

CRUCES DE MAYO 2015

Aprobado por Junta de Gobierno el día 2 de Marzo 2015

La Fiesta de las Cruces de Mayo es un evento de cultura popular, que trasciende a la propia manifestación religiosa, por su repercusión social, cultural y festiva.

El Excmo. Ayuntamiento de Motril, en reconocimiento al esfuerzo de los colectivos participantes y fundamentalmente a aquellos que año tras año, vienen haciendo posible esta fiesta y contribuyendo a su mantenimiento y conservación, quiere que la Fiesta de Cruces Mayo mejore en cada edición, tanto en imagen como en calidad, con el objetivo de convertirlo y consolidarlo como un recurso turístico de prestigio, que aporte riqueza a la ciudad, sin perder la esencia ni los valores que tradicionalmente ha representado esta Fiesta.

Teniendo en cuenta lo anterior, todas las Cruces de la ciudad, deberán hacerlo en el marco de estas Bases manifestando su decisión de participar en el Concurso.

BASES INSCRIPCIÓN CRUCES DE MAYO

1º.- El Excmo. Ayuntamiento de Motril, a través de su Concejalía de Fiestas, establece la Normativa por la que se registrará el montaje y el concurso de Cruces de mayo 2015.

2º.- La celebración de las Cruces de Mayo, se establece **del 1 al 4 de Mayo de 2015**. La fiesta de la CRUZ DE MAYO dará comienzo a las 12:00 horas, del **día 1 de Mayo** y finalizará a las 18:00 horas, del **día 4 de Mayo**.

3º.- Podrán realizar el montaje de Cruces de Mayo y participar en el concurso, todas aquellas asociaciones, colectivos e instituciones que lo soliciten, previa presentación de la correspondiente solicitud y documentación.

4º.- Horario de Instalación. Durante los días (1, 2 y 3 de mayo) el horario de apertura y cierre de estas instalaciones será de 12:00 horas (mediodía) a 01:30 horas (madrugada). El día 4 de mayo el horario será de 12:00 horas a 18:00 horas. A partir de las 01:30 horas de la madrugada y durante media hora, se podrán realizar solo y exclusivamente, aquellos trabajos relacionados con la reposición, recogida y limpieza

de las instalaciones de la Cruz. A partir de las 2:00 horas de la madrugada, cesarán totalmente todas las actividades y trabajos en la Cruz.

5º.- La música que se emita será música tradicional andaluza, El horario de funcionamiento de los equipos de reproducción musical que se instalen quedará limitado al siguiente horario:

- Inicio a las 12:00 horas de la mañana.
- Cierre a las 1:30 horas de la madrugada

En ningún caso, se permitirá la inauguración de las barras antes de la fecha señalada o, su clausura, después de la misma.

6º.- El plazo de presentación de las solicitudes será del 4 de Marzo hasta el 10 abril de 2014 en el Registro General del Ayuntamiento, sito en Plaza de España, s/n, en horario de 08:00 horas a 14:00 horas, antes de las 14:00 horas del día **10 de Abril de 2015**.

7º.- Concluido el plazo de presentación de solicitudes, se evaluarán las solicitudes presentadas para su posterior autorización.

8º.- Categorías de Inscripción. Se establecen seis categorías de Cruces de Mayo:

- A1. CRUCES DE CALLES, PLAZAS Y LOCALES SIN BARRA.
- A2. CRUCES DE CALLES, PLAZAS Y LOCALES CON BARRA.
- B. CRUCES EN CENTROS DE ENSEÑANZA.
- C. CRUCES EN ESCAPARATES COMERCIALES.
- D. CRUCES ITINERANTES
- E. CRUCES EN CENTROS DE MAYORES

9º.- Requisitos Generales. Para solicitar la Instalación de Cruces de Mayo en cualquiera de las categorías habrá que PRESENTAR:

- Solicitud de Instalación cumplimentada
- Copia del CIF y/o copia del DNI del solicitante/ representante, según corresponda.

