



XXII FERIA DEL CASERIO EN OKONDO 24 DE MARZO DE 2019

EXPOSICION DE PRODUCTOS TIPICOS DEL CASERIO Y PRODUCTOS DE ARTESANIA

BASES PARA PARTICIPAR

Podrán participar **BASERRITARRAS** y **ARTESANOS** de la zona.

LUGAR, PLAZO Y REQUISITOS DE INSCRIPCION

Las solicitudes de autorización para la instalación de puestos se presentarán del día 4 de febrero hasta el día 15 de marzo de 2019, en el registro general del Ayuntamiento de Okondo, (no se admitirán solicitudes enviadas por fax).

Junto al correspondiente impreso de solicitud debidamente cumplimentado (sólo se admitirán aquellas solicitudes que se presenten con el modelo aprobado, que se puede recoger en las oficinas municipales (Zudubiarte 2) o descargarlo de la web municipal www.okondokoudala.eus y adjuntando al mismo la documentación requerida para ser admitida.

DOCUMENTACION A PRESENTAR POR LOS ARTESANOS:

- * D.N.I y/o C.I.F.
- * PRODUCTO A EXPONER
- * JUSTIFICANTE PAGO FIANZA

DOCUMENTACION A PRESENTAR POR LOS BASERRITARRAK:

- *ACREDITACION DE REGISTRO SANITARIO
- *ALTA EN LA SEGURIDAD SOCIAL AGRARIA DEL SOLICITANTE
- *JUSTIFICACION, EN SU CASO, DE ALTA EN EL EPIGRAFE CORRESPONDIENTE DEL I.A.E.
- * CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- * JUSTIFICANTE PAGO FIANZA



FIANZA A DEPOSITAR

Los interesados en participar en la feria, junto a la solicitud deberán presentar el justificante de haber depositado la fianza, por un importe de SESENTA (60,-) euros en la cuenta de la que es titular el Ayuntamiento de Okondo en KUTXABANK ES62-2095-3221-97-1090956219.

Finalizada la Feria y comprobada la asistencia, se devolverá la fianza únicamente a los participantes.

PUESTO Y COLOCACION, MEDIDAS Y NUMERO DE PUESTOS POR VENDEDOR

Los puestos de venta serán instalados por la organización y se encontrarán debidamente identificados al inicio de la hora de instalación de la Feria. Cada expositor deberá instalarse en el puesto asignado de acuerdo con su numeración y nombre.

Cada autorización dispondrá de un puesto cubierto de aproximadamente 2X1 metros. Solamente en casos excepcionales y en función del producto a vender, podrá disponer de mayor espacio y ello siempre a criterio y con autorización de la organización.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y REGIMEN SANCIONADOR

Se procederá con acuerdo con lo establecido en la Ley de Actividad Comercial y la normativa higiénico-sanitaria.

- Ley 7/1985 de 2 de abril Reguladora de las Bases de Régimen Local
- Decreto 2519/74 de 9 de agosto, sobre entrada en vigor del Código Alimentario Español.
- Ley 14/86 de 25 de abril General de Sanidad.
- Ley 26/84 de 19 de julio, General de protección y defensa de consumidores y usuarios.
- Ley 7/94 de 27 de mayo, del Parlamento Vasco, de Actividad Comercial.

Además cada participante vendrá obligado a **gestionar los residuos que genere** de acuerdo al sistema de recogida implantado en el municipio.

REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA LA EXPOSICION DE DIFERENTES PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

El espíritu de la FERIA DEL CASERIO se fundamenta en la exposición de productos artesanos; por ello, el requisito fundamental e imprescindible es que los titulares de los puestos que se establezcan sean productores del alimento expuesto.

LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS:

- Tanto el producto expuesto como el almacenado no estarán en contacto con el suelo.



- Su exposición y venta se realizará de forma que no puedan contaminarse de fuentes externas.
- Los productos considerados “ecológicos” dispondrán de la documentación que acredite su condición.

