



CU.FC.130

NOM DE LA COMISSIÓ FALLERA / NOMBRE DE LA COMISIÓN FALLERA	NIF
NÚM. DE CENS / NÚM. DE CENSO	ANY FALLES / AÑO FALLAS

PARADES AUTORITZADES / PUESTOS AUTORIZADOS

TITULAR	NIF	ARTICLE / ARTÍCULO
1		
2		
3		
4		

Com a titular de la parada amunt indicada DECLARE SOTA LA MEUA RESPONSABILITAT EXCLUSIVA que les parades d'ALIMENTS AMB MANIPULACIÓ autoritzades per a la instal·lació i explotació en domini públic durant les Falles, complixen tots els requisits exigits en la normativa vigent per a la instal·lació i especialment els que figuren en la normativa següent:

- a) Ordenança reguladora de l'ocupació del domini públic en l'article 23 i en l'annex III.
- b) Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- c) Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda i preparació d'aliments en mercats no sedentaris, elaborada per la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública i la Federació Valenciana de Municipis i Províncies.

Les parades instal·lades:

1. Són un *food truck* o semblant (és a dir un vehicle, remolc o caravana preparats per a exercir la funció d'elaboració o regeneració d'aliments per mitjà dels procediments culinaris per als quals estiguen dissenyats i dotats de superfícies de manipulació adequades, així com d'una cuina aïllada de l'exterior al màxim possible per a evitar possibles contaminacions a través d'insectes i partícules de pols).
2. Estan dotades de connexió a xarxa d'aigües potables o d'un dipòsit que garantisca la quantitat suficient per a cobrir les necessitats d'almenys una jornada de treball i estan connectades a una pila llavaments dotada d'aigua potable freda i

Como titular del puesto arriba indicado DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD que los puestos de ALIMENTOS CON MANIPULACIÓN autorizados para la instalación y explotación en dominio público durante las Fallas, cumplen con todos los requisitos exigidos en la normativa vigente para dicha instalación y especialmente con los recogidos en la siguiente normativa:

- a) Ordenanza reguladora de la ocupación del dominio público en su artículo 23 y en el anexo III.
- b) Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- c) Guía de prácticas correctas de higiene para la venta y preparación de alimentos en mercados no sedentarios, elaborada por la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y la Federación Valenciana de Municipios y Provincias.

Los puestos instalados:

1. Son un *food truck* o semejante (es decir un vehículo, remolque o caravana acondicionados para desempeñar la función de elaboración o regeneración de alimentos mediante los procedimientos culinarios para los que estén diseñados y dotados de superficies de manipulación adecuadas, así como de una cocina aislada del exterior lo máximo posible para evitar posibles contaminaciones a través de insectos y partículas de polvo).
2. Están dotados de conexión a red de aguas potables o de un depósito que garantice la cantidad suficiente para cubrir las necesidades de al menos una jornada de trabajo y están conectados a una pila lavamanos dotada de agua potable fría y caliente.

calenta, amb aixetes d'accionament no manual i tovalles d'un sol ús i sabó.

3. Disposen d'un sistema tancat i estanc de recollida d'aigües residuals o estes s'eliminen a través de canalització facilitada per l'Ajuntament.
4. Les superfícies en contacte amb els aliments tenen unes dimensions suficients per a la manipulació higiènica, són de material resistent i de fàcil neteja i desinfecció.
5. Els punts d'il·luminació artificial estan protegits amb panta lles antiruptures.
6. Disposen de suficients contenidors de fem amb tancament hermètic proveïts de tapa per al tancament, el contingut dels quals serà evacuat als contenidors municipals.
7. Els elements frigorífics tinguen la capacitat suficient per a cobrir les necessitats, almenys, de la jornada de treball i estiguen dotats de termòmetres amb lectura exterior de temperatures.
8. Presenten un equip de neteja mecànica de vaixel·la i utilatge. (Este punt només serà necessari si la vaixel·la no és d'usar i tirar).
9. Els aliments exposats per a la venda estan protegits per mitjà de vitrines i, si el tipus d'aliment ho requereix, estes siguen frigorífiques.
10. No s'emmagatzemaran, manipularan, elaboraran o expediran aliments en zones exteriors o no protegides del food truck.
11. Tindrà a disposició de l'autoritat competent, en tot moment, la documentació següent:
 - a. Documents acreditatius que totes les persones manipuladores han realitzat els corresponents cursos de formació en higiene alimentària.
 - b. Factures i albarans que garantiscuen la procedència dels productes exposats per a la venda.
 - c. Etiquetes originals dels productes a granel.
 - d. Cartells en què s'exposi de forma visible i llegible els preus de venda dels productes oferits.
 - e. Cartells en què s'exposi la presència d'al·lèrgens en els aliments a la venda o documents acreditatius d'estos (menú, carta o receptari).
 - f. Contracte amb empresa de recollida d'olis usats, sempre que siga necessari.
12. Així mateix, tindrà a disposició en tot moment:
 - Alta en la Seguretat Social de tot el personal treballador de la parada i rebut d'estar al corrent del pagament de les quotes.
 - Alta en el cens d'obligats tributaris mitjançant la declaració censal corresponent i, en cas de no estar exempt de l'Impost d'activitats econòmiques, estar en el epígraf i al corrent de pagament.
 - Pòlissa d'assegurança per a cobrir els riscos derivats de l'explotació i responsabilitat civil i rebut d'estar al corrent del pagament.
 - Les persones prestadores estrangeres, nacionals de països que no siguen membres de la UE, hauran d'acredi-

te, con grifería de accionamiento no manual y toallas de un solo uso y jabón.