10º.- Requisitos determinados para la categoría **A2: CRUCES DE CALLES, PLAZAS Y LOCALES CON BARRA**. Además de los requisitos generales reflejados en el punto nueve deberán de cumplir la normativa específica par las **instalaciones de barra-bar que se instalen con motivo de la celebración de las cruces de mayo 2015 (ANEXO I)**.

11º.- Requisitos determinados para la categoría **B: CRUCES EN CENTROS DE ENSEÑANZA**. La celebración se realizará en horario lectivo los días 29 y 30 de Abril.

12º.- Requisitos determinados para la categoría **D: CRUCES ITINERANTES**. Además de los requisitos generales reflejados en el punto nueve deberán de cumplir la **normativa específica para Cruces Itinerantes 2015 (Anexo II)**

13º.- Participación en Concurso de Cruces de Mayo. Podrán participar en el Concurso de Cruces de Mayo de 2015 todas aquellas instalaciones que lo indiquen en la solicitud; y hayan sido autorizadas.

14º.- Para poder participar en el Concurso de Cruces deberán estar abiertas al público durante **todos los días de Cruces**, con excepción de **la CATEGORÍA B: CENTRO DE ENSEÑANZA** que solo deberán estar el día 29 y 30 de Abril.

15º.- Categorías Concurso. El Concurso tendrá las siguientes Categorías:

- A. CRUCES DE CALLES, PLAZAS Y LOCALES
- B. CRUCES EN CENTROS DE ENSEÑANZA.
- C. CRUCES EN ESCAPARATES COMERCIALES.
- D. CRUCES ITINERANTES
- E. CRUCES EN CENTROS DE MAYORES

16º.- Jurado. La composición de los jurados calificadores será la siguiente:

- Un representante del Excmo. Ayuntamiento de Motril que actuará de Presidente.
- Un entendido del mundo artístico.
- Un entendido en decoración.
- Un entendido en imagen

17º.- Premios. Los premios tendrán la siguiente dotación económica:

CATEGORIA “A”: CRUCES DE CALLES, PLAZAS Y LOCALES

- Primer premio 500 euros
- Segundo premio 300 euros
- Tercer premio 100 euros

CATEGORIA “B”: CRUCES EN CENTROS DE ENSEÑANZA

- Primer premio 200 euros
- Segundo premio 100 euros
- Tercer premio DIPLOMA

CATEGORIA “C”: CRUCES EN ESCAPARATES COMERCIALES

- Primer premio 200 euros
- Segundo premio 100 euros
- Tercer premio DIPLOMA

CATEGORIA “D”: CRUCES ITINERANTES

- Primer premio 200 euros
- Segundo premio 100 euros
- Tercer premio DIPLOMA

CATEGORIA “E”: CRUCES EN CENTROS DE MAYORES

- Primer premio 200 euros
- Segundo premio 100 euros
- Tercer premio DIPLOMA

El jurado podrá conceder dos menciones más, si así lo considera.

18º. CRITERIOS DE PUNTUACIÓN. El Jurado visitará las Cruces para su calificación durante los días de celebración sin previo aviso, antes de las 22:00h del día 3 de mayo, excepto las cruces en centros de enseñanza que se visitarán durante los días 29 y 30 de Abril en horario lectivo. Teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Belleza de la Cruz (*hasta un máximo de 10 puntos*)
- Ornamentación del lugar (*hasta un máximo de 8 puntos*)
- Originalidad (*hasta un máximo de 6 puntos*)
- Adecuación de la tradición (*hasta un máximo de 5 puntos*)
- Artesanía y detalles empleados en el conjunto de la cruz (*hasta un máximo de 5 puntos*)

19º. Excepciones El jurado podrá declarar desierto cualquier premio, dados los siguientes casos:

- No haberse inscrito dentro del plazo señalado.
- No existir más de tres Cruces inscritas en esa modalidad.
- Estimar el jurado que no reúnen un mínimo de estética.

