Hacienda
Plaza Vieja, 1. CP 31500
948 41 71 28
hacienda@tudela.es

CONDICIONADO PARA LA CESION DE USO PRIVATIVO DE TERRENOS DESTINADOS A LA INSTALACIÓN DE PUESTOS DE VENTA DE ARTÍCULOS ARTESANALES Y SIMILARES, EN EL PASEO DEL QUEILES (ENTRE LAS CALLES ALBERTO PELAIREA Y DIAZ BRAVO); VENTA DE GLOBOS Y LA DISPOSICIÓN DE VEHÍCULOS-BAR EN DIFERENTES LOCALIZACIONES DURANTE LAS FIESTAS PATRONALES DE SANTA ANA 2026.

PRIMERA

A) Para la asignación de los distintos puestos disponibles, serán tenidas en cuenta las distintas asignaciones-ocupaciones de puestos realizadas (antigüedad), requiriendo al menos tres años consecutivos o cuatro alternos, en los últimos seis años en los que se hayan celebrado las fiestas. En caso de que habiendo asignado puesto a todos los solicitantes que cumplan esta condición, quedasen puestos vacantes, se asignarán a solicitantes de más a menos antigüedad.

B) A efectos de solicitud de puesto de venta fijo, se establecen los siguientes calendarios y normas reguladoras:

1).- En las dependencias del Servicio de Atención al Ciudadano del Ayuntamiento de Tudela estará a su disposición el presente condicionado, y publicado en la web municipal www.tudela.es.

2).- Se admitirán solicitudes de puesto de venta de artesanía y vehículos bar, hasta el día 24 de junio. Las solicitudes de venta de globos se admitirán por escrito hasta el día 20 de julio.

3).- El día 7 de julio, en las oficinas de Hacienda Municipal, así como en la página web del Ayuntamiento de Tudela, se expondrán los puestos adjudicados a los solicitantes, al igual que los vehículos-bar o carritos. Los interesados en los mismos, deberán presentar la documentación requerida y realizar el abono correspondiente, por vehículo-bar o carrito, y por metro lineal que ocupe la parte de los mismos que dé a la zona de venta, y de conformidad con las tarifas que más adelante se establecerán, antes de las 13,30 horas del 14 de julio del año correspondiente. Quienes no lo abonaren en dichas fechas, decaerán en su derecho, procediéndose a adjudicar dichos puestos a solicitantes que no hubieran obtenido inicialmente puesto, previo pago de la tasa correspondiente anteriormente señalada.

4).- En caso de existir más solicitudes que puestos a adjudicar se procederá a efectuar un sorteo entre los solicitantes que no hubieran obtenido puesto en aplicación de los criterios establecidos anteriormente. El sorteo se llevará a cabo el 17 de julio.

5).- El 23 de julio y hasta las 14:00h, se repartirán las tarjetas identificativas a los adjudicatarios en el Dpto. de Hacienda -3ª planta de la Casa Consistorial (Plaza Vieja, 1)-, quedando el resto para su reparto por parte de Policía Municipal.

C) La ocupación del puesto asignado, sólo podrá realizarse, una vez que el adjudicatario acredite, a la fecha del abono de la tasa, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Alta en el epígrafe correspondiente de I.A.E.
- Alta en el régimen correspondiente de la Seguridad Social y justificante de pago de las cuotas correspondientes.
- Identificación personal del titular.

- En el caso de extranjeros, deberán acreditar estar en posesión de los correspondientes permisos de residencia y trabajo por cuenta propia.
- Justificante del pago de la tasa correspondiente.
- Justificante del seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de la actividad económica.
- 1 fotografía.

