

DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A L'AUTORITZACIÓ DE L'EXERCICI DE LA VENDA NO SEDENTÀRIA

DADES IDENTIFICATIVES TITULAR	
Nom i cognoms del titular o raó social:	
DNI/NIF/NIE :	
Domicili:	
Població:	Codi postal:
Telèfon mòbil:	
Correu electrònic per notificacions:	

DADES IDENTIFICATIVES REPRESENTANT	
Nom i cognoms del representant:	
DNI/NIF/NIE :	
Telèfon mòbil:	
Correu electrònic per notifikacions:	

MERCAT		
Tipus de Mercat:	Nom del mercat:	Dates i horaris:
☐ Entorn de mercats fixos		
☐ Mercat periòdic		
☐ Mercat ocasional (fira)		
☐ Estacional		
☐ Itinerant		

TIPUS D'ESTABLIMENT		
Sector comercial:	Producte/Servei (breu descripció) :	
☐ Quotidià NO alimentari		
☐ Equipament per la llar		
☐ Equipament per la persona		
☐ Lleure i Cultura		
☐ Tèxtil i moda		
☐ Salut i cosmètica		
☐ Altres productes		
☐ Serveis		
☐ Alimentari	Producte alimentari :	
	☐ No es manipulen aliments (TOT envasat)	
	☐ Es manipularà producte alimentari	
	☐	☐ Fraccionar (embotits, formatges, coques,pa...)
	☐	☐ Elaboració creps , gofres o similars
	☐	☐ Elaboració de xurros i/o masses fregides
	☐	☐ Preparació de menjars cuinat (parada o remolc)
	☐	☐ Venda a granel o doll (llepolies, fruits secs, te, olives...)
	☐	☐ Preparació d'entrepans
	☐	☐ entrepans freds
	☐	☐ entrepans calents
	☐	☐ Altres(breu descripció) :
Núm. registre cens municipal d'establiments minoristes d'alimentació: _____ Núm. de registre al RSIPAC : ____ / ____ Núm. de registre al RGSEAA : ____ / ____		

Cal omplir **tots** els apartats anteriors, **inclòs el núm. de Registre**, ja sigui el del cens municipal o RSIPAC (Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya) o el RGSEAA (Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos).

Ei/La sotasignat/da sol·licita autorització municipal per a l'exercici de la venda no sedentària i a aquests efectes DECLARA:

Que compleix els requisits establerts a la normativa vigent, i en particular a l'Ordenança municipal reguladora de la venda no sedentària, i es compromet a mantenir-ne el compliment mentre duri l'exercici de l'activitat.

Que reuneix les condicions exigides per la normativa específica reguladora aplicable a l'activitat i als productes en venda.

En cas de venda de productes alimentaris, que compleix els requisits establerts a la legislació higiènica-sanitària bàsica i específica del sector de l'activitat, i concretament que es compleixen els requisits mínims que figuren a l'**annex** d'aquest document, mentre duri l'exercici de l'activitat.

Que disposa de certificat o titulació acreditativa d'haver realitzat la formació exigible en matèria alimentària, si s'escau.

Que està donat/da d'alta en el cens d'obligats tributaris i que es troba al corrent de compliment de les obligacions tributàries amb l'Agència Tributària i l'Ajuntament de Manresa i amb la Seguretat Social. Aquesta declaració comporta l'autorització a l'Ajuntament de Manresa perquè pugui obtenir l'acreditació d'estar al corrent del compliment de les obligacions tributàries amb l'AEAT, la Hisenda municipal o amb la TGSS a través de certificats telemàtics.

Que disposa dels documents de cotització de la Seguretat Social TC1 (rebut de liquidació de cotitzacions) i TC2 (relació nominal de treballadors). Aquesta declaració comporta l'autorització a l'Ajuntament de Manresa perquè pugui obtenir l'acreditació del compliment d'aquestes obligacions.

Que està al corrent de pagament dels tributs que les ordenances fiscals municipals estableixin per aquest tipus d'ocupació del domini públic.

Que disposa de la corresponent targeta de transport, en els casos que l'activitat així ho requereixi, o que està en condicions de disposar-ne en el moment d'iniciar l'activitat.