20º.- El fallo del jurado será inapelable.

21º.-El hecho de inscribirse, supone la aceptación de las presentes bases.

ANEXO I

NORMATIVA PARA LAS INSTALACIONES DE BARRA-BAR QUE SE INSTALEN CON MOTIVO DE LA CELEBRACION DE LAS CRUCES DE MAYO 2015

Ante la celebración cada vez más frecuente de actividades recreativas y espectáculos públicos con ocasión de las Fiestas Patronales, verbenas populares, fiestas conmemorativas y demás celebraciones de similares características, se hace necesario proceder a su regulación con la finalidad tanto de garantizar la pacífica convivencia de los ciudadanos y la seguridad de las personas que asisten a las mismas, como de concretar y agilizar la tramitación administrativa de las autorizaciones necesarias para su realización.

Con esta pretensión se propone la aplicación de las siguientes NORMAS para quienes pretendan la realización de Fiestas en Cruces, en esta ciudad.

La concesión de esta autorización, tendrá vigencia entre las 12:00 horas del día 1 de mayo y las 18:00 horas del día 4 de Mayo, y estará sometida al cumplimiento de los siguientes requisitos:

Se presentará instancia dirigida a la Alcaldesa de la Corporación, en la que deberá constar el nombre o razón social, domicilio, número de identificación fiscal y datos personales del interesado o, en su caso, del representante de éste. Asimismo, deberá constar descripción pormenorizada del tipo y horario de espectáculo o actividad recreativa cuya realización se pretende, situación del local y forma de acceso al mismo. **(SOLICITUD INSTALACIÓN)**

Durante los días de celebración (1, 2 Y 3 de Mayo) el horario de apertura y cierre de estas instalaciones será de 12:00 horas (mediodía) a 01:30 horas (madrugada), a excepción del día 4 que finalizará a las 18:00 horas.

El horario de funcionamiento de los equipos de reproducción musical que se instalen en los locales, quedará limitado de 12:00 horas (mediodía) a 01:30 horas, en

los días de celebración de estas fiestas, a excepción del día 4 que finalizará a las 18:00 horas.

El nivel de presión sonora en dBA emitido por los equipos de reproducción musical o dispositivos de megafonía no sobrepasará los 80 dBA emitidos por los equipos en régimen de funcionamiento normal, medidos en campo libre de incidencia frontal a 1,5 m. de distancia y entre 1,20 y 1,50 m. de altura sobre el suelo.

La solicitud deberá estar presentada, como máximo el 10 de Abril del año en curso y deberá ir acompañada de la siguiente **documentación**:

- 1.- Datos personales del solicitante: nombre, apellidos, D.N.I., domicilio fiscal o particular y teléfono de contacto.
- 2.- Plano de planta del local o zona que indique la distribución de la cocina: frigoríficos y neveras provistos de termómetro, fregaderos, calentador de agua, hornilla y nº de botellas de butano, cubos de desperdicios, mobiliario, así como todos aquellos elementos necesarios para el desarrollo de la actividad. Además la ubicación de los aseos (señoras y caballeros) deberán estar perfectamente equipados.
- 3.- Póliza de seguro de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos que puedan afectar a los espectadores y participantes no profesionales, así como de terceros que pudieran resultar perjudicados como consecuencia de las anomalías ocurridas en el espectáculo o actividad recreativa que se pretenda celebrar, con una cobertura mínima de 150.253,03 euros y hasta un tope acumulado de 1.202.024,21 euros.
- 4.- Relación de todos los empleados y fotocopia del certificado oficial que acredite la formación de manipulador de alimentos de cada uno de ellos.
- 5.- Relación de establecimientos y de proveedores autorizados donde se vayan a realizar las compras de alimentos y bebidas, constando en la misma el número de autorización de la empresa suministradora (RGS y/o Autorización Local).

6.- Documento expedido por empresa autorizada donde se certifique haber realizado en el local donde se va a desarrollar la actividad de café-bar, la desratización, desinfección y desinfectación del mismo.

