

INSTALACIONES PROVISIONALES Y/O TEMPORALES DE ALIMENTOS O BEBIDAS		
AURKEZTU DUEN DOKUMENTAZIOA	*	DOCUMENTACIÓN ADJUNTA
<p>*Es imprescindible en todos los casos la presentación de la siguiente documentación , junto a la Solicitud y la Declaración Responsable firmadas, para que sea considerada a trámite.</p> <p><b>EXCEPCIONES:</b> Txosnas y extensiones de establecimientos hosteleros de carácter ocasional <u>únicamente</u> tendrán que presentar la documentación 4, 5 Y 6.</p>		
<p>INDARREAN DAGOEN OSASUN BAIMENA EDO EUSKO JAURLARITZAREN OSASUN ERREGISTROKO INSKRIPZIOA</p> <p>EKOIZPEN INTEGRATUKO OPERADOREEN ERREGISTROA, EKOIZLEEN ATALA ALA MANEATZAILEEN EDO/ETA PRESTATZAILEEN ATALA</p> <p>EDO ARTISAU EKOIZLEEN ERREGISTROA</p>	1	<p>AUTORIZACIÓN SANITARIA O REGISTRO SANITARIO EN VIGOR EMITIDA POR LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA COMPETENTE DEL DOMICILIO DE LA PERSONA SOLICITANTE SI REALIZA ELABORACIÓN O COCINADO DE ALIMENTOS.</p> <p>PARA PRODUCCIÓN PRIMARIA: REGISTRO DE OPERADORES DE PRODUCCIÓN, (REGEPA O REGA) COMO PRODUCTORES O MANIPULADORES Y/O ELABORADORES.</p> <p>EN SU CASO REGISTRO DE PRODUCTORES ARTESANALES.</p>
<p>SINATUTAKO MEMORIA ZER PRODUKTU SALDU NAHI DUEN ETA PRODUKTU HORIEK NOLA MANIPULATUKO DITUEN ZEHAZTASUNEZ AZALTZEN DITUENA.</p>	2	<p>MEMORIA FIRMADA Y DETALLADA SOBRE LOS PRODUCTOS QUE DESEA COMERCIALIZAR Y LA MANIPULACIÓN O ELABORACIÓN DE LOS MISMOS A DESARROLLAR</p> <p>ACREDITACIONES DE DISTINTIVOS DE CALIDAD; DE ORIGEN, ECOLOGICO U OTROS.</p>
<p>ALDI BATERAKO INSTALAZIOAREN EZAUGARRI, EKIPAMENDU ETA NEURRIEI BURUZKO INFORMAZIO ZEHATZA, EGUNERATUTAKO ARGAZKIZ HORNITUTA.</p>	3	<p>DESCRIPCIÓN DETALLADA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS, EQUIPAMIENTO Y DIMENSIONES DE LA INSTALACIÓN TEMPORAL PARA LA QUE SOLICITA AUTORIZACIÓN, CON FOTOGRAFÍAS ACTUALIZADAS</p>
<p>JARDUNAZ ARDURATUKO DIREN PERTSONEK ELIKAGAIEN HIGIENEARI BURUZKO PRESTAKUNTZA DUTELA EGIAZTATZEN DUTEN AGIRIAK</p>	4	<p>ACREDITACIÓN DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA DE LAS PERSONAS QUE ESTARÁN A CARGO DE LA ACTIVIDAD</p>
<p>ERANTZUKIZUN ZIBILEKO ASEGURU-POLIZA</p>	5	<p>PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL VIGENTE</p>
<p>ERANTZUKIZUNEZKO ADIERAZPENA</p>	6	<p>DECLARACIÓN RESPONSABLE FIRMADA</p>
<p>LANGILEAK GIZARTE SEGURANTZAN ALTA EMANDA DAUDENAREN EGIAZTAGIRIA</p>	7*	<p>ACREDITACIÓN ALTA EN S.S. DEL PERSONAL TRABAJADOR</p>
<p>EKONOMIA JARDUERARI DAGOKION ALTA, INDARREAN</p>	8*	<p>ALTA I.A.E. EN VIGOR</p>
<p><b>**Nº 7 y 8 únicamente si no se ha señalado la casilla de autorización en la Solicitud.</b></p>		



