



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		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Com a titular de les parades amunt indicats **DECLARE SOTA LA MEUA RESPONSABILITAT EXCLUSIVA** que les parades d'ALIMENTACIÓ SENSE MANIPULACIÓ indicades més amunt, i amb autorització per a la instal·lació i explotació en domini públic durant les Falles, complixen tots els requisits exigits en la normativa vigent i especialment:

- 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.

Així mateix, les parades:

- 1.** Tenen un disseny que permet protegir els aliments de la radiació solar directa i d'altres inclemències meteorològiques.
- 2.** El material de les superfícies de treball és adequat: llis, llavable i no adsorbent.
- 3.** L'emmagatzemament d'aliments té l'alçària suficient per a

Como titular de los puestos arriba indicados **DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD** que los puestos de ALIMENTACIÓN SIN MANIPULACIÓN indicadas arriba y con autorización 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:

- 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 FVMP.

Asimismo, los puestos:

- 1.** Tienen un diseño que permite proteger los alimentos de la radiación solar directa y de otras inclemencias meteorológicas.
- 2.** El material de las superficies de trabajo es adecuado: liso, lavable y no adsorbente.
- 3.** El almacenamiento de alimentos tiene la altura suficiente para evitar

evitar les contaminacions procedents del terra.

4. Disposen d'aigua de consum humà en quantitat suficient per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja higiènica de mans, instal·lacions, superfícies i utensilis bé per mitjà de connexió a la xarxa o bé per mitjà de depòsits.
5. En el cas que els aliments hagen de ser conservats a temperatura de refrigeració o congelació disposen d'elements frigorífics amb termòmetres de lectura exterior.
6. Els aliments exposats per a la venda, excepte els envasats, estan protegits per mitjà de vitrines o sistemes semblants (per exemple separadors, caixes, etc.)
7. L'estat i manteniment i la higiene dels equips i utensilis són adequats.
8. Els cartells indicadors no es col·loquen per mitjà de punxes.
9. El gel provee d'empreses autoritzades o s'elabora *in situ* d'aigua de consum que complix la normativa aplicable.
10. En el cas que la vajilla de servici no siga d'usar i tirar (per exemple en teteries o degustacions de begudes calentes) presenten un equip de neteja mecànica.
11. Tinc en tot moment a disposició de l'autoritat competent 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 garantisquen la procedència dels productes exposats per a la venda.
 - c. Etiquetes originals dels productes a granel.
 - d. Cartells en què s'expose de forma visible i llegible els preus de venda dels productes oferits.
 - e. Cartells en què s'expose la presència d'al·lèrgens en els aliments a la venda o documents acreditatius d'estos (menú, carta o receptari).
12. Així mateix tinc a disposició:
 - a. Alta en la Seguretat Social de tot el personal treballador de la parada i rebut d'estar al corrent del pagament de les quotes.
 - b. 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.
 - c. Pòlissa d'assegurança per a cobrir els riscos derivats de l'explotació i responsabilitat civil i rebut d'estar al corrent del pagament.
 - d. Les persones prestadores estrangeres, nacionals de països que no siguin membres de la UE, hauran d'acreditar 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 comprega l'autorització. En cas de caducitat durant el període d'autorització, el sol·licitant haurà

las contaminaciones procedentes del suelo.

4. Disponen de agua de consumo humano en cantidad suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza higiénica de manos, instalaciones, superficies y utensilios ya sea mediante conexión a la red o mediante depósitos.
5. En el caso de que los alimentos deban ser conservados a temperatura de refrigeración o congelación dispongo de elementos frigoríficos con termómetros de lectura exterior.
6. Los alimentos expuestos para la venta, excepto los envasados, están protegidos mediante vitrinas o sistemas similares (por ejemplo separadores, cajas, etc.).
7. El estado y mantenimiento y la higiene de los equipos y utensilios será el adecuado.
8. Los carteles indicadores no se colocarán mediante pinchos.
9. El hielo provee de empresas autorizadas o se elabora *in situ* de agua de consumo que cumple la normativa aplicable.
10. En caso de que la vajilla de servicio no sea desechable (por ejemplo en teterías o degustaciones de bebidas calientes) presenten un equipo de limpieza mecánica.
11. Pondré en todo momento a disposición de la autoridad competente 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 garantizan 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).
12. Asimismo, tengo a disposición:
 - a. Alta en la Seguridad Social de todo el personal trabajador del puesto y recibo de estar al corriente del pago de las cuotas.
 - b. 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 epígrafe y al corriente de pago.
 - c. Póliza de seguro para cubrir los riesgos derivados de la explotación y responsabilidad civil y recibo del pago.
 - d. Las personas prestadoras extranjeras, nacionales de países que no sean miembros de la Unión Europea habrán de acreditar 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

d'aportar també un compromís de renovació d'estos permisos.

Així mateix, DECLARE que em compromet 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 Fallas.

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 Fallas.

València,

Signatura / Firma:

**LA PERSONA TITULAR DE LA PARADA
LA PERSONA TITULAR DEL PUESTO**

(1) PROTECCIÓN 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>.