7.- Cualquier otro documento que, a juicio del solicitante, acredite circunstancias o condiciones determinantes de la autorización.

Una vez presentada la documentación, el Ayuntamiento la calificará de manera inmediata, pudiendo exigir del solicitante la presentación de documentación complementaria, lo que habrá de materializarse en el plazo improrrogable de tres días hábiles.

El Ayuntamiento podrá ordenar las correspondientes visitas de inspección del técnico municipal competente. A tales efectos los locales o edificios habrán de cumplir los requisitos exigidos antes del día 1 de Mayo del 2015.

Será, en su caso, obligatorio para el desarrollo de la actividad autorizada:

A. Normas para cruces en locales cerrados con barra:

Las Inspecciones de Consumo van referidas a la comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias, así como a la comprobación del cumplimiento de la normativa específica en materia de Consumo, para ello se tendrá en cuenta lo siguiente:

1.- La ubicación de la barra, su estado de conservación y limpieza, y la manipulación de materias primas y productos terminados.

2.- La conservación de las etiquetas y marchamos, hasta el consumo definitivo de dichos productos alimenticios, con la finalidad de consultar los datos preceptivos de los mismos, como fecha de caducidad o consumo preferente, número de registro sanitario o de autorización local, lote, forma de conservación, etc. También se conservarán las

facturas, albaranes de los productos adquiridos. Dichos documentos podrán ser requeridos en cualquier momento por la inspección.

3.- La observancia de las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en los utillajes, como en los locales y personal laborante. Dispondrán de locales de almacenamiento, así como de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación en frío, con capacidad siempre acorde con el volumen de consumo. Además estarán provistos de sistemas de control (termómetro) y, cuando sea necesario, de registro de temperatura que, estará a disposición de la inspección cuando ésta lo requiera.

4.- Los materiales de suelos, techo y paredes han de ser de fácil limpieza en los que pueda emplearse agua y detergente. Las superficies de los bancos de trabajo, mesas, mostradores y barras, serán lisas sin ángulos de difícil acceso, ranuras, etc.; para que no pueda acumularse el polvo, grasa o suciedad en general. Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar.

5.- Las ventanas o huecos practicables para la ventilación en zona de cocina o almacenamiento de alimentos y bebidas, estarán dotados de rejillas o mallas para evitar la entrada de insectos.

6.- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos, que dispondrá de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, con una tapa de cierre hermético, y estarán en buen estado de limpieza.

7.- Se tendrá en cuenta la higiene y los hábitos que adopte el personal para evitar riesgos de contaminaciones en la elaboración y servicio de comidas. Deberán utilizar ropa limpia y exclusiva para el trabajo, incluyendo calzado y gorro, así como el pelo recogido, manos y uñas limpias.

8.- El personal dispondrá de lavamanos de acción de pedal, con abundante agua caliente y fría, jabón, toallas de un solo uso y cepillos de uñas.

9.- Deberán utilizarse con carácter preferente envases de material desechable (vasos, platos, cubiertos...), que ofrecen unas mejores condiciones higiénicas y de seguridad.

10.- La exhibición de la información relativa a los precios de los servicios ofertados por el establecimiento, que serán expuestos obligatoriamente mediante listas de precios y cartas de comidas y bebidas para el servicio de mesas. Dicha información deberá estar ubicada en el espacio destinado a la concurrencia del público de forma visible y legible. En dicha información se indicará que los precios llevan "I.V.A. incluido".

11.- La exhibición en las barras, en lugar perfectamente visible y legible, de la siguiente cartelería: cartel anunciador de la tenencia de hojas de quejas/reclamaciones a disposición del consumidor que la solicite; cartel de prevención de la parasitosis por anisaki; cartel con la prohibición de venta de alcohol a menores de dieciocho años; cartel de la prohibición de la entrada de animales; cartel con el horario de apertura y cierre y el cartel con el aforo máximo de personas.

