



SOLICITUD DEL USO ESPECIAL DE LA VÍA PÚBLICA CON MOTIVO DE FIESTAS LOCALES, FERIAS, MERCADOS, CIRCOS Y ACTIVIDADES ANÁLOGAS EN EL MUNICIPIO DE GALAPAGAR

Se rellenará una solicitud por cada uno de los PUESTOS DE ALIMENTACIÓN que se soliciten.

SOLICITANTE		
Tipo de documento:	Número de documento:	Nombre o Razón Social:
Primer apellido:	Segundo apellido:	

REPRESENTANTE		
Tipo de documento:	Número de documento:	Nombre o Razón Social:
Primer apellido:	Segundo apellido:	

DATOS A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN							
Tipo de vía:	Nombre de vía:	Nº:	Escalera:	Planta:	Puerta:	CP:	
Municipio:	Provincia:	Teléfono 1:		Teléfono 2:			
Correo electrónico:							

INFORMACIÓN DE AVISOS Y NOTIFICACIONES
Elija el medio de notificación por el cual desee ser notificado (sólo para sujetos no obligados a recibir notificaciones telemáticas): <input type="checkbox"/> Deseo ser notificado/a de forma telemática. <input type="checkbox"/> Deseo ser notificado/a por correo certificado al domicilio antes indicado.

DATOS DE LA ACTIVIDAD			
Descripción de los artículos que desea vender:			
Descripción detallada de las instalaciones o sistema de venta:			
Fecha de inicio:	Fecha de finalización:	Ocupación año anterior: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Emplazamiento:		Potencia eléctrica:	
Largo:	Ancho:	Alto:	Total m2:

SOLICITA
Al Ayuntamiento de Galapagar la concesión de la autorización del uso especial de la vía pública con motivo de Fiestas Patronales, ferias, mercados y circos a la vista del mismo.



MANIFIESTA:

Primero.- Que son ciertos los datos que figuran en el presente documento.

Segundo.- Que acepta íntegramente y sin reservas las condiciones establecidas por el Ayuntamiento para la ocupación especial de la vía pública, así como la legislación vigente y cualquier otra norma de aplicación a la actividad que solicita.

Tercero.- Que la actividad cuenta con los preceptivos permisos y licencias exigibles por otras Administraciones y Organismos Públicos y cumple la normativa sectorial vigente de aplicación.

Cuarto.- Que adjunto a esta solicitud aporta toda la documentación que a continuación se enumera (marque con una X)

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR

DOCUMENTACIÓN GENERAL (antes del 1 de agosto de 2022)

- Documentos acreditativos de la identidad del interesado o representante legal.
- Certificado de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.
- Copia del alta correspondiente en el epígrafe fiscal del I.A.E., y del último recibo pagado de este impuesto.
- Fotografía y plano con las medidas reales, así como los metros cuadrados que va a ocupar.

DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA EN FUNCIÓN DEL TIPO DE ACTIVIDAD (antes del 1 de agosto de 2022)

Puestos de alimentación

- Documentación acreditativa de la suscripción de seguro de responsabilidad civil que cubra cualquier clase de riesgo derivado del ejercicio de su actividad comercial.
- Declaración responsable firmada por el titular del puesto en orden a garantizar la higiene y salubridad de la instalación y productos de alimentación.
- Acreditación de la formación de todos los manipuladores de alimentos que vayan a estar en el puesto.
- Copia de información escrita disponible al consumidor en materia de alérgenos.
- Fotocopia del carné profesional de comerciante ambulante expedido por la Dirección General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid o certificado de la solicitud de inscripción en el Registro (sólo churrerías y masas fritas).
- Contrato de recogida de aceite de fritura en los supuestos que sea necesario.
- Boletín de la instalación eléctrica de baja tensión.

Si conecta a la red eléctrica:

- Copia del contrato firmado con la compañía suministradora.
- Hoja de ruta en el que especifique los días que permanecerá instalado en el municipio.