SEGUNDA

Se exigirán las siguientes normas sanitarias:

o Bajo ningún concepto ni excusa debe haber en el puesto de venta animales domésticos (perros, gatos, peces, etc.).

o Los desperdicios o basuras serán depositados en los lugares que se señalen al efecto y recogidos por el servicio de recogida de basuras de la Ciudad.

o Los titulares de puestos que posean perros, deberán estar en posesión de la correspondiente cartilla sanitaria. En caso de que no estén vacunados contra la rabia, deberán hacerlo antes de montar su puesto.

o Queda totalmente prohibido vender, cocinar, preparar, etc. los productos fuera del puesto adjudicado por el Ayuntamiento.

o Cumplimiento estricto de la normativa vigente anticovid19.

Los vehículos-bar y carritos (instalaciones de pequeñas dimensiones de hasta 3 metros) para la venta de bebidas, bocadillos y similares deberán cumplir la normativa de aplicación en materia de seguridad alimentaria:

- Reglamento CE 852/2004 sobre Normas de Higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1021/2022 por el se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1086/2020 por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Reglamento UE 1169/2011, sobre la información facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015 norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Deberán presentar junto con la instancia la memoria de requisitos técnicos relacionados con la seguridad alimentaria, según el documento que corresponda que se adjuntan como Anexo I y Anexo II.

o Los vehículos-bar y carritos, deberán estar montados con anterioridad a la fecha de inicio de la ocupación determinado en el punto cuarto del presente condicionado, con el fin de permitir la correspondiente inspección de los servicios veterinarios.

TERCERA

El tiempo de duración de las instalaciones será desde el día 23 al 31 de julio, ambos inclusive, debiendo realizar el desmontaje en esta última fecha, quedando expedita la vía pública para el día 1 de agosto.

CUARTA

Los que hubieran obtenido y abonado algún arrendamiento no tendrán derecho a reclamar la devolución de su importe, aunque no lo utilizasen o se les obligase justificadamente a desalojarlo.

QUINTA

Las autorizaciones serán personales e intransferibles, debiendo en todo momento acreditar la titularidad de la adjudicación del puesto, con la presentación del DNI, o documento acreditativo de la personalidad, y de la autorización, al ser requeridos por cualquier agente de este Ayuntamiento. La infracción a esta norma será sancionada con la retirada definitiva de la autorización así como la pérdida del derecho a que ésta compute como antigüedad en el puesto.

En caso de que, de manera excepcional, el adjudicatario no pudiese personarse para regentar el puesto y ejercer la venta, deberá comunicar al Ayuntamiento de Tudela los motivos de la ausencia debiendo aportar documentación que así lo justifique, correspondiendo en todo caso al Ayuntamiento la aceptación de dichos motivos.

SEXTA

Los concesionarios no podrán en modo alguno rebasar y modificar las dimensiones que se fijaron en la adjudicación, ni dividir o subarrendar su lote, previniéndose que cada concesión habrá de ser destinada precisa y solamente a la industria para la que fue adjudicada. Por tanto, solamente se podrá instalar un puesto indivisible por cada adjudicación.

SEPTIMA

Los adjudicatarios de los puestos deberán cumplir la legislación vigente relativa a los productos comercializados y poseer la documentación suficiente que acredite la marca original y la procedencia de los productos expuestos a la venta.

Queda prohibido el anuncio, exhibición y venta de atracciones pornográficas.

Asimismo se prohíbe toda proyección de cine, diapositivas, etc.

Igualmente se prohíbe la expedición de los denominados mixtos garibaldis (petardos).

La autoridad competente podrá retirar esta clase de artículos.

OCTAVA

Todas las instalaciones deberán cumplir lo dispuesto en el Decreto Foral 135/1989, de 18 de junio, por el que se establecen las condiciones técnicas que deberán cumplir las actividades emisoras de ruidos o vibraciones, que fue publicado en el Boletín Oficial de Navarra número 76, de 10 de julio de 1989, y en la Ordenanza Municipal de Protección del Medio Ambiente Urbano contra la emisión de ruidos y vibraciones por actividades recreativas, motocicletas, ciclomotores y análogas.