12.- Cumplir con las obligaciones de entregar ticket, y de la expedición de factura cuando ésta sea solicitada por el consumidor.

13.- Disponer de un aseo de señoras y de caballeros para locales con una superficie inferior a 250 m², y un mínimo de dos para locales con una superficie superior. Los lavabos estarán dotados de jabón, papel higiénico y secador de manos o toallas desechables.

14.- Un mínimo de tres extintores portátiles de 6 Kg., clase 21A-113B, ubicados junto a las puertas de salida, en la barra y en la cocina.

15.- Un dispositivo de alumbrado de señalización y emergencia en cada una de las salidas.

16.- Será obligatorio disponer de un servicio de seguridad privada todos los días a partir de las 22:00 horas.

B. Normativa para cruces de exterior con barra:

- 1.- El suelo sobre el que se instale la barra estará limpio y en buen estado. Permitirá una limpieza adecuada y se evitará la acumulación de suciedad.
- 2.- Existirán palets (no de madera) que aislen los productos del suelo como mínimo 10cm.
- 3.- Dispondrán de toldos para proteger del sol los productos alimenticios y bebidas, así como evitarán las corrientes de aire por medios adecuados.
- 4.- Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prohibición de contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos (crudos y cocinados), los materiales, el personal o fuentes externas de contaminación tales como los insectos, pájaros, aire.etc.
- 5.- Las superficies que estén en contacto con los alimentos y bebidas estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- 6.- Se contará con fregaderos conectados a la red de agua potable para la limpieza del equipo, los utensilios de trabajo, así como para la limpieza de manos.
- 7.- Dispondrán de materiales adecuados para el lavado de los alimentos que lo requieran. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinados al lavado de alimentos tendrán un suministro de agua potable caliente y fría, y se mantendrán limpios.
- 8.- Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para la colocación y almacenamiento de alimentos y bebidas, utensilios y otros (servilletas, manteles, etc.). Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

9.- Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán acumularse por donde circulen alimentos. Éstos se depositarán en contenedores provistos de tapadera y con capacidad suficiente para recoger la basura que se prevea generar, la cual deberá ir en bolsas cerradas y herméticas. Los contenedores estarán en buen estado de limpieza.

10.- Se dispondrá de cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación) provistas de termómetro situado en una zona visible que permita su fácil lectura. Se hará un registro diario de la misma como mínimo dos veces al día (mañana y tarde). Dicho registro podrá ser requerido por al inspección.

11.- Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier manipulación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano y nocivos para la salud.

12.- Se utilizarán vitrinas refrigeradas para proteger las comidas preparadas expuestas al público, provistas de termómetro situado en zona visible que permita su fácil lectura.

13.- Los vasos, platos y cubiertos deberán ser de plástico.

14.- Será obligatorio instalar un aseo portátil para señoras y caballeros, debidamente equipados.

15.- Un mínimo de dos extintores portátiles de 6 Kg., clase 21A – 113B, ubicados uno en la barra y otro en la cocina.

16.- Dispondrán de papeleras en todo el recinto ocupado por la instalación de la barra.

17.- Será obligatorio disponer de un servicio de seguridad privado todos los días a partir de las 22:00 horas como mínimo.

18.-Será por cuenta del organizador la responsabilidad de todos aquellos enseres y mobiliario que se coloquen en la vía pública.

Además, todos los requisitos recogidos en los apartados 1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, y 12 de la letra A.

C. Documentos que han de tener, en todo momento, a disposición de la inspección de Consumo:

1. Documento de la autorización municipal.
2. Póliza de seguro de responsabilidad civil.
3. Relación de todos los empleados y fotocopia del certificado oficial que acredite la formación de manipulador de alimentos de cada uno de ellos.
4. Relación de establecimientos y de proveedores autorizados donde se vayan a realizar las compras de alimentos y bebidas, constando en la misma el número de autorización de la empresa suministradora (RGS y /o Autorización Local). Así como el documento que acredite el Registro Sanitario de las comidas que procedan de catering.
5. Acreditación de origen de todos los productos alimenticios a través de factura de compra y/o etiquetado.
6. Hojas de quejas/reclamaciones.
7. Talonario de factura para su emisión a los consumidores que la solicite.