Si se alimenta de generador o grupo electrógeno (no se permite para los puestos que necesiten conservar alimentos a temperatura regulada):

- Para grupos propios: Certificado de la última revisión realizada.
- Para grupos alquilados: contrato firmado con la empresa o factura del mismo.
- Contrato en vigor de mantenimiento de los equipos de protección contra incendios.
- Autoliquidación de la tasa correspondiente a la ocupación del dominio público.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE DE LOS DATOS: Ayuntamiento de Galapagar.

BASE LEGAL DEL TRATAMIENTO: Ejercicio de competencias atribuidas al municipio por Ley 7/1985 de Bases de Régimen Local. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

FINALIDAD DEL TRATAMIENTO: Regular las condiciones que deben cumplirse para la autorización y el ejercicio de las actividades recreativas a desarrollar en la vía pública como consecuencia de las próximas Fiestas Patronales de Galapagar 2022.

DESTINATARIOS: No está prevista su comunicación salvo las cesiones derivadas del cumplimiento de una obligación legal a favor de otras Administraciones o Autoridades Públicas.

DERECHOS DE LA PERSONA INTERESADA: Pueden ejercerse los derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación y oposición al tratamiento conforme se detalla en el apartado de protección de datos en www.galapagar.es

En _____, a _____ de _____ de 20____

Firma:



DECLARACIÓN RESPONSABLE

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES Y VEHÍCULOS ACONDICIONADOS

SOLICITANTE		
Tipo de documento:	Número de documento:	Nombre o Razón Social:
Primer apellido:		Segundo apellido:

REPRESENTANTE		
Tipo de documento:	Número de documento:	Nombre o Razón Social:
Primer apellido:		Segundo apellido:

DATOS A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN						
Tipo de vía:	Nombre de vía:	Nº:	Escalera:	Planta:	Puerta:	CP:
Municipio:	Provincia:	Teléfono 1:		Teléfono 2:		
Correo electrónico:						

INFORMACIÓN DE AVISOS Y NOTIFICACIONES
<p>Elija el medio de notificación por el cual desee ser notificado (sólo para sujetos no obligados a recibir notificaciones telemáticas):</p> <p><input type="checkbox"/> Deseo ser notificado/a de forma telemática.</p> <p><input type="checkbox"/> Deseo ser notificado/a por correo certificado al domicilio antes indicado.</p>

DATOS DE LA ACTIVIDAD		
Declaro que se va a realizar la venta de los siguientes productos de alimentación:		
En el evento:		
Fechas de venta	Fecha de inicio:	Fecha de finalización:
Fechas de tareas de montaje	Fecha de inicio:	Fecha de finalización:

DECLARA
<p>Mi instalación reúnen las condiciones establecidas en el capítulo III del Anexo II de Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y demás requisitos establecidos por la normativa reguladora de productos objeto de la venta ambulante, que dispongo de la documentación que así lo acredita a partir del inicio de la actividad, disponible en cualquier momento que se exija por la inspección o personal técnico y me comprometo a mantener su cumplimiento durante el periodo de tiempo inherente al desarrollo de la actividad.</p>



Me declaro responsable de poseer:

- Suministro suficiente y adecuado de agua potable caliente, fría o ambas.
- Instalaciones o medio para la limpieza y secado de manos.
- Suministro eléctrico adecuado y suficiente.
- Instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- Vitrinas o expositores protegidos del público donde se ubicarán las materias primas o comidas. En caso de alimentos perecederos los expositores son frigoríficos.
- Medios o instalaciones adecuadas para el tratamiento y la eliminación residuos.
- Acreditación de formación de todos los manipuladores de alimento en materia de seguridad alimentaria.
- Contrato de gestión de aceites, si procede por actividad.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE DE LOS DATOS: Ayuntamiento de Galapagar.

BASE LEGAL DEL TRATAMIENTO: Ejercicio de competencias atribuidas al municipio por Ley 7/1985 de Bases de Régimen Local. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

FINALIDAD DEL TRATAMIENTO: Regular las condiciones que deben cumplirse de higiene y seguridad alimentaria en la elaboración y venta de productos de alimentación en establecimientos temporales y vehículos acondicionados.

DESTINATARIOS: No está prevista su comunicación salvo las cesiones derivadas del cumplimiento de una obligación legal a favor de otras Administraciones o Autoridades Públicas.