Que disposa de la pòlissa de responsabilitat civil i el rebut d'estar al corrent de pagament que garanteix els riscos derivats de l'exercici de l'activitat o que està en condicions de disposar-ne en el moment d'iniciar l'activitat.

En el cas d'estrangers, que compleix amb les obligacions establertes en la legislació vigent en matèria d'autorització de residència i treball.

Que està en possessió de la documentació acreditativa *del que ha manifestat* i es sotmet a les facultats de comprovació que té atribuïdes l'Ajuntament de Manresa, en qualsevol moment que li sigui requerit.

Que les dades consignades en aquest formulari són certes i que sóc coneixedor/a que la inexactitud o falsedat de les dades declarades comportarà resoldre, per part de l'òrgan competent, deixar sense efecte el tràmit corresponent i arxivar-ne les actuacions, així com emprendre les mesures sancionadores que se'n pugui derivar.

Marqui amb una " X " la opció que es correspongui a la seva situació:

1.-El seu establiment/ parada disposa de **vitrina o sistema de protecció** per als aliments que exposa ? **SI** ☐ **NO** ☐



2.-En cas que els aliments exposats i a la venda requereixin de conservació a temperatures regulades (fred o calor, *mireu les etiquetes*). Disposeu de **l'equip necessari (neveres, expositor refrigerat, termòmetres,...)** i funcionen correctament?

SI ☐ **NO** ☐



3.- **Feu alguna manipulació** del producte alimentari?

- **NO** ☐ Només venda de productes envasats, *passeeu a la pregunta 5*

- **SI** ☐ Fraccionat (partir formatge, pa, coques, embotits, ...), elaboració i/o cocció, ... *contesteu la pregunta 4*

4.- Disposeu d'un **sistema per la higienització de mans i utensilis** durant la fira/mercat?

SI ☐ **NO** ☐



5.-Podeu garantir que **cap caixa o envàs que contingui producte alimentari es trobarà dipositat sobre el terra** mentre duri l'esdeveniment ? **SI** ☐ **NO** ☐

ANNEX. REQUISITS MÍNIMS DE LES PARADES ALIMENTÀRIES EN MERCATS NO SEDENTARIS, FIRES I ALTRES ESDEVENIMENTS

Per tal de garantir la seguretat dels aliments de les parades alimentàries de fires, mostres i mercats no sedentaris, els titulars de les parades hauran de complir amb uns requisits mínims en relació amb la higiene i la seguretat dels aliments, tenint en compte que s'aplica el criteri de flexibilitat que preveu la normativa (Reglament CE 852/2004) per a aquest tipus d'activitats.

- **Les parades que tenen productes alimentaris que necessiten temperatures regulades per conservar-se i tots aquells que així ho indiquin les condicions de conservació del fabricant, han de tenir els equips adequats**, com ara vitrines exposidores refrigerades, i amb **capacitat suficient**. Els establiments dedicats a la venda d'embotits frescos i formatges tendres han d'estar dotats d'un taulell refrigerador protegit. Aquests equipaments de refrigeració han de tenir termòmetre apte per ús alimentari per **comprovar la temperatura, registrar-la**. Cal anotar les incidències sofertes en els aparells de refrigeració i les mesures adoptades. En cas que disposin d'il·luminació dins la vitrina aquesta haurà d'estar protegida.

- Cal garantir que **no es trenca la cadena del fred dels aliments en cap moment**: s'han de transportar, emmagatzemar i conservar a la temperatura adient des del lloc d'origen, durant tot el temps d'exposició/venda i, de nou, fins al retorn al punt de partida.

- **Cap aliment sense envàs o embolcall pot estar a l'abast del públic** (amb l'excepció de fruites i verdures que es puguin rentar i/o coure, que s'hauran de manipular sense tocar-les amb les mans). **Han d'estar protegits per vitrines o pantalles protectores** per preservar-los de la contaminació, els insectes i la manipulació del públic. També han d'estar protegits de les inclemències meteorològiques (sol, pluja, vent,...) i altres possibles fonts de contaminació creuada (fums, brutícia, animals,...) amb tendals o altres sistemes adequats.

