



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE JAÉN

PATRONATO DE CULTURA, TURISMO
FIESTAS y PATRIMONIO HISTÓRICO
DE JAÉN



SOLICITUD BARRA BAR CRUZ DE MAYO 2023

DATOS DEL SOLICITANTE O DE LA ASOCIACIÓN

NOMBRE			N.I.F. / C.I.F.
DIRECCIÓN (CALLE, Nº Y PISO)	LOCALIDAD	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
CORREO ELECTRÓNICO		TELÉFONO FIJO	TELÉFONO MÓVIL

DATOS DEL REPRESENTANTE DE LA ENTIDAD

NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	N.I.F.
DIRECCIÓN (CALLE, Nº Y PISO)	LOCALIDAD	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
CORREO ELECTRÓNICO		TELÉFONO FIJO	TELÉFONO MÓVIL

UBICACIÓN DE LA BARRA

DESCRIPCIÓN EXACTA DEL LUGAR DE UBICACIÓN DE LA BARRA

Junto a la presente solicitud debe acompañarse el **Seguro de Responsabilidad Civil General**, con una **cobertura mínima de 151.000 €** de acuerdo con la legislación vigente, así como el recibo justificante de estar al corriente de pago de dicha póliza, que comprenda las fechas de celebración de las Cruces, para cubrir su responsabilidad en caso de un posible siniestro.

Asimismo, se le informa de la necesidad de disponer de **un extintor**.

Si la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento de la barra desea obtenerla de la instalación general de la calle (propiedad de ENDESA) tienen que comunicarnos el número del instalador, así como sus datos (Nombre, NIF y teléfono) para trasladárselos a la Oficina de Control de Empresas Concesionarias, al objeto de otorgar la correspondiente autorización; **advirtiéndole que los gastos derivados del enganche corren por cuenta del solicitante.**

Las **Condiciones mínimas requeridas por sanidad para la instalación de barra de bar** se le relacionan al dorso para su conocimiento y cumplimiento.

Jaén, _____ de _____ de _____

Fdo. _____

SR. PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, FIESTAS Y PATRIMONIO HISTÓRICO

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA BARRAS DE BAR NO PERMANENTES

Nota: Todo deberá estar a disposición de la Autoridad Sanitaria durante el periodo de funcionamiento

1. **Requisitos Simplificados de Higiene:** con identificación completa del establecimiento (autorizaciones y titular), con registros de limpieza y desinfección, de temperatura (si es el caso), certificados de formación de todos los manipuladores (de los últimos 5 años), albaranes-facturas de todos los productos de que se disponga.
2. Información sobre **Alérgenos** de los alimentos que se elaboren o vendan, a disposición de cualquier persona que la solicite.
3. **Origen garantizado** de los productos, justificado con albaranes o facturas.
4. En caso de **bocadillos**, estos deberán elaborarse por establecimiento autorizado o en cocina autorizada.
5. **Agua Potable** garantizada, sobre todo a los que fraccionen alimentos, envasada o corriente.
6. Recomendable **menaje** de un solo uso, o bien uso de lavavajillas mecánico.
7. **Aguas residuales** abocarán a la red de alcantarillado público.
8. Lugar separado para el almacenamiento de **residuos** sólidos, que contarán con dispositivos o recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección con tapa de cierre hermético y no manual y se evacuarán diariamente o con la frecuencia necesaria.
9. Si es el caso, contarán con medios e instalaciones adecuadas para garantizar la conservación de alimentos en **refrigeración** (productos frescos o no curados como york, queso fresco, anchoas, jamón asado o cocido, etc.).
10. Si es el caso, exposición de productos con la protección adecuada, nunca a la intemperie ni a la mano de los clientes.
11. Ropa acorde con la venta que se realice, no usando ropa de calle normal.
12. La Limpieza y Desinfección se realizarán siempre que sea necesario y antes y después de la actividad diaria, pero nunca en presencia de alimentos. Los productos de limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y guardarse en armario con puerta y nunca mezclado con productos alimenticios.
13. Los alimentos y utensilios no deben entrar en contacto con el suelo.
14. En la venta a granel, se usarán rótulos que especifiquen la denominación del producto y el origen y que ambos coincidan con lo indicado en los documentos de procedencia de la mercancía (albaranes).
15. Es obligatorio proporcionar un tique de compra o factura si la demanda el cliente, que contenga el número de tique, fecha, concepto e importe abonado, identificación y NIF de la empresa.
16. **No se podrá elaborar comidas a la intemperie**, el punto de cocinado deberá estar debidamente protegido contra el riesgo de contaminaciones externas.
17. Comprobación de señalización y venta de **tabaco** en establecimientos.
18. Hojas de quejas/reclamaciones.
19. Lista de Precios visibles.

Además de esto que, genéricamente, se exige a todo punto alimentario (comida y bebida) instalado eventualmente o temporalmente en Jaén, tenemos que añadir, coyunturalmente por la **Covid-19**, las recomendaciones y obligaciones establecidas y reguladas desde el Ministerio de Sanidad y la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía:

1. Asegurar la distancia interpersonal de, al menos, metro y medio.
2. Asegurar el uso obligatorio y generalizado de mascarillas o protectores buconasales en todo momento a excepción de cuando se ingieran alimentos, tanto para trabajadores como usuarios.
3. Asegurar el lavado-desinfectado de manos frecuente y suficiente así como de barras, mesas y sillas tras su uso.
4. Asegurar reuniones que no superen el número máximo de personas, autorizado en cada momento, si es el caso.
5. Prohibición de fumar en todas las zonas de comida o bebida.
6. Respetar las limitaciones horarias impuestas en cada momento por las Autoridades Locales, Autonómicas o Nacionales.
7. Respetar los aforos permitidos en cada momento y establecimiento.

Para cualquier aclaración o consulta de los anteriores requisitos sanitarios deberán ponerse en contacto con D. Francisco Molina, al número de teléfono 673 670 035, o personarse en las oficinas del Mercado de Abastos de San Francisco.