DERECHOS DE LA PERSONA INTERESADA: Pueden ejercerse los derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación y oposición al tratamiento conforme se detalla en el apartado de protección de datos en www.galapagar.es

En _____, a _____ de _____ de 20____

Firma:

ANEXO I

REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUESTOS O ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DONDE SE MANIPULEN O EXPENDAN ALIMENTOS.

1. Los puestos y remolques **estarán diseñados y contruidos** de forma que prevengan el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.
2. Hay que utilizar en el puesto materiales que sean resistentes, inalterables, y de fácil limpieza y desinfección; no deben desprender óxidos, astillas, grasas, etc. ya que pueden contaminar los alimentos.
3. Deberán proceder a **la limpieza del local dos veces al día**, antes de comenzar la elaboración o venta, y al final de la jornada, tantas veces como sea necesario durante la jornada.
4. Los residuos que se generen estarán ubicados en **contenedores de basura con tapa y apertura de pedal**. Se procederá a diario a la retirada de estos residuos, tantas veces como sea necesario.
5. **Preparados cárnicos crudos-adobados** (pinchos morunos, hamburguesas, panceta u otras carnes adobadas): la elaboración de estos preparados solo se podrá realizar **en establecimientos que posean la debida Autorización y Registro Sanitario de la Comunidad de Madrid**.
6. Deberán disponer de **suministro adecuado y suficiente de luz y agua** (en caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente en depósitos de agua potable. Dichos depósitos serán de material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida).
7. Deberán disponer de **sistema de evacuación de aguas sucias** para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
8. Deben disponer de un **lavamanos**, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.
9. El menaje (**vasos, platos, etc.**) **deberá ser de un solo uso**.
10. Para los alimentos que requieren conservación en temperatura regulada se deberá contar con aparatos de frío **dotados de termómetro visible y fiable, y asegurar en todo momento la cadena de frío**.
11. **Todos los alimentos perecederos, no envasados, deberán estar en todo momento protegidos**.
12. En las cámaras refrigeradoras, existirá una **separación neta entre alimentos crudos y cocinados**, envasados y no envasados, verduras y frutas de alimentos perecederos, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.



13. No deberán utilizar huevos frescos, sino ovoproductos pasteurizados para la elaboración de tortillas que se mantendrán refrigerados a 3°C. Las **salsas serán de fabricación industrial**, no pudiendo ser elaboradas en el puesto de la Feria.
14. Dispondrán de un lugar **aislado o armario para contener los productos de limpieza**, debidamente separados de productos de alimentación y bebidas.
15. Dispondrán de un **botiquín de primeros auxilios** dotado de pequeño material de cura, pomada para las quemaduras y guantes.
16. Todos los manipuladores utilizarán **ropa y calzado exclusivos**, en perfecto estado de limpieza, y dispondrán de un armario, fundas impermeables, en donde guardarla, protegida de polvo y suciedad. Utilizarán prenda cubrecabezas, todas las personas que manipulen alimentos no envasados.
17. Justificarán documentalmente la **recogida del aceite usado**, por empresa gestora autorizada.
18. El titular del puesto deberá demostrar que el personal a su cargo que manipule alimentos, tenga **acreditación de formación en manipulación de alimentos, con la formación recibida**.
19. Deberán tener a disposición de los servicios de inspección, la **documentación que acredite el origen de todos los alimentos y bebidas** (albaranes, facturas, etc.).
20. Los puestos donde se vendan **bebidas tendrán en lugar visible cartel informativo advirtiendo que “no se sirven bebidas alcohólicas ni tabaco a menores de 18 años”**.
21. Todos los productos deberán estar **correctamente etiquetados** y se tendrá la obligación de **informar de los alérgenos** en caso de consulta del consumidor.

Los servicios de inspección podrán motivadamente desautorizar la elaboración y venta de alimentos de especial riesgo sanitario, o por incumplimientos de las normas de higiene alimentaria.

Todo ello en cumplimiento del **Reglamento (CE) Nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los alimentos. **Real Decreto 199/2010**, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria, y **Ley 1/1997**, de 8 de enero, reguladora de la venta ambulante de la Comunidad de Madrid, **Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, derogado parcialmente el 29 de marzo de 2013. Real Decreto 199/2010.**

