



Sr. Presidente del OAFAR

Boletín de Inscripción de Artesanía Gastronómica Canaria 2022

NOTA: Se ruega cumplimentar en mayúsculas todos los datos.

Empresa:	_____		
Domicilio:	_____	C.P.:	_____
C.I.F.:	_____		
Localidad:	_____	Teléfonos:	_____

Nombre del Representante:	_____	N.I.F.:	_____
Teléfono:	_____	Móvil(obligatorio)	_____
Correo electrónico:	_____		

(Autoriza expresamente el uso del correo electrónico aportado como medio preferente de notificación)

SOLICITA

Se le admite para participar en la “Exposición de Artesanía Tradicional Canaria 2022” dentro del grupo de:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Dulces | <input type="checkbox"/> Quesos |
| <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Helados |
| <input type="checkbox"/> Mermeladas | <input type="checkbox"/> Licores Tradicionales |
| <input type="checkbox"/> Turrone | <input type="checkbox"/> Otro (especificar): |
| <input type="checkbox"/> Miel | _____ |

Por último, declara haber leído, estar de acuerdo y aceptar en su totalidad las Bases que han de regir esta Exposición, a cuyo cumplimiento se obliga expresamente con un período de ocupación previsto del día 27 de abril al 3 de mayo de 2022. Y aporta, según bases:

- NIF del solicitante y/o CIF de la empresa.
- Alta en el registro Sanitario de la Comunidad Autónoma Canarias, a nombre del mismo/a artesano/a vendedor/a.
- Póliza del seguro de responsabilidad civil, y recibo de pago, que cubra los daños tanto a personas como a cosas, con las cuantías mínimas establecidas en el artículo 60.2 del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Clasificadas y Espectáculos Públicos, según aforo previsto; en todo caso, con capital mínimo 150.300 €.
- Declaración responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios para venta menor de alimentación en establecimientos y/o actividades no permanentes (ANEXO I)
- Declaración responsable de que la empresa se encuentra al corriente en sus Obligaciones Tributarias con el Estado, Comunidad Autónoma y Ayuntamiento, autorizando al OAFAR para su solicitud (ANEXO II)

Fiestas Mayo 2022



- Alta del IAE en el epígrafe correspondiente de la actividad y último recibo si procede.
- Certificado de estar al corriente en sus obligaciones con la Seguridad Social
- Certificado de prevención de riesgos, si procede.
- Certificados de formación en prevención de riesgos laborales.
- Acuse de recibo de entrega de equipos de protección Individual (EPIS)
- Reconocimiento médico, si procede y que todos los/las trabajadores/as tienen cursos de formación y capacitación para la manipulación de alimentos.
- Si se trata de solicitantes extranjeros, los permisos de residencia y trabajo
- Listado y descripción de productos, identificación de alérgenos y precios de venta.

FIRMA DEL REPRESENTANTE
Y SELLO DE LA EMPRESA

N.I.F.: _____

FECHA DEL BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN: DÍA _____ DE _____ DE 2022



Anexo II DECLARACIÓN RESPONSABLE

Yo don/ña _____,
con DNI número, _____, en representación de la empresa
_____, con CIF número,
_____.

DECLARO que la empresa a la que represento se encuentra al corriente de los siguientes pagos y obligaciones:

1. Obligaciones Tributarias, impuesto de Actividades Económicas. El alta deberá ajustarse al epígrafe correspondiente a la actividad.
2. Obligaciones tributarias con la Hacienda Estatal, Hacienda de la Comunidad Autónoma de Canarias, el Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y con la Seguridad Social y aporta certificados acreditativos.
3. De contar con el certificado de prevención de riesgos, si procede.
4. De tener los permisos de residencia y trabajo, si se trata de solicitantes extranjeros.
5. De tener los acuses de recibo de entrega de equipos de protección Individual (EPIS) a los trabajadores.
6. De que todos los trabajadores han pasado el reconocimiento médico, si procede.
7. De que todos los trabajadores tienen cursos de formación y capacitación para la manipulación de alimentos.

Alternativamente al apartado 2,

AUTORIZO expresamente al Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife para obtener de forma directa de las Administraciones competentes las correspondientes certificaciones a efectos de verificar que este operador económico se encuentra al corriente en el cumplimiento de las siguientes obligaciones (escriba SI o NO en la casilla derecha):

Obligaciones	SI/NO
Tributarias con la Hacienda Estatal	
Tributarias con la Hacienda de la Comunidad Autónoma de Canarias	
Tributarias con el Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife	
Seguridad Social	

La presente autorización podrá ser objeto de revocación en cualquier momento mediante escrito dirigido al Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife

Santa Cruz de Tenerife, a _____ de _____ de 2022

FIRMA,

Fiestas Mayo 2022



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Área de Gobierno de Planificación
del Territorio y Medioambiente
Servicio de Control y Gestión
Medioambiental y del Territorio

ANEXO

DECLARACIÓN RESPONSABLE

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS Y/O ACTIVIDADES NO PERMANENTES.