**\*Nº7 y 8 , NO en el caso de productore/as agrarios o productore/as artesanales**

**LIZENTZIAREN BALDINTZAK ETA ERANTZUKIZUNEZKO ADIERAZPENA  
CONDICIONES DE LA LICENCIA Y DECLARACIÓN RESPONSABLE**

**INSTALACIONES PROVISIONALES Y/O TEMPORALES DE ALIMENTOS O BEBIDAS**

**ERANTZUKIZUNEZKO ADIERAZPENA / DECLARACIÓN RESPONSABLE**

**HAUXE ADIERAZTEN DUT, nire  
erantzukizunpean:**

1. Adierazitako jarduera garatzeko indarreko arauetan ezarritako baldintzak betetzen ditudala eta hori ziurtatzeko agiriak ditudala.
2. Jarduera lizentzia honetan ezarritako neurri zuzentzaileak ezarri ditudala.
3. Hitza ematen dut jardueraren indarraldian baldintza horiek beteko ditudala, eta lokala eta jarduera ikuskatzen utziko diedala Udal zerbitzuei eta, hala bada, Udalak adierazitako akatsak zuzenduko ditudala horretarako jarritako epean.
4. Hitza ematen dut Udalari jakinaraziko diodala, erantzukizunezko adierazpenaren bidez, establezimenduan gertatzen edo egiten diren aldaketak, adierazpen honen xede diren inguruabarretan eragina dutenean. Era berean, hitza ematen dut aldaketak gertatu edo egin aurretik, horretarako obretarako lizentzia eskuratuko dudala.
5. Jakinaren gainean nago jardueran BI EGUNETIK gora jardun gabe egonez gero, agiri hau iraungi egingo dela eta, hortaz, jardueran aritzea debekatuta egongo dela harik eta erantzukizunezko adierazpen berria aurkeztu

**DECLARO bajo mi responsabilidad:**

1. Que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa vigente para el desarrollo de la actividad indicada y que dispongo de la documentación que así lo acredita.
2. Que he adoptado las medidas correctoras conforme a las condiciones establecidas para la presente licencia de actividad
3. Que me comprometo a mantener su cumplimiento durante la vigencia de la actividad, así como a facilitar la inspección del local y la actividad por los servicios municipales y en su caso, a corregir en el plazo fijado, las deficiencias que indique el Ayuntamiento.
4. Que me comprometo a comunicar a ese Ayuntamiento, mediante Declaración Responsable, cualquier cambio en las condiciones del establecimiento así como cualquier variación que pretenda realizar y que afecte a las circunstancias objeto de la presente declaración, así como a obtener, en su caso, las correspondientes licencias de obras y actividad, con carácter previo a dichos cambios o variaciones.
5. Que conozco que el cese en el ejercicio de la actividad durante al menos DOS DÍAS traerá consigo la caducidad de este documento, con la consiguiente prohibición de volver a ejercerla si no presento una nueva Declaración Responsable.
6. A limitar el género de productos a la venta a los que



## OSASUN PUBLIKO ETA KONTSUMOA

Telf. 944890133

## SALUD PÚBLICA Y CONSUMO

osasun@erandioko-udala.net

arte.	recoge la Autorización y a mantener en el puesto de venta el documento acreditativo de la Licencia
6. Baimendutako produktuak izango ditut salgai, besterik ez, eta lizentziaren egiaztagiria saltokian bertan izango dut.	7. Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente del impuesto de actividades económicas y estar al corriente en el pago de la tarifa que le corresponda, o comprometerse a hacerlo si resultara adjudicatario, o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
7. Ekonomia Jardueren gaineko Zergako dena delako epigrafean izena emanda dago eta tarifaren ordainketa egunean du (edo esleipendun suertatuz gero horrela egiteko konpromisoa hartzen du) edo, salbuetsita egonez gero, zergapekoen erroldan izena emanda dago.	8. Estar al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social.
8. Gizarte Segurantzari ordaindu beharrekoak ordainduta ditu..	

**Behin-behineko establezimendua jartzeko baimena eskatu dudanez, horren ordezkotza gisa, behean izenpetzen dut, baldintza orokorrak eta osasun baldintzak betetzen ditudan KONPROMISOA adierazteko eta horren ERANTZUKIZUNA neure gain hartzeko.**

**En representación del establecimiento temporal cuya autorización se solicita, yo, el/la abajo firmante me RESPONSABILIZO en el COMPROMISO de CUMPLIR las condiciones generales y concretamente, las sanitarias a tales efectos.**

Erandio,

En Erandio a

Sinadura

Firma

### LIZENTZIAREN BALDINTZAK / CONDICIONES DE LA LICENCIA

1. Janari-edariak biltegiatzea, manipulatzeko zein saltzeko sabaia duten etxola eta instalazioetan egin behar da, eguraldiaren gorabeheretatik babesteko eta janariak gordetzen eta manipulatzeko diren lekuetara jendearen sarrera

1. Toda la actividad relacionada con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas, defendida de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso

## OSASUN PUBLIKO ETA KONTSUMOA

Telf. 944890133

## SALUD PÚBLICA Y CONSUMO

osasan@erandioko-udala.net

eragozteko sistemak izanik. Zikinkeria eta kutsadura guneeetatik nahikoa urrunduta jarriko dira era horretako instalazioak.

