontrol cal introduir el que exigeix la normativa referent als registres d'autocontrol tenint en compte la flexibilitat necessària en aquest tipus d'activitats, tot i no tractar-se d'una instal·lació permanent, per tal de garantir condicions higièniques adequades.

- Pla de control de potabilitat de l'aigua (en el cas que el mateix paradista porti l'aigua en la seva parada).
- Pla de manteniment instal·lacions i equipaments.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de formació i capacitat del personal.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de control de temperatures.
- Pla de control d'al·lèrgens.
- Etc.

A més a més, cal informar als consumidors si els vostres plats o productes contenen alguns dels al·lèrgens de declaració obligatòria. El responsable de la seguretat dels aliments és el titular de l'activitat.

Al·lèrgens: Cereals que contenen gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, llet, fruita seca, mostassa, sèsam, sulfits, api, mol·luscs, tramussos.

La responsabilitat del compliment d'aquests principis bàsics i de la resta de disposicions relacionades amb la seguretat/higiene alimentària incloses en la normativa d'aplicació és de les persones titulars responsables de l'activitat. L'Ajuntament vetllarà pel compliment de les mateixes.