

# Declaració Responsable per a l'autorització de la venda de productes alimentaris a les fires i mercats no sedentaris

A dia, ..... de ..... de 20....

## DADES DEL TITULAR O MARXANT

---

Nom i cognom o Raó Social: \_\_\_\_\_  
(Persona física o jurídica)

DNI/NIF/CIF: \_\_\_\_\_

Domicili social: \_\_\_\_\_

Municipi: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_ Correu electrònic: \_\_\_\_\_

## DADES DE LA FIRA O MERCAT

---

Nom de la Fira o Mercat: MERCAT MEDIEVAL VIC

## DECLARACIÓ RESPONSABLE

---

En qualitat de titular o representant legal de la parada, declaro, sota la meva responsabilitat que, conec els requisits necessaris, especificats al reglament general del Mercat Medieval, que s'han de complir i que:

1. Estic al corrent de les obligacions de Seguretat Social.
2. Disposo d'una assegurança de responsabilitat civil a tercers per a la venda no sedentària, per una cobertura mínima de 300.000€ i que em faig responsable de qualsevol dany que pugui ocasionar la meva parada, vehicle o producte a terceres persones.
3. Estic inscrit al Registre Sanitari i/o al Registre d'establiments minoristes d'alimentació del municipi on tinc la seu social, i que l'origen dels productes alimentaris exposats per a la venda està autoritzat, és a dir, en tot moment podré acreditar les dades d'identificació del proveïdor mitjançant el seu Registre General Sanitari (RGS), documents comercials i/o la informació inclosa a l'etiquetatge dels productes.
4. Els vehicles de transport, els equipaments, els estris utilitzats per al manteniment, exposició i venda d'aliments i totes les superfícies que puguin entrar en contacte amb els aliments,

estaran en bon estat de manteniment, seran resistents i no deixaran anar òxids, estelles, tòxics, greixos, etc... que puguin provocar contaminacions en els aliments.

**5. Donaré compliment a la normativa higienicosanitària d'aplicació i disposaré de mitjans per:**

a) Mantenir i exposar els aliments no envasats de forma protegida, és a dir, tindrè la parada dissenyada amb expositors, vitrines o situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.

b) Evitar el contacte directe dels productes alimentaris, o dels envasos que els contenen, amb el terra o amb qualsevol altre focus de contaminació.

c) Evitar el manteniment o l'exposició d'aliments en condicions ambientals que els puguin alterar.

d) Garantir la conservació a temperatura de refrigeració o congelació, si s'escau, per evitar el trencament de la cadena de fred.

e) Les parades destinades a restauració o que elaborin aliments a la pròpia parada disposaran d'un rentamans connectat a la xarxa general d'aigua. El rentamans ha de disposar d'aigua calenta sanitària, aixeta d'accionament no manual, dosificador de sabó i paper eixugamans compostable. Així mateix, els desaigües evacuaran higiènicament les aigües brutes amb el diàmetre suficient per garantir que no s'acumuli la mateixa.

f) Si no es disposa de connexió per a abocar les aigües residuals, caldrà tenir un dipòsit d'aigües brutes de  $\geq 25$  litres o un 10% superior al d'aigües netes si és més gran de 20 litres que caldrà buidar mínim 1 cop/dia i netejar i desinfectar com a mínim cada 3 dies.

g) Les parades que venen aliments o realitzen manipulacions senzilles, com tallar en porcions, pesar... (envinagrats, dolços, embotits, formatges...), hauran de disposar d'un sistema de neteja de les mans (bidó d'aigua potable amb aixeta, que es reompli i buidi diàriament amb aigua de la xarxa, sabó i paper eixugamans).

h) El menjar s'haurà de servir en parament reutilitzable (no d'un sol ús), sempre i quan es disposi d'un rentavaixelles per a la seva correcta desinfecció o, en cas de que no sigui possible, el parament haurà de ser d'un sol ús compostable.

i) El terra de la zona d'elaboració, emmagatzematge i exposició d'aliments serà de fàcil neteja i desinfecció i no estarà directament sobre el terra de sorra.

j) Es disposarà de capacitat suficient de fred per a la conservació i exposició d'aliments que requereixin temperatura controlada.

**6. Estic informat que:**

a) Com a titular de la concessió del punt de venda haig de demostrar que el personal que estarà en contacte amb els aliments disposa de la formació adequada en higiene i seguretat dels aliments.

b) Per a la venda a doll cal que utilitzi rètols que especifiquin la denominació del producte i l'origen.

c) Haig de fer una correcta gestió dels residus segons el reglament específic de la fira.

7. Que són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que em comprometo a complir-les i que estic informat que l'administració podrà fer les comprovacions necessàries relatives al compliment de les dades declarades.

8. Que donaré compliment en tot moment a la normativa higienicosanitària vigent.

.....  
Signatura del titular o representant legal de l'empresa

..... / .....

(Nom i cognoms /DNI)

*La inexactitud, la falsedat o l'omissió de caràcter essencial en qualsevol dada, manifestació o document que formi part, s'incorpori o no s'adjunti a una declaració responsable, determinarà, prèvia la instrucció del procediment oportú, la denegació de la llicència, la resolució de la mateixa si aquesta hagués estat atorgada. Tot això, sens perjudici de les responsabilitats penals, civils o administratives en que hagi pogut incórrer la persona declarant.*