TXACINERIA Y EMBUTIDOS

- Productos que únicamente pueden comercializarse: chorizos crudos curados y chorizos frescos, txistorras, pancetas, salchichón, morcillas, lomo embuchado y costilla adobada.
- La totalidad de productos dispondrá de N.R.S. y, en su caso, de etiqueta.
- Todos los productos estarán expuestos mediante envases, films, vitrinas u otros dispositivos, de forma que eviten contaminaciones externas.
- Solamente se permite el fraccionamiento de la panceta, el lomo embuchado y la costilla adobada: el mismo se realizará con utensilios específicos, dejando en todo momento visible la identificación del producto.
- Las morcillas se expondrán en condiciones de refrigeración y cumpliendo la normativa vigente.

QUESOS

- Los quesos a comercializar podrán ser de todo tipo: curados, frescos...
- Estarán identificados mediante etiqueta y se dispondrá del correspondiente nº de registro sanitario.
- Los quesos frescos se expondrán en condiciones de refrigeración (entre 0º y 8º C).
- Todos los productos se presentarán adecuadamente protegidos de las contaminaciones externas mediante envases, films, vitrinas...
- La única manipulación permitida será el fraccionamiento del producto (quedando el resto del producto convenientemente identificado).

MIEL, CONSERVAS, Y PATES ENVASADOS

- Estos productos se conservarán envasados, prohibiéndose el fraccionamiento.
- Poseerán N.R.S. y, en su caso, convenientemente etiquetado.
- Los patés que requieran frío como condición de adecuada conservación se expondrán en vitrinas refrigeradoras (0º a 8º C).

VINOS, SIDRAS, LICORES

- Dispondrán de N.R.S.
- Todos los productos comercializados estarán embotellados e identificados con su etiqueta correspondiente.



PANES, BOLLERIA Y PASTELERIA

- Dispondrán de N.R.S.
- Los productos en ningún caso se colocarán directamente sobre el suelo.
- Todos los productos estarán debidamente protegidos de posibles contaminaciones externas.
- Todos los productos elaborados con cremas y natas se expondrán en condiciones de refrigeración (0°-8° C).
- Para el caso de panes especiales, se presentarán bien visibles sus características

TXOZNAS PARA LA VENTA Y ELABORACION DE TALO

- Se permite la elaboración de talo.
- La zona se elaboración estará cubierta y aislada de las zonas de venta y almacenamiento de producto.
- La vajilla a utilizar será desechable.
- No podrán exponerse productos alimenticios en la zona de venta.
- Las bebidas autorizadas serán: sidra, vino, txakoli y agua.
- La materia prima almacenada deberá cumplir idénticas condiciones a las señaladas para los puestos correspondientes (pan y embutidos).

En Okondo, a 28 de enero de 2.019



SOLICITUD DE INSCRIPCION EN XXII FERIA DEL CASERIO 2019
XXII BASERRI AZOKAN (2019) IZENA EMATEKO ESKAERA

SOLICITANTE.....
ESKATZAILEA

DNI.....
NAN ZK

DOMICILIO.....
HELBIDEA

POBLACIÓN.....
HERRIA

C.P./P.K.....

PROVINCIA.....
PROBINTZIA

TELEFONO..... MOVIL.....
TELEFONOA MUGIKORRA

CORREO ELECTRONICO.....
HELBIDE ELEKTRONIKOA

DATOS BANCARIOS.....
BANKUKO KONTU ZENBAKIA

TIPO DE EXPOSICION / ERAKUSKETA MOTA:

- ARTESANO/ARTISAUA
BASERRITARRA

PRODUCTO A EXPONER/ ERAKUSGAI JARRIKO DEN PRODUKTUA

.....

DOCUMENTACION/AGIRIAK

- Recibo de fianza 60€ nº Cta del Ayto de Okondo para ingresar fianza / Fidantzaren ordainagiria (60€)
Fidantza ordaintzeko Okondoko Udalaren kontu-zenbakia: ES62-2095-3221-97-1090956219.
Acreditación de registro sanitario / Osasun erregistroko egiaztagiria.
Justificación de alta en el Epigrafe correspondiente al IAE / Jarduera Ekonomikoaren gaineko Zergari dagokion epigrafean alta emanda izatearen ziurtagiria.
Carnet de manipulador de alimentos (solo baserritarras) / Elikagaien manipulatzaile txartela (baserritarrentzat baino ez).

OBSERVACIONES/ OHARRAK.....

.....

.....

Okondon, 2019koarena
Okondo a, de de 2019

Okondoko udaleko Alkate-Lehendakariari J/
A Sr. Alcalde- Presidente del Ayuntamiento de Okondo