2. Jarduera horretan elikagaiak manipulatu dituzten pertsonak, ondo prestatuak dira elikagaien higie eta segurtasunari dagokionez.

3. Sukaldeko lanetan ari direnek jantzi argiak izango dituzte soinean, sukalde lanetarako baino ez dituztenak erabiliko eta garbitasun zein higie neurriak beteko dituzte bai norberari dagokionez eta baita jantziei eta erabiltzen diren tresnei dagokionez ere.

4. Harrasketan ur-korrontea eta ur txorota nahikoa jarri beharko da bertan dabilzanen garbitasuna bermatzeko eta erabiltzen diren tresnak eta lokala bera garbitzeko, estolderia sarera hustubidea izanik. Ur-korrontea izan behar dute bai janariak prestatzeko instalazioetan (jantoki kolektibo, txosna eta abarretan) eta baita edaria besterik zerbitzatzen ez dutenetan, 24 orduko gorako eperako jartzen badira.

5. Horrez gain, xaboi likidoa, eta paperezko toailak eduki behar dituzte.

6. Egin beharreko lan bolumenerako egokiak behar dute izan biltegitratzeko gunea, hozkailuak, janariak manipulatzeko lekuak eta azalerak.

7. Behegainak erraz garbitzeko eta hondakin solidoak nahiz likidoak bertan pilatzea ekiditeko modukoa izan behar du.

8. Material leun, inerte, ez zurgatzaile eta garbitzeko nahiz desinfektatzeko errazak direnak (formika, melanina, altzairu herdoilgaitz edo antzekoak) erabiliko dira janariak manipulatzeko azalretan. Ez da egurrik erabiliko.

Alde batetik jaki gordinak manipulatzeko leku bat eta, bestetik, janari prestatuak manipulatzeko beste azalera bat gorde beharko da, lan bolumen handia aurreikusten bada.

9. Txosnan ontzi-garbigailurik ez bada, jendeari eskainiko zaizkion edalontzi eta mahai-tresnak erabili eta botatzekoak izango dira.

10. Jakientzat hozkailu bereziak eduki behar

del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a la conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.

2. El personal dedicado a la elaboración o preparación de alimentos deberá disponer de la suficiente formación en materia de higie y prevención de riesgos alimentarios.

3. La vestimenta del personal de cocina en el desarrollo de su trabajo será de color claro y de uso exclusivo, mantendrá la higie en su aseo personal y utilizará en estado de limpieza adecuada la indumentaria así como los utensilios propios de la actividad que desarrolle.

4. Deberán instalar servicio de agua corriente conectada a los fregaderos y/o lavamanos en número necesario, para la limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local, con desagüe a la red de alcantarillado, tanto los de elaboración de alimentos (comedores colectivos, masas fritas, txoznas, mesones, etc.), como los que únicamente sirvan bebidas y se instalen por más de 24 horas.

5. Además, dispondrán de útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel).

6. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.

7. Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto líquidos como sólidos.

8. Las superficies donde se manipulen alimentos o que puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección (formica, melanina, acero inoxidable...), quedando excluido el uso de la madera. En función de la actividad que se pretenda desarrollar y su volumen, deberá preverse una superficie para manipulación de alimentos crudos y otra distinta para higienizados (es decir, cocinados o preparados).

9. Los vasos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables) salvo que se disponga de máquina lavavajillas.

10. Dispondrá de elementos de frío exclusivos para alimentos (separados de los botelleros) con temperaturas de 0-4° C para refrigerados e inferiores a -18° C para congelados.

En todos los casos se evitará el contacto directo entre alimentos crudos y preparados.

## OSASUN PUBLIKO ETA KONTSUMOA

Telf. 944890133

## SALUD PÚBLICA Y CONSUMO

osahun@erandioko-udala.net

dira (botilategietatik apartekoak), honako tenperaturak mantentzen dituztenak: hozteko, 0-4º C arteko tenperatura eta izoztuen kasuan - 18º C. Betiere, jaki gordinek eta prestatuek ez dute elkar ukitu behar.

11. Erabiliko diren lehengaiak behar bezala identifikatuta eduki behar dira, enbasatuen etiketekin eta fabrikatzaileen jatorrizko agiriekin.

12. Jendaurrean erakusten diren janariak: estalita eduki behar dira, beiraz edo bestelako estalkiz.

13. Lanaldi bakoitzaren ondoren lekua garbitu eta desinfektatu egingo da.

14. Poltsaz hornitutako ontziak eduki behar dira, zaborrak eta hondakinak egunero ateratzeko. Era berean, jendeak hondakinak botatzeko poltsak ere jarriko dira.

