



**SAN ANTONTXU 2022 JAIETAKO
NEKAZARITZA-FERIAN JARTZEN DIREN
SALMENTA-POSTUEN ADJUDIKAZIOA ETA
EURON FUNTZIONAMENDUA ARAUTZEN
DUTEN OINARRIAK**

Noizbehinkako kaleko salmentatzat honako hau hartuko da: noizbehinka saltzaile-lanetan ibiltzen direnek egiten duten salmenta, merkataritza-establezimendu batetik kanpo egiten dena, desmuntatu litezkeen postuetan (edo holako instalaziorik gabe), bide publikoan edo herriko gun e libre zein irekietan egiten dena.

Mungian, kaleko salmenta edo noizbehinkako azoka, besteak beste, San Antontxuko ferian egiten da. Feria horretan saldu ahal izateko, aurretiaz lortu behar da udal baimena, izan ere, baimen hori lortu ezean ezingo da ezelako salmentarik egin.

Feriak eta azokak antolatzea, eta erabiltzaileak eta kontsumitzaileak babestea UDALAREN ESKUMENA dira. Merkataritzako Jarduera arautzen duen Legearen arabera, udalek arautu behar dituzte -euren udalbarrutiari dagokion lurraldean- merkataritza-establezimenduetatik kanpo egiten diren salmentak, adibidez, feria, jai edo herri-ekimenen ondorioz egiten diren noizbehinkako azoka berezietako kaleko salmenta. Alkate-Udalburuaren eskumena da feriak egiteko baimena ematea, baita lekuz aldatzea, salmenta-postuen kopurua handitzea edo murriztea, postuek betebeharreko azalera aldatzea, postuetan sal litezkeen objektu eta produktuen zerrenda aldatzea, instalatuko diren egituren ereduak ezartzea eta bakoitzaren inguruan sortzen diren zalantzak argitzea.

Horretaz gain, udalei dagokie higiene- eta segurtasun-arauak betetzen direla bermatzea, merkataritza jarduera antolatzea eta arau-hauste arin eta larriak kontrolatzea eta zigortzea.

Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jarduerak arautzen dituen 10/2015 legeak ezartzen ditu EAEn Ikuskizunak eta Jolas-jarduerak antolatzeko eskumenak.

**BASES REGULADORAS PARA LA ADJUDICACIÓN Y
FUNCIONAMIENTO DE LOS PUESTOS DE VENTA
OCASIONALES CONCEDIDOS PARA LA FERIA
AGRÍCOLA QUE SE CELEBRA CON MOTIVO DE LAS
FIESTAS DE SAN ANTONTXU 2022**

Se considera venta ambulante ocasional la actividad comercial realizada por vendedoras y vendedores ocasionales, fuera de un establecimiento comercial, en puestos e instalaciones desmontables o sin ellos, en la vía pública o en los espacios libres o abiertos de la ciudad.

En Mungia, la venta ambulante o mercado ocasional se ejerce entre otras ocasiones en el marco de la feria de San Antontxu, previa obtención, en todo caso, de la preceptiva autorización municipal, sin la que no podrá realizarse práctica de venta alguna.

La organización de las ferias y mercados y la defensa de las personas usuarias y consumidoras es una COMPETENCIA MUNICIPAL. Según la Ley de Actividad Comercial, las ventas fuera del establecimiento comercial, entre ellas los mercados ocasionales instalados con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos populares, como modalidad de venta ambulante, deberán ser reguladas por los ayuntamientos, en el territorio de su municipio. Es potestad de la Alcaldía-Presidencia autorizar la implantación de ferias, trasladarlos de emplazamiento, aumentar y reducir el número de puestos, variar la superficie de ocupación de los puestos, modificar los objetos o artículos que pueden ser objeto de venta en los mismos, imponer los modelos de instalaciones que se juzguen oportunos y resolver cuantas cuestiones se planteen en el ámbito de cada una.

También corresponde a los ayuntamientos garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas, sanitarias, de seguridad, y de ordenación de la actividad comercial, así como el control y sanción de las infracciones leves y graves.

Las competencias en la organización de Espectáculos y Actividades recreativas en la CAPV están reguladas por la Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.



ESKABIDEA

Izena emateko epea: urtero ezarriko du Udalak. 2022ko ediziorako azken eguna: 2021eko abenduaren 15a.

Eskabidea egin ahal izateko, horretarako beren beregi egindako eredua (eskabide-orria) bete beharko da. Eskabide-orri horretan, besteak beste, ondoko datuak bete beharko dira:

- Harremanetarako pertsonaren izena-abizenak.
- Enpresaren izena, helbidea, udalerrria, harremanetarako telefono zenbakia.
- Produktuaren kalitate- edo jatorri-marka (edukiz gero).
- Ferien salduko den produktu mota eta nola salduko diren ferian, osasun-erregistroko zenbakia jarrita, hala badagokio.
- Nekazal ustiategiaren erregistro zenbakia.

