



NORMAS DE PARTICIPACIÓN

FECHA Y HORARIO DE CELEBRACIÓN

- Se celebrará del 1 de diciembre de 2023 al 7 de enero de 2024

MONTAJE

DIA: 28 de noviembre. 08:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00.

El día 29 de NOVIEMBRE se procederá a la inspección técnica por parte del Ayuntamiento, en la que deberéis estar presentes, con la caseta abierta y el género colocado, de la misma forma que en el día de la inauguración.

HORARIO DE LA MUESTRA NAVIDEÑA:

11.00 a 14.00 y 17.00 a 22.00 **(lunes a viernes) **

11.00 a 14.00 y 17.00 a 24.00 **(sábados, domingos y festivos) **

***Siendo la organización la que indicará el momento en que se puede proceder al cierre de las casetas.**

***Según el punto 5.2 del pliego de condiciones del Ayuntamiento de Zaragoza:**

En días festivos, laborales o cuando por circunstancias climatológicas o de confluencia de público lo requiera, estos horarios podrán ser modificados, unilateralmente y en cualquier momento durante la duración de la Muestra, por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza a través de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U.

Todos los puestos deberán permanecer abiertos durante dicho horario, salvo autorizaciones expresas que deberán ser solicitadas a la organización. Los cierres injustificados darán lugar a las medidas que la organización considere oportunas.

Durante dicho horario de venta directa, los puestos de artesanos deberán permanecer abiertos al público y estar debidamente atendidos por personal competente.

HORARIOS ESPECIALES:

Días 24, 25, 31 de Diciembre y 1 de Enero serán los siguientes:

- 24 de Diciembre: apertura a las 11.00 y cierre a las 20.00
- 25 de Diciembre: apertura a las 12.00 y cierre a las 22.00
- 31 de Diciembre: apertura a las 11.00 y cierre a las 20.00
- 1 de Enero: apertura a las 12.00 y cierre a las 22.00

HORARIOS DE CARGA Y DESCARGA DURANTE LA MUESTRA: de 9:00 a 10:00h.



FIANZA

La devolución de la fianza se efectuará durante los 30 días siguientes una vez terminado el mercado, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos, el incumplimiento de alguno de estos puntos supone la pérdida de la fianza:

- Se cumplirá con el horario estipulado por la organización para la apertura y el cierre de la caseta.
- La decoración de la caseta tendrá que ser acorde a una muestra navideña, con motivos navideños que correrán a cargo del titular de la parada.
- Entrega de la caseta en las mismas condiciones que se entregó inicialmente, es decir sin que haya sufrido alteraciones, daños o roturas, quedando totalmente prohibido taladrar o clavar clavos o puntas.
- Los puestos de alimentación deberán instalar suelo plástico lavable para conservar el suelo de la caseta en perfecto estado.
- Devolución de la llave el último día, la pérdida de la llave durante la celebración de la muestra, supondrá un coste adicional que correrá a cargo del titular de la caseta.

RÉGIMEN DISCIPLINARIO

Se establecen las siguientes sanciones por infracciones:

- Incumplir el horario de funcionamiento de la muestra: **100 €**
- No decorar la caseta con motivos navideños: **100 €**
- Ocupar el espacio exterior del puesto con mercancías u otros objetos: **100 €**
- No disponer de hojas de reclamaciones: **100 €**
- Utilización de megafonía por parte de cada puesto: **100 €**
- Alterar la configuración de la caseta: **100 €**
- Vender artículos diferentes de los declarados: **400€**
- No figurar, durante la celebración de la muestra, dado de alta en el correspondiente régimen de la Seguridad Social, tanto el empresario como sus colaboradores o empleados: **1000 €**

La reiteración de las infracciones señaladas dará lugar a la exclusión de la participación en las ediciones posteriores del Mercado, hasta un máximo de 5 ediciones.



PARTICIPANTES

La admisión de solicitudes, la distribución de los puestos y ubicación concreta es una competencia exclusiva de ZARAGOZA Y EVENTOS que decidirá, bajo supervisión municipal, la localización definitiva de los puestos.

Es motivo de exclusión de la solicitud de participación:

- No disponer de la documentación exigida para la preinscripción.
- La renuncia a la ubicación otorgada.
- No realizar los pagos dentro de los plazos establecidos en el calendario de participación.