15. Ordena, garbitasun eta txukuntasun baldintza egokietan gauzatuko da jarduera.

16. Jendaurrean saltzeko prezioak merkatuko unean uneko prezioen arabera izango dira, eta jendeak ondo ikusteko moduko kartelean egongo dira ikusgai. Eta indarrean dagoen euskarari buruzko udal araudiaren arabera izango da kartel hori.

17. Edari alkoholdunak 18 urtetik beherakoei saltzeko debekuari dagokion kartela jarri beharko da.

18. Establezimenduak garbi-garbi egongo dira, higiene-arloko baldintzak errespetatu egin beharko dira eta jardueraren ondorioz sortutako zaborra botako da horretarako dauden edukiontzietan. Instalazioen inguruko zoruak garbi egon beharko dira

19. Instalazioak ez dio inori eragozpenik sorrarazi behar zarata, kea eta lurrinak tarteko; horregatik, etxeetako zein dendetako atari eta leihoetatik, gutxienez, hiru metrotara jarriko dira.

20. Si emplea elementos de calor dispondrá de extintor con certificado de revisión en vigor.

11. Las materias primas de las que se abastezcan deberán mantenerse debidamente identificadas mediante etiquetas de envasados, fabricantes y documentos comerciales de procedencia.

12. Los alimentos expuestos al público: aislados mediante vitrinas, envases o envolturas.

13. Después de cada jornada de trabajo se procederá a la limpieza y desinfección del recinto.

14. Es necesario disponer de cubos con bolsas de basuras y desperdicios de evacuación diaria. Así como de bolsas a disposición del público para depósito de residuos.

15. El desarrollo de la actividad estará sujeto, en todos los casos, al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.

16. Los precios de venta al público se expondrán visible al público, en concordancia con los precios del mercado en el momento cumpliendo con la normativa municipal vigente en materia de euskera.

17. Se deberá colocar un cartel de prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años.

18. Se exigirá la limpieza e higiene necesarias y la basura generada por la actividad propia deberá ser depositada en los contenedores para tal fin. Los suelos de alrededor de las instalaciones deberán permanecer limpios y evitar la acumulación de residuos.

19. No provocará molestias a terceros por ruidos, humos o vapores, por lo que no se instalará a menos de tres metros de ventanas o puertas de viviendas o comercios.

20. Si emplea elementos de calor dispondrá de extintor con certificado de revisión en vigor.

### EXCEPCIONES

1. En establecimientos de muy escasa manipulación o de venta de alimentos sin envasar que se instalen por un período corto de tiempo (**no superior a una jornada de trabajo 24 horas**) se admite que el agua potable no sea corriente y que provenga de un depósito.

En este caso la instalación deberá constar de:

- Depósito de agua con capacidad suficiente, con grifo de salida al fregadero y de materiales y

### SALBUESPENAK

1. Ez da derrigorrezkoa izango establezimenduan edateko ur korronterik izatea eta onargarria izango da edateko ur biltegitua erabiltzea baldin eta janariak oso gutxi manipulatzeko badira edo ontziratutako janariak saltzen badira epe labur batean, hau da, **24 ordutik beherako lanaldia izanez gero**. Kasu horretan, instalazioak ondoko baldintzak bete behar ditu:

- Ur biltegi handia, harraskara txorrotu duena eta higiegi aldetik baldintza egokiak dituen materialeraz egina.
- Hondakin urak batzeko biltegia edo hustubidea.
- Xaboi likidoa eta paperezko toailak eduki behar dira lanean arituko diren manipulatuzaileen erabiltzeko. Era berean, instalazioak garbitzeko beharrezko diren produktu eta gaiak eduki behar dira.

2. Establecimientos que únicamente vendan alimentos envasados o castañas asadas no requerirán servicio de agua potable.

#### **DEBEKUAK**

1. Debekatuta dago alkohol edariak 18 urtetik beherakoei ematea eta/edo saltzea.
2. Indarrean dagoen arautegiak edo baimenak eskatzen dituen higiegi-osasun neurri guzti-guztiak bete beharko dituzte eskatzaileak.
3. Txosnen ustiaketa ez diete inoiz hirugarrenei lagako.

estado de mantenimiento sean higiénicamente apropiados.

- Depósito adecuado de recogida del agua a desechar o desagüe.
- Útiles de aseo (jabón en dispensador y toallas de papel) para el aseo del personal manipulador y los necesarios para la limpieza de las instalaciones.

2. Establecimientos que únicamente vendan alimentos envasados o castañas asadas no requerirán servicio de agua potable.

#### **PROHIBICIONES**

1. Queda prohibido dispensar y/o expender bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
2. Deberán cumplir con la totalidad de las medidas higiénico-sanitarias exigidas por la reglamentación vigente o exigida en la autorización.
3. La explotación de las txosnas nunca podrá ser cedida a terceros.