

evitar sobre el pavimento posibles manchas de aceites, grasas, etc.

Las freidoras y anafres estarán situados de tal forma que sea imposible para el público contactar con ellas, obligatoriamente detrás del mostrador, protegidas por cristal o material similar, no infamable.

El lugar destinado a venta de churros y similares estará situado de tal forma que el público no tenga acceso directo a la bandeja depositaria. El operario dedicado a despacharlos se abstendrá de tocarlos directamente con las manos, para su manipulación usará las pinzas adecuadas y llevará siempre guantes bien limpios.

El mostrador será de material de fácil limpieza y secado, sin roturas ni oquedades que favorezcan la acumulación de suciedad.

Los alimentos perecederos se conservarán en frigoríficos, entre 0° C y 4° C. Teniendo solo fuera del mismo los de consumo inmediato. Los frigoríficos presentarán zonas diferenciadas para las verduras, carnes y pescado.

Artículo 22.

Cada caseta contará al menos con un extintor de polvo seco polivalente, de peso igual o superior a 6 Kg, dotado de comprobador de presión, y en perfectas condiciones de mantenimiento y uso.

Los extintores quedarán situados en lugar visible y de fácil acceso.

Asimismo deberá contar con un botiquín de urgencia con los medios mínimos que exige la Ordenanza de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Artículo 23.

En cada caseta del Real se podrá disponer de un equipo de megafonía, cuya capacidad deberá estar limitada a un máximo de 75 dBA, quedando totalmente colocados hacia el interior de la propia caseta, controlando que en ningún caso afecten a las colindantes.

Los horarios y potencia sonora serán los siguientes:

13'00 a 17'00 horas	50 dBA
19'00 a 03'00 horas	75 dBA
03'00 a 06'00 horas	60 dBA
06'00 a 13'00 horas	0 dBA

Artículo 24.

La ornamentación, adorno, mobiliario, así como las instalaciones y materiales utilizados en la delimitación del espacio autorizado tendrán calidad suficiente, de forma que el conjunto esté en consonancia con la totalidad del recinto ferial.

Los operarios usarán uniformidad en la vestimenta, la cual estará obligada a suministrarle el adjudicatario.

Artículo 25.

Las inspecciones de casetas se seguirán realizando por los Servicios Técnicos competentes durante el tiempo de funcionamiento del festejo, levantándose las correspondientes Actas y denuncias por incumplimiento, que serán utilizadas como base en la iniciación de los correspondientes expedientes sancionadores.

Artículo 26.

Los titulares de las concesiones administrativas, procederán a la retirada por sus medios y en un plazo no superior a siete días una vez finalizada la Feria, de todos los elementos que hayan compuesto su caseta, incluso residuos, basuras, etc.

Artículo 27.

La limpieza de la superficie dedicada a cafetería, bares y casetas, será obligación del adjudicatario. La falta de limpieza podrá ser causa de cierre.

Se dispondrá de suficientes papeleras o utensilios similares, para impedir que en el suelo se acumulen basuras, como papeles y restos de alimentos. Con especial cuidado a la zona de mesas.

Durante las horas de feria el adjudicatario destinará un operario, identificable en todo momento por el rótulo adecuado a tal efecto o color de la vestimenta, a la limpieza de su zona de ocupación. Este operario actuará por iniciativa propia, atendiendo en todo momento las peticiones de los usuarios. En los momentos que no esté ocupado en tareas de limpieza podrá dedicarse a otros menesteres.

Las cafeterías, bares y casetas una vez cerrado quedarán en perfecto estado de limpieza. Se evitarán las manchas de aceite y mugre en las aceras y calzadas que ocupe el establecimiento. En la limpieza del suelo, una vez cerrado el establecimiento se usará abundante lejía o desinfectante similar, no siendo suficiente el simple barrido o lavado con agua.

Durante la celebración de la Feria, los residuos de las casetas se sacarán al exterior en bolsas debidamente cerradas, en los horarios que se determinen al efecto.