No podrá utilizarse megafonía, altavoces o aparatos acústicos que conlleven la producción de ruidos, música o la alteración del orden.

NOVENA

Queda totalmente prohibido clavar o perforar en todas las zonas pavimentadas de las calles de esta Ciudad. Los apoyos de los soportes de dimensión reducida sobre el pavimento, se harán a través de piezas de madera que ensanchen la superficie del apoyo a fin de evitar huellas residuales en aquél.

Asimismo se prohíbe la permanencia de caravanas y coches que pudieran servir de "forma de estancia" en cualquier calle de la Ciudad, debiéndose omitir realizar actividades de lavado, tender ropa, etc. Alcaldía determinará anualmente el lugar adecuado donde los feriantes puedan instalar las mencionadas caravanas y efectuar sus trabajos domésticos.

DÉCIMA

La contravención reiterada de alguno de los artículos de este pliego de condiciones, será causa de caducidad de la concesión, con pérdida de la cantidad que por ella hubiese satisfecho el concesionario.

DECIMOPRIMERA

Todos los interesados deberán presentarse en el Ayuntamiento para confirmar sobre el Plano, el terreno adjudicado, entendiéndose que, al efectuarse el replanteo de las instalaciones por personal Municipal designado al efecto, éstas podrán desplazarse a la derecha o a la izquierda o variarse su posición según convenga a las necesidades del conjunto.

DECIMOSEGUNDA

Cuando al pretender instalarse un adjudicatario, se compruebe que las dimensiones que declaró en el momento de la adjudicación son inexactas, el personal Municipal al cuidado de las mismas, no permitirá esa instalación, aunque haya abonado al Ayuntamiento el importe de la superficie ocultada, que se liquidará a doble precio que el que rigió para su adjudicación. En el caso de que por las verdaderas dimensiones del puesto, no sea ya posible su instalación, el propietario perderá la cantidad que entregó perdiendo todo derecho a la misma.

DECIMOTERCERA

Los titulares autorizados para el ejercicio de la venta deberán poseer un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de esta actividad.

Los adjudicatarios serán responsables de los accidentes que puedan sufrir los usuarios o personas que se produzcan como consecuencia de la propia instalación.

DECIMOCUARTA

Quienes concurran a la adjudicación, dan su conformidad a todas y cada una de las condiciones del presente pliego, entregándose un ejemplar del mismo a todos los concurrentes que lo soliciten, para que ninguno pueda alegar ignorancia. La interpretación de las mismas, su aplicación ulterior, la calificación de las instalaciones, y en general, la organización y administración correrá a cargo del Alcalde, que decidirá sin apelación sobre todas las dudas que puedan presentarse durante el plazo de la concesión de los puestos, pudiendo llegar al desalojo de éstos por parte de los concesionarios.

DECIMOQUINTA

Los suministros necesarios para el funcionamiento deberán solicitarlo directamente a las empresas suministradoras, siendo los gastos por cuenta de los adjudicatarios, así como

cumplir los requisitos exigidos por los Organismos competentes para su instalación y funcionamiento.

Todas las instalaciones deberán exponer a la vista del público los precios de los artículos.

DECIMOSEXTA

La superficie adjudicada se mantendrá en las debidas condiciones de limpieza, siendo responsables de mantener el buen estado de la misma.

Los desperdicios y basuras serán depositados en los contenedores instalados al efecto y recogidos por el servicio de recogida de basuras de la Ciudad y no en las papeleras existentes, cuya finalidad es diferente.

La Ordenanza Municipal de limpieza viaria y de espacios públicos en su artículo 19 establece que: "*La finalidad de las papeleras es la recogida de papeles y pequeños residuos. Queda prohibido arrojar en ellas basuras domiciliarias u otros objetos o productos distintos a la finalidad para la que están colocadas.*" Su incumplimiento puede dar lugar a aplicar las pertinentes sanciones.