Espacio reservado para el sello de entrada

DATOS DEL EVENTO

EVENTO			
EMPLAZAMIENTO			
FECHAS CELEBRACIÓN		HORARIO	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
TIPO DE ACTIVIDAD			

DATOS DEL TITULAR

Nombre				NIF/CIF			
Domicilio			Nº		Piso		Puerta
Código postal		Municipio			Provincia		
Teléfono 1		Teléfono 2		e-mail			

DATOS DEL REPRESENTANTE

Nombre				NIF			
Domicilio			Nº		Piso		Puerta
Código postal		Municipio			Provincia		
Teléfono 1		Teléfono 2		e-mail			

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

SITUACION			
SUMINISTRO AGUA POTABLE	<input type="checkbox"/> RED	<input type="checkbox"/> DEPÓSITO	
SUMINISTRO ELÉCTRICO	<input type="checkbox"/> RED	<input type="checkbox"/> GRUPO ELELCTRÓGENO	
<input type="checkbox"/> FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA <input type="checkbox"/> SISTEMA DE APPCC <input type="checkbox"/> CONTRATO GESTOR AUTORIZADO (ACEITE, AGUA RESIDUALES,...)			
Sin manipulación de alimentos (todos los alimentos se venden envasados): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			

D./Dña. _____, con DNI _____, como titular del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que son ciertos los datos indicados en esta Declaración, que se compromete a cumplir las condiciones técnicas sanitarias e higiénicas establecidas en el Capítulo III del Anexo II del **Reglamento (CE) 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los alimentos y en el **Real Decreto 3484/2000**, sobre comidas preparadas, al amparo del **Real Decreto 199/2010**, de 26 de febrero, por el que se regula la venta ambulante o no sedentaria, en la actividad a ejercer en el puesto citado durante la celebración de la actividad indicada, y que ha recibido copia del "RESUMEN DE LAS NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN INSTALACIONES TEMPORALES (KIOSKOS, BARRAS EXTERIORES, VEHICULOS ACONDICIONADOS, CHURRERÍAS, ETC.)." del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife.

Santa Cruz de Tenerife, a _____ de _____

de _____

de 20 _____



RESUMEN DE LAS NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN INSTALACIONES TEMPORALES (KIOSKOS, BARRAS EXTERIORES, VEHICULOS ACONDICIONADOS, CHURRERÍAS, ETC.).

El operador de la empresa alimentaria (titular) es el principal responsable de la seguridad alimentaria de las actividades que están bajo su ámbito de control y de los productos que exponen y venden en sus puestos y deben cumplir las normativas que afecten a sus actividades.

El Órgano Competente que autoriza la instalación temporal deberá velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, adoptando las medidas que procedan.

NORMAS GENERALES.

Como requisitos generales, todos los puestos de alimentación que tengan autorización del Órgano Competente para su instalación cumplirán lo siguiente:

- Dispondrán de suministro de energía eléctrica permanente y acreditarán el certificado de instalación diligenciado si procede.
- Dispondrán de suministro de agua potable permanente. Si es a la red se requerirá conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación y si es con depósito fijo (solo para vehículos adaptados) deberá acreditar que el agua es apta para el consumo humano.
- Dispondrán de conexión a la red de saneamiento con conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación o bien dispondrán de depósito permanente (sólo para vehículos adaptados) y contrato con gestor autorizado.
- El sistema de evacuación de aguas residuales debe evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA o en el REACAV, o en los Registros de Producción Primaria, y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Todas las actividades relacionadas con alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- Los puestos donde no se realice manipulación o fraccionamiento de alimentos también deben disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos. En este tipo de puestos está permitido, sin embargo sustituirlo por la utilización de toallas húmedas, geles de alcohol o pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en cámaras, expositores o vitrinas refrigeradas dotadas de termómetro, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la instalación temporal.
 - Refrigerados: entre 0º- 8º C.
 - Congelados: igual o inferior a -18º C (-23º si son helados).
- Cuando se utilicen salsas o mahonesas, estas serán exclusivamente de fabricación industrial debidamente envasadas y conservadas durante su uso en refrigeración. **Las guarniciones deberán mantenerse refrigeradas una vez abierto el envase.**
- En caso de realizarse servicio de bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación de alimentos.
- Está prohibida la utilización de grasas animales o vegetales o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados, así como el refrito de los productos elaborados.
- Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan, los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.



- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de instalaciones adecuadas de limpieza dotados de agua potable y agua caliente sanitaria así como de máquinas lavavajillas, con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público o esté prohibido su uso.
- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben de estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos). No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- Los suelos deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Se deben mantener los alimentos sobre mesas o mostradores alejados del suelo. Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, sino separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación o preparación culinaria.
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.
- Se debe disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios. Estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Diariamente se ha de realizar una limpieza del puesto y una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios cortantes, etc., se deben desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.
- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
- Se dispondrá de recipientes para residuos sólidos (basuras), estanco, provisto de accionamiento no manual (pedal).
- El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.
- La vestimenta del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de los alimentos será adecuada, de uso exclusivo a tales fines. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en utensilios propios de la actividad.
- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en vehículos adecuados para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isotermos) y evitando contaminaciones cruzadas.
- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias mediante una indicación clara en un cartel visible.
- Deberán disponer en el puesto de trabajo del Certificado de formación en higiene de los alimentos para manipuladores, de todo el personal que manipula alimentos y cuya última acción formativa debe estar comprendida como máximo en los dos últimos años.
- Se prohíbe:
 - La manipulación de alimentos por parte de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia no justificada en el puesto de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia de animales de compañía en el puesto.
 - La presencia de personal en el puesto que sufra una enfermedad de transmisión alimentaria.
- Toda solicitud de instalación conllevará la cumplimentación y envío al Órgano Competente que autoriza la instalación temporal de la correspondiente **DECLARACIÓN RESPONSABLE (según modelo ANEXO)**.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.