3. Disponen de un sistema cerrado y estanco de recogida de aguas residuales o se eliminarán a través de canalización facilitada por el Ayuntamiento.
4. Las superficies en contacto con los alimentos tienen unas dimensiones suficientes para la manipulación higiénica, serán de material resistente y de fácil limpieza y desinfección.
5. Los puntos de iluminación artificial, están protegidos con pantallas antiroturas.
6. Disponen de suficientes contenedores de basura con cierre hermético provistos de tapa para su cierre, cuyo contenido será evacuado a los contenedores municipales.
7. Los elementos frigoríficos tienen la capacidad suficiente para cubrir las necesidades de, al menos, la jornada de trabajo y estén dotados de termómetros con lectura exterior de temperaturas.
8. Presenten un equipo de limpieza mecánica de vajilla y utillaje. (Este punto sólo será necesario si la vajilla no es desechable).
9. Los alimentos expuestos para la venta están protegidos mediante vitrinas y si el tipo de alimento lo requiere, éstas son frigoríficas.
10. No se va a almacenar, manipular, elaborar o expedir alimentos en zonas exteriores o no protegidas del food truck.
11. Tendré a disposición de la autoridad competente en todo momento la siguiente documentación:
 - a. Documentos acreditativos de que todas las personas manipuladoras han realizado los correspondientes cursos de formación en higiene alimentaria.
 - b. Facturas y albaranes que garanticen la procedencia de los productos expuestos para su venta.
 - c. Etiquetas originales de los productos a granel.
 - d. Carteles en los que se exponga de forma visible y legible los precios de venta de los productos ofertados.
 - e. Carteles en los que se expone la presencia de alérgenos en los alimentos a la venta o documentos acreditativos de estos (menú, carta o recetario).
 - f. Contrato con empresa de recogida de aceites usados, siempre que sea necesario.
12. Asimismo, tendré a disposición en todo momento:
 - Alta en la Seguridad Social de todo el personal trabajador del puesto y recibo de estar al corriente del pago de las cuotas.
 - Alta en el censo de obligados tributarios mediante la declaración censal correspondiente y, en caso de no estar exento del Impuesto de Actividades Económicas, estar en el epígraf y al corriente de pago.
 - Póliza de seguro para cubrir los riesgos derivados de la explotación y responsabilidad civil y recibo de estar al corriente del pago.
 - Las personas prestadoras extranjeras, nacionales de países que no sean miembros de la Unión Europea, habrán de accredi-

ditar el compliment de les obligacions establides en la legislació vigent en matèria d'autoritzacions de residència i treball per compte propi, havent d'acreditar la vigència dels permisos preceptius per a l'inici de l'activitat durant el període que comprenga l'autorització. En cas de caducitat durant el període d'autorització, el sol·licitant haurà d'aportar també un compromís de renovació d'estos permisos.

Així mateix, DECLARE que em comprometo a mantindre el compliment d'estos requisits durant tot el temps que estiga vigent l'autorització per a l'ocupació del domini públic i l'exercici de l'activitat en Falles.

tar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo por cuenta propia, habiendo de acreditar la vigencia de los permisos preceptivos para el inicio de la actividad durante el período que comprenda la autorización. En caso de caducidad durante el periodo de autorización, la persona solicitante habrá de aportar también el compromiso de renovación de estos permisos.

Así mismo, DECLARO que me comprometo a mantener el cumplimiento de dichos requisitos durante todo el tiempo que permanezca vigente la autorización para la ocupación del dominio público y el ejercicio de la actividad en Falles.

València,

Signatura / Firma:

LA PERSONA TITULAR DE LA PARADA
LA PERSONA TITULAR DEL PUESTO

(1) PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS. Les dades que heu facilitat en este formulari seran tractades per l'Ajuntament de València, en qualitat de responsable, per a la finalitat indicada en esta documentació i, sobre la base del que disposa el Reglament general de protecció de dades (UE) 2016/679, podeu exercitar els drets d'accés, rectificació, supressió i d'altres contemplats en el reglament esmentat, tal com s'explica en la informació addicional de protecció de dades que podeu consultar en el document annex o en este enllaç: <http://www.valencia.es/val/politica-privacitat>.

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES. Los datos facilitados por Ud. en este formulario serán tratados por el Ayuntamiento de València, en calidad de responsable, para la finalidad indicada en esta documentación y, sobre la base de lo dispuesto en el Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679, Ud. podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión y otros contemplados en el citado reglamento, conforme se explica en la información adicional sobre protección de datos que puede consultar en documento anexo o en este enlace: <http://www.valencia.es/cas/politica-privacidad>.