DECIMOSÉPTIMA

SITUACIÓN Y METROS

Pº DE L QUEILES (puestos)	UN MÁXIMO DE 150 metros
Pº DE PAMPLONA	1 VEHÍCULO BAR....4,00 m
Pº DEL QUEILES	1 VEHÍCULO BAR....4,00 m
Pº DEL QUEILES	1 PUESTO DE VENTA DE PATATAS….4,00m

En el caso de que, por imposibilidad sobrevenida y como consecuencia de andamiajes y/u obras que se puedan realizar en dichas calles, el número de metros indicado inicialmente puede verse afectado.

Asimismo, en caso de que el Ayuntamiento no pueda adjudicar todos los metros de los que inicialmente se dispone, los adjudicatarios perjudicados que se queden sin puesto tendrán preferencia para la obtención de puesto en otra ubicación, siempre que cuenten con una antigüedad consecutiva de los tres años anteriores y cumplan los requisitos anteriormente indicados.

Igualmente, si las peticiones de vehículos bar son muy superiores a los puestos ofertados, se podrá considerar la ampliación de ubicaciones en otras calles, siempre bajo informe favorable de Policía Local y en las condiciones descritas en el párrafo antecedente.

Los puestos de venta de artesanía tendrán un máximo de profundidad de 2 metros.

DECIMOCTAVA

El precio por metro lineal ascenderá a 100 euros por todo el periodo.

El precio por vehículo-bar ascenderá a 100 euros por día (Tarifa 17ª-1ª, Ordenanza Fiscal Nº5).

Para el supuesto de la venta de globos el precio será igualmente de 100 euros por persona que la practique y para todos los días de Fiestas Patronales.

DECIMONOVENA

Los vendedores no podrán dejar el vehículo en la parte trasera de los puestos, debiendo aparcarlos de forma correcta en las inmediaciones.

Hacienda
Plaza Vieja, 1. CP 31500
948 41 71 28
hacienda@tudela.es

ANEXO I

ESTA MEMORIA SE CUMPLIMENTARÁ ÚNICAMENTE EN LOS CASOS QUE SE COMERCIALICEN ALIMENTOS REALIZANDO ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN DE LOS MISMOS COMO FRITURAS, HORNEADOS, ASADOS, COCIDOS, ETC

MEMORIA DE REQUISITOS TÉCNICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FERIAS, EXPOSICIONES Y DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD Y DENOMINACIÓN DEL PUESTO:

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO:

NOMBRE Y APELLIDOS DEL SOLICITANTE o RAZÓN SOCIAL:

DNI/CIF:

TELÉFONO DE CONTACTO:

LUGAR DE UBICACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

DÍA Y HORA INICIO DE LA ACTIVIDAD:

DÍA Y FINALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

PERMITE EL TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO, SU DISEÑO Y LA DISPOSICIÓN DE EQUIPOS UNAS PRÁCTICA CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA?

SI □ NO □

ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN Y SU REGISTRO GENERAL SANITARIO CORRESPONDIENTE (Incluir en este apartado los datos referentes a las materias primas utilizadas)

Nombre del alimento Nº Registro General Sanitario

→……→……
……

→……→……
……
→……→……
……
→……→……
……
→……→……
……
→……→……
……
→……→……
……

¿DISPONE DE DOCUMENTOS COMERCIALES QUE AMPAREN LA PROCEDENCIA LEGAL DE LOS PRODUCTOS Y/O MATERIAS PRIMAS A DISPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN? (Ejemplo: albaranes, facturas, etc): (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS(SI FUERA EL CASO): (Ejemplo: freidora, plancha etc)

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA UNA ADECUADA PROTECCIÓN DE LA ZONA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FRENTE A LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y EL PÚBLICO:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA UNA ADECUADA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS FRENTE A LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y EL PÚBLICO (Ejemplo: vitrinas, armarios expositores etc.)