TARIFA

La tarifa incluye:

- Alquiler de la caseta.
- Tasa por ocupación de suelo.
- Suministro de electricidad. La caseta incluye diferencial y una salida para el voltaje de acuerdo
- con las normas de baja tensión, siendo un máximo de 1.100 W de corriente eléctrica por caseta.
- Si se requiere potencia extra, se deberá contratar en el momento de hacer la reserva del espacio en la feria.
- Suministro de agua y desagües. Los puestos de alimentación que elaboren alimentos deberán traer a la muestra fregadero con las tomas necesarias para realizar el enganche al suministro facilitado.

La organización, en ningún caso, se hará responsable de las pérdidas o sustracciones de material que puedan sufrir los participantes en el Mercado.

AMBIENTACIÓN

- Es imprescindible mantener un especial cuidado en la decoración y ambientación de las paradas.
- Las personas que manipulen alimentos, además de un vestuario adecuado y en condiciones higiénicas deberán llevar el pelo atado y la cabeza cubierta con un gorro o complemento similar, siempre de acuerdo con la ambientación.
- Aquellos aparatos eléctricos, cómo también su instalación eléctrica (lámparas, neveras, básculas, microondas, congeladores, chocolateras, cajas registradoras...) que sean imprescindibles, no pueden estar a la vista del



visitante, y en ese caso deberán estar cuidadosamente cubiertos y decorados.

- Todos aquellos materiales visibles no acordes con la ambientación de un “Mercado Tradicional Navideño” deberán ser cubiertos.

La organización no facilitará vestuario ni otros elementos decorativos. El incumplimiento de estas normas será motivo de exclusión en años posteriores.

NORMAS GENERALES DE PARTICIPACIÓN

1. Queda expresamente prohibido colgar cualquier producto de las viseras de las casetas, así como sacar productos al exterior de las casetas, como percheros o expositores.
2. Respetar los horarios de apertura y cierre diarios.
3. En el caso de las tabernas, es obligatorio tener los precios a la vista del visitante.
4. Todos los productos que se comercialicen en la Muestra Navideña deberán cumplir con la
5. normativa vigente específica que corresponda en cada caso.
6. Queda prohibida la exposición y/o venta de productos que no hayan sido incluidos en la solicitud y cuenten con la correspondiente autorización.
7. No se permite la reproducción de música.
8. Está prohibido tener cajas de almacenar material a la vista.
9. Todos los participantes son responsables del cuidado y mantenimiento del espacio que ocupa su parada. No está permitido acumular basura en su puesto o su entorno, están obligados a trasladarla a los contenedores dispuestos a tal fin.
10. Se debe disponer durante la muestra de la siguiente documentación:
 - Fotocopia del documento de identificación fiscal del solicitante (NIF o CIF).
 - Fotocopia del último recibo de autónomos.
 - Justificante de pago de la póliza de responsabilidad civil.
 - Para artículos de alimentación, fotocopia del carné de manipulador de alimentos y copia del registro sanitario.
 - Hojas de reclamaciones.

Los artesanos que, una vez abonado el importe del espacio reservado, renuncien a participar en la Muestra Navideña, tendrán que notificarlo por escrito al correo electrónico mercados@zaragozayeventos.es con **una antelación mínima de 15 días antes** de la inauguración de la Muestra. En este caso, se reintegrará al renunciante el **50% del importe abonado**; si la renuncia se produce más tarde de la fecha indicada o no se notifica de la forma descrita, el interesado perderá el derecho a cualquier reintegro.



- La organización se reserva el derecho de admisión y la modificación de las condiciones que se consideren necesarias.
- Se tendrá especial atención en el cumplimiento de las condiciones generales del mercado.
- La participación constituye un compromiso no revocable por el solicitante y comporta la total aceptación de las normas de participación.
- La organización podrá realizar fotografías del espacio y de las casetas instauradas en la muestra y utilizarlas para fines corporativos o publicitarios.

La contratación de un espacio de participación en la Mercado Navideño 2023-2024 constituye un compromiso no revocable por el solicitante y comporta la total aceptación de las normas de participación anteriormente indicadas.