- Els materials, les superfícies, els estris en contacte amb els aliments i els materials dels elements de protecció hauran de ser de fàcil neteja i desinfecció, aptes per estar en contacte amb els aliments, no absorbents ni porosos i que no puguin transmetre cap substància cap als aliments. Han de ser resistent i estar en bon estat de conservació.

- Hi ha d'haver accés a aigua potable per **garantir la neteja dels utensilis i del personal mentre es desenvolupa l'activitat**. Si no és possible, el responsable de la parada ha de tenir previst un sistema alternatiu de neteja. És permès substituir l'aigua potable per l'ús de tovalloleta humida o gels d'alcohol per les mans i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa i una altra de desinfectant d'ús alimentari, sempre que NO es tracti d'un establiment/parada de venda de carn fresca i preparats carnis, productes de la pesca i l'aqüicultura, pollastres a l'ast i altres menjars/plats preparats, productes de pastisseria amb nata o crema, llet crua i/o derivats làctics frescos on NO és permesa la substitució de l'aigua potable per altres sistemes d'higienització (han de disposar d'aigua potable, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima de 50 litres) i han de comptar amb dosificador de sabó, paper eixugamans d'un sol ús protegit i aixeta de tancament no manual o altre sistema que pugui garantir una correcta higienització de mans, superfícies i estris.

- **Les caixes o altres recipients que continguin aliments no poden estar en contacte directe amb el terra**. Els taulells d'exposició dels aliments han d'estar a una alçada suficient que permeti netejar, desinfectar i comprovar-ne l'estat per sota (producte exposat a 80 centímetres del terra com a mínim).

- Les manipulacions han de ser higièniques. Cal disposar dels equips, estris i superfícies de treball adients, encara que només es faci venda a granel o es fraccionin peces o envasos. Si hi ha manipulacions més complexes (cocció, afegit d'ingredients, modificació del producte final,...), només es podrà fer en instal·lacions cobertes i tancades per almenys tres de les quatre bandes amb estructures rígides i tant les superfícies de manipulació com tota la zona interior de la parada hauran de complir tots els requeriments exigibles per a establiments fixes i no permetre l'accés del públic ni altres agents contaminats al seu interior.

- El personal ha de tenir formació en manipulació d'aliments. Durant l'activitat el personal ha de dur roba de treball neta i exclusiva per la feina i ha de mantenir unes pràctiques correctes d'higiene.

- Els envasos han de ser de material apte per a l'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació ambientals, físiques, químiques o biològiques, ...

- Cal mantenir la parada en un estat correcte de neteja i ordre. Els productes de neteja i desinfecció caldrà guardar-los aïllats i tapats. Cal disposar de recipients d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a les restes orgàniques.

- Cal que els productes a la venda s'acompanyin de **la informació obligatòria** (etiquetes per als productes envasats o rètols per productes a granel) i que se'n pugui realitzar la traçabilitat i conèixer els ingredients i possibles al·lèrgens en cas de poder-los contenir.

- Cal disposar de les descripcions i registres dels autocontrols: Pla de neteja i desinfecció, pla de control de temperatures (si s'escau), pla de control de proveïdors i pla de la traçabilitat dels productes i acreditar que tot el personal manipulador de la parada disposa de formació en seguretat i higiene alimentària adequada a les activitats i manipulacions que realitza.

De conformitat amb la legislació de protecció de dades, us informem el següent:

Responsable del tractament	Ajuntament de Manresa Plaça Major, 1 08241 Manresa Tel. 93 878 23 00 www.manresa.cat
Finalitat del tractament	Prestació de serveis i gestió de tràmits municipals
Drets de les persones interessades	Podeu accedir a les vostres dades, rectificar-les, cancel·lar-les, oposar-vos al seu tractament i sol·licitar-ne la seva limitació, enviant la vostra sol·licitud a l'adreça de l'Ajuntament o mitjançant la Seu Electrònica de l'Ajuntament.
Informació addicional	Podeu consultar la informació addicional i detallada sobre protecció de dades a www.manresa.cat/lpd

Consentiment per al tractament de dades

■ Presto el consentiment perquè les meves dades puguin ser tractades per a la finalitat esmentada

Nom i cognoms del titular o representant legal:

DNI/NIF/NIE :

Signatura i data :

Manresa , de de