ESPECIFIQUE LA DISPOSIÓN DE LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL DOTADOS DE AGUA CORRIENTE FRIA Y CALIENTE:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS DE LOS QUE DISPONE PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE TRABAJO:

ESPECIFIQUE LAS INSTALACIONES SANITARIAS HIGIÉNICAS Y VESTUARIOS DE LOS QUE DISPONE:

¿UTILIZA VAJILLA NO DESECHABLE?: (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO

EN CASO AFIRMATIVO, ESPECIFIQUE LA DISPOSIÓN DE LAVAVAJILLAS:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS CON LOS QUE CUENTA PARA UNA ADECUADA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA CON CAPACIDAD SUFICIENTE: (Ejemplo: refrigerador, congelador, cámara frigorífica expositora etc.)**:**

¿DISPONE DE TERMÓMETROS DE CONTROL?: (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO

LOS MANIPULADORES ¿POSEEN ACREDITACIÓN ADECUADA DE POSEER FORMACIÓN COMO MANIPULADORES DE ALIMENTOS?: (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

¿LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁN ENVASADAS Y CORRECTAMENTE ETIQUETADAS?: (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

¿MANIPULA HUEVO CRUDO?

SI □ NO □

EN CASO AFIRMATIVO, ¿SE APLICA TRATAMIENTO TÉRMICO?

SI □ NO □

EN CASO AFIRMATIVO INDICAR EL TIPO DE TRATAMIENTO

¿SE CONTROLA EL ESTADO DEL ACEITE EN FREIDORAS?

SI □ NO □

EN CASO AFIRMATIVO, INDICAR CÓMO SE REALIZA

¿SE REALIZA DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS?

SI □ NO □

EN CASO AFIRMATIVO, INDICAR CÓMO SE REALIZA

¿SE TRABAJA CON PESCADO FRESCO

SI □ NO □

EN CASO AFIRMATIVO, ¿SE APLICAN LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y TIEMPOS NECESARIOS PARA INACTIVAR LAS LARVAS?

SI □ NO □

SE APLICA CORRECTAENTE EL TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN EN LOS CASOS QUE RESULTA OBLIGATORIO EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA?

SI □ NO □

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS CON LOS QUE CUENTA PARA QUE LOS PRODUCTOS SE ENCUENTREN ADECUADAMENTE ALMACENADOS:

¿LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SON LISAS, RESISTENTES A LA CORROSIÓN, NO TOXICAS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN? (Ejemplo: formica, melamina, acero inoxidable, etc.): (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

ESPECIFICAR EL MATERIAL:

¿LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVAN SIN ENVASAR DISPONEN DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS CONFORME AL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y RD 126/2015?

SI □ NO □

ADJUNTAR DOCUMENTACIÓN:

OBSERVACIONES: INDICAR EN ESTE APARTADO CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS O ALGO QUE CREA CONVENIENTE RESEÑAR:

Hacienda
Plaza Vieja, 1. CP 31500
948 41 71 28
hacienda@tudela.es

EN REPRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CUYA MEMORIA SE PRESENTA, ME RESPONSABILIZO EN EL COMPROMISO DE CUMPLIR LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS E HIGIÉNICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LEGALMENTE ESTABLECIDAS.

DECLARO QUE TODOS LOS DATOS APORTADOS SON CIERTOS.

FECHA :

DNI DEL SOLICITANTE:

FIRMA

IMPRESCINDIBLE LA FIRMA DEL RESPONSABLE. NO SE ADMITEN MEMORIAS SIN FIRMA

Hacienda
Plaza Vieja, 1. CP 31500
948 41 71 28
hacienda@tudela.es

ANEXO II

ESTA MEMORIA SE CUMPLIMENTARÁ ÚNICAMENTE EN LOS CASOS QUE SOLAMENTE SE COMERCIALICEN ALIMENTOS SIN REALIZAR ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN DE LOS MISMOS COMO FRITURAS, HORNEADOS, ASADOS, COCIDOS ETC