NORMAS TÉCNICO SANITARIAS

Cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias, todas las instalaciones cumplirán las normas generales de aplicación, en concreto el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y así como la Ordenanza de Higiene Alimentaria en todo aquello que no se oponga a la legislación anteriormente citada, Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, sobre condiciones sanitarias de los establecimientos y actividades de comidas preparadas a excepción de su art. 87 que queda sin efecto en virtud del RD 191/2011, de 18 de febrero, así como la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejería del Departamento de Salud y Consumo, por el que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto.

Establecimientos de venta menor de alimentación:

1. Los puestos deberán estar techados en su totalidad y protegidos en la parte trasera y los laterales.
2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
3. **Todos los productos estarán envasados en las porciones que se necesiten para vender.**
4. **Se prohíbe el fraccionamiento y manipulación de alimentos (salvo degustación).**
5. **Se prohíbe la venta a granel.**
6. Se prohíbe la exposición de productos al sol.
7. En caso de productos de pastelería con ingredientes de riesgo (cremas y otros rellenos), y quesos frescos, estarán protegidos y no perderán en ningún momento la cadena de frío (en transporte, almacenamiento o exposición), debiendo estar en



vitrinas, no siendo suficiente una mesa fría, ya que no garantiza una temperatura adecuada en todo el producto.

8. Existirán puntos de agua para limpieza (no imprescindible en caso de ser todo envasado).
9. Se permitirán pequeñas degustaciones.
10. Se colocarán mostradores de frío en cantidad adecuada al tamaño de la venta.
11. Se dispondrá de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.
12. Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.
13. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.
14. Todos los alimentos que se exponen en los mostradores deberán estar debidamente protegidos con vitrinas, o cualquier otro sistema que evite su contaminación. En caso necesario, se colocarán en una vitrina frigorífica para los alimentos que lo requieran.
15. Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
16. Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
17. El transporte de los productos alimenticios se hará siempre en embalajes o envases adecuados debidamente rotulados y etiquetados y sometidos a la temperatura necesaria para mantenerlos en condiciones sanitarias adecuadas.
18. Todas las personas que trabajan en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada y limpia, y en su caso protectora.
19. Deberán acreditar su instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral

Establecimientos de elaboración y venta de comida preparadas:

1. Los puestos deberán estar techados en su totalidad y protegidos en la parte trasera y los laterales.
2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
3. Las instalaciones o puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
4. En las zonas de fuego o brasas se dispondrá de campanas con o sin ventilación



forzada.

5. En todos los establecimientos donde se elaboren, consuman y comercialicen alimentos, se protegerá el pavimento en aquellas zonas donde se lleve a cabo dicha actividad, empleando siempre material impermeable que impida filtraciones que produzca manchas en el mismo.
6. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
7. Todas las zonas de manipulación estará lo más aisladas posible.
8. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
9. Los alimentos ya elaborados no se podrán exponer a temperatura ambiente, (chorizos, costillares, paellas, lacón cocido, etc.) más allá del tiempo estrictamente necesario para su consumo, para asegurar una rápida rotación de los productos.
10. Se colocarán mostradores de frío en cantidad adecuada al tamaño de la venta.
11. El volumen de actividad del puesto o instalación deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
12. Deberá existir agua fría en las zonas de manipulación y limpieza. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable de la instalación o puesto. El vertido de las aguas residuales se conectará a la red de alcantarillado público. o recipientes homologados a tal fin.
13. Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua potable, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.
14. Las instalaciones o puestos poseerán equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.
15. Dispondrán de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
16. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria
17. y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del



puesto o instalación.

18. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
19. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos serán de un solo uso y
20. los que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
21. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección, y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos y personas y estarán debidamente identificados.
22. Los desperdicios en las instalaciones o puestos de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.
23. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que le sea de aplicación.

SEÑALIZACIÓN OBLIGATORIA EN TABERNAS Y PARADAS DE ALIMENTACIÓN

- Adaptación de las instalaciones para garantizar la **accesibilidad** a las mismas por parte de colectivos con movilidad reducida (mostradores y barras de bar adaptadas).
- En relación con las **personas celiacas y/o con alergias alimentarias**. En todas las degustaciones y actos gastronómicos habrá productos para las personas intolerantes al gluten.
- Se informará de forma visible de los diferentes alérgenos que contengan los alimentos que se degustan.
- Se incluirán productos de comercio justo, productos con etiqueta ecológica y productos de proximidad o “Kilómetro cero”.