El Ayuntamiento podrá prohibir o suspender la celebración de tales actividades, en el ejercicio de las facultades que tienen conferidas, cuando la celebración de las mismas altere o no respete la pacífica convivencia.

El incumplimiento de las obligaciones indicadas o de cualquiera de los condicionantes impuestos en la autorización municipal, dará lugar a la retirada de la misma y a la

clausura de la actividad, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador.

Régimen Sancionador.- El incumplimiento de las obligaciones recogidas en la presente normativa o de cualquiera de las condiciones fijadas en la autorización municipal, especialmente carecer de la preceptiva autorización municipal, el incumplimiento del horario de cierre o el incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, podrá dar lugar a la clausura de la Cruz, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador de conformidad con la legislación vigente.

ANEXO II

Normativa Cruces Itinerantes 2015

Con motivo de la celebración de las cruces 2015 en la cual se halla incluida la categoría de **cruces itinerantes**, se establece como norma obligatoria para esta categoría presentar los siguientes documentos:

1. Carnet de conducir del conductor.
2. Seguro obligatorio del vehículo.

Además, para participar bajo esta categoría de **cruces itinerantes**, los participantes deberán cumplir las normas que detallamos a continuación:

– Los conductores deberán estar en todo momento en condiciones de controlar sus vehículos o animales. Al aproximarse a otros usuarios de la vía, deberán adoptar las precauciones necesarias para su seguridad, especialmente cuando se trate de niños, ancianos, invidentes u otras personas manifiestamente impedidas (Art. 17.1 RD 1428/2003 Reglamento General de Circulación).

– A los conductores de caballerías, ganados y vehículos de carga de tracción animal les están prohibido llevarlos corriendo por la vía en las inmediaciones de otros de la misma especie o de las personas que van a pie, así como abandonar su conducción, dejándoles marchar libremente por el camino o detenerse en él. (Art. 17.2 RD 1428/2003 Reglamento General de Circulación).

– A los conductores de caballerías, ganados y vehículos de carga de tracción animal y las cruces itinerantes que vengan acompañadas de caballos no podrán acceder a aceras o zonas peatonales.

– El punto de encuentro de esta categoría será la Plaza de la Coronación en horario de 12:00 a 00:00h, donde se partirá a visitar las diferentes Cruces.

- El recorrido de las cruces itinerantes estará limitado al casco urbano.
- Una vez estacionada la cruz en la plaza de la Coronación, no se moverá salvo maniobras de salida o entrada a la plaza.
- La música que se emita será música tradicional andaluza,
- Toda reproducción musical inadecuada para dicha festividad podrá ser motivo de exclusión.
- La actividad acústica de esta modalidad quedará anulada a partir de las 00:00horas.
- El incumplimiento de alguna de las normas antes citadas llevará consigo la retirada de la cruz y la inhabilitación para participar en años posteriores.

Todas las Cruces inscritas en el Concurso de Cruces de Mayo deberán estar en la plaza de la Coronación el día 3 de Mayo, a las 13.00h para la vista del Jurado.

Todas las Cruces participantes en las Cruces de Mayo deberán participar en el recorrido previsto para el 3 de Mayo, a las 13.30h, siguiendo el recorrido que marcará la Concejalía de Fiestas a todas las cruces inscritas.

Todas las cruces itinerantes deberán de estar inscritas y autorizadas por la Concejalía de Fiestas con su tarjeta identificativa.

Régimen Sancionador.- El incumplimiento de las obligaciones recogidas en la presente normativa o de cualquiera de las condiciones fijadas en la autorización municipal, podrá dar lugar a la inmovilización de la Cruz Itinerante, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador de conformidad con la legislación vigente.