MEMORIA DE REQUISITOS TÉCNICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FERIAS, EXPOSICIONES Y DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD Y DENOMINACIÓN DEL PUESTO (Ejemplo: Verduras, embutidos, conservas…, etc)**:**

NOMBRE Y APELLIDOS DELSOLICITANTE:

D.N.I.:

TELÉFONO DE CONTACTO:

LUGAR DE UBICACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

DÍA Y HORA INICIO DE LA ACTIVIDAD:

DÍA Y FINALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN Y SU REGISTRO GENERAL SANITARIO CORRESPONDIENTE:

Nombre del alimento Nº Registro General Sanitario

→……→……

→……→……

→……→……

→……→……

→……→……

→……→……

→……→……

→……→……

¿DISPONE DE DOCUMENTOS COMERCIALES QUE AMPAREN LA PROCEDENCIA LEGAL DE LOS PRODUCTOS A LA VENTA A DISPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN?: (Ejemplo: albaranes, facturas, etc): (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

TODOS LOS ALIMENTOS SE VENDEN SIEMPRE POR UNIDADES O EN ENVASES CERRADOS SIN REALIZAR CORTES NI FRACCIONAMIENTO EN EL ALIMENTO: (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

¿DE QUÉ MEDIOS DISPONEN PARA REALIZAR UNA ADECUADA LIMPIEZA DE LAS MANOS? ESPECIFICAR:

¿**EL ALIMENTO DEBE DE ESTAR <u>REFRIGERADO O CONGELADO</u> SEGÚN INDICA LA NORMATIVA SANITARIA O SEGÚN INDICACIONES DEL FABRICANTE? (**Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

EN CASO DE QUE NECESITE FRÍO, ESPECIFICAR DE QUÉ MEDIOS SE DISPONE <u>CON CAPACIDAD SUFICIENTE</u>: (Ejemplo: refrigerador, congelador, cámara frigorífica expositora etc.)**:**

¿DISPONE DE TERMÓMETROS DE CONTROL? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

LOS MANIPULADORES ¿POSEEN ACREDITACIÓN ADECUADA DE POSEER FORMACIÓN COMO MANIPULADORES DE ALIMENTOS? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

¿LOS PRODUCTOS ESTÁN ENVASADOS Y ADECUADAMENTE ETIQUETADOS? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

¿LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVAN SIN ENVASAR DISPONEN DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS CONFORME AL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y RD 126/2015?

SI □ NO □

ADJUNTAR DOCUMENTACIÓN:

LOS PRODUCTOS QUE NO ESTÁN ENVASADOS ¿ESTÁN PROTEGIDOS ADECUADAMENTE DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y DEL PÚBLICO? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda) -

SI □ NO □

ESPECIFICAR FORMA DE PROTECCIÓN (Ejemplo: vitrina, armario expositor)**:**

¿LOS PRODUCTOS ESTÁN ADECUADAMENTE ALMACENADOS Y AISLADOS DEL SUELO? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI □ NO □

ESPECIFICAR SISTEMA DE ALMACENAMIENTO:

¿LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SON LISAS, RESISTENTES A LA CORROSIÓN, NO TOXICAS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN? (Ejemplo: formica, melamina, acero inoxidable, etc.)

SI □ NO □

ESPECIFICAR SUPERFICIES UTILIZADAS:

OBSERVACIONES: INDICAR EN ESTE APARTADO CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL PRODUCTO/S O ALGO QUE CREA CONVENIENTE RESEÑAR:

EN REPRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CUYA MEMORIA SE PRESENTA, ME RESPONSABILIZO EN EL COMPROMISO DE CUMPLIR LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS E HIGIÉNICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LEGALMENTE ESTABLECIDAS.

DECLARO QUE TODOS LOS DATOS APORTADOS SON CIERTOS.

FECHA :

DNI DEL SOLICITANTE:

FIRMA

IMPRESCINDIBLE LA FIRMA DEL RESPONSABLE. NO SE ADMITEN MEMORIAS SIN FIRMA