Eskabide-orria (eredua) udaletxean hartu ahal izango da, edo, osterantzean, udalaren web-orritik jaitsi: www.mungia.eus

Eskabide-orriarekin batera ferian parte hartu ahal izateko eskatzen diren baldintzen egiaztagiria aurkeztu beharko dira, baita modalitate bakoitzean baloratzen diren ezaugarriak egiaztatzen dituen dokumentazioa ere.

Izena emateko era bat baino gehiago daude, hona hemen:

- Mungiako Udaleko Herritarrentzako Arreta - Zerbitzuan (Trobika 1) aurrez aurre.
- Posta elektronikoa erabilita: azokak@mungia.eus

-Egoitza elektronikoen bitartez www.mungia.eus helbidean

SALMENTA MOTAK ETA MOTA BAKOITZARI DAGOKION GEHIENEZKO POSTU KOPURUA

Produktu eta salmenta motaren arabera, hiru salmenta-postu mota bereiziko dira:

- Janari-produktuen eta landare apaingarrien erakusketa eta salmentarako postuak. 75 postu.

SOLICITUD

El plazo de inscripción: será establecido anualmente por el Ayuntamiento, siendo la fecha tope de inscripción para la edición 2022: el 15 de diciembre de 2021.

La solicitud se formalizará en el modelo de solicitud preparado al efecto, en el que se recogen entre otros datos:

- Nombre de la persona de contacto.
- Razón social, dirección, municipio, teléfono de contacto.
- Distintivo de calidad u origen del producto si lo posee.
- Tipo de productos y modalidad de venta de los mismos en la feria, indicando el N° de registro sanitario, si procede.
- N° de registro de explotación agraria.

El modelo de solicitud se podrá recoger en el Ayuntamiento o descargarse en la página web www.mungia.eus

Junto con la solicitud se tendrá que aportar la documentación que acredite los requisitos exigidos para poder participar en la feria, y aquella documentación que justifique los aspectos que se valoran en cada modalidad.

Las formas de realizar la inscripción, serán las siguientes:

- En el Servicio de atención a la ciudadanía (SAC) del Ayuntamiento de Mungia (Trobika 1).
- Por correo electrónico mediante la dirección azokak@mungia.eus
- A través de la sede electrónica en www.mungia.eus

MODALIDADES DE VENTA Y NUMERO DE PUESTOS MAXIMO POR MODALIDAD

En función del tipo de producto y la modalidad de venta se establecen tres tipos de puestos:

- Puestos de exposición y venta de producto alimentario y planta ornamental. 75 puestos.



-Txosnak. Gehienez ere 10 txosna jarri ahal izango dira feria-eremu osoan zehar, salmenta-postuen artean jarriko dira eta bakoitzari adieraziko zaio non instalatu behar duen bere txosna, hori ba, txosnaren egitura eskatzailearen kontu izango da.

-Artisau produktuen (janariak ez direnak) erakusketa eta salmentarako postuak. 25 postu.

Horiez gain, beste postu batzuk ere jarri ahal izango dira, nahi izanez gero, interesgarritzat jotzen badira eta feriaren helburuekin eta filosofiarekin bat badatoz.

Puntuazio bera lortuz gero eta modalitate bakoitzean ezarri beharreko postuak baino gehiago baleude, zozketa bidez esleituko da postua.

Modalitate bakoitzeko postuen kopurua aldatu ahal izango da eurotakoren baten plazak hutsik geldituz gero.

AUKERAKETARAKO IRIZPIDEAK

San Antontxuko Ferian parte hartzeko baimen kopurua mugatua denez, Udalaren baimena lortu beharko da (aurretiaz) parte hartu ahal izateko.

Udal baimena lortzeko **BALDINTZAK** honako hauek dira:

1.- JANARI-PRODUKTUEN ETA LANDARE APAINGARRIEN ERAKUSKETA ETA SALMENTARAKO POSTUAK.

-Zerga betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekiko betebeharrak egunean izatea.

-Salduko den produktuaren edo Produktuen araudiak ezarritako baldintzak betetzea.

-Inoiz zehapen administratibo irmorik jaso ez izana kaleko salmenta arautzen duten arauak hautsi izangaitik.

-Txosnas. Con un tope de 10 txosnas distribuidas entre puestos colocados al efecto y espacios adjudicados a exposición para montaje de txosna con estructura propia.

-Puestos de exposición y venta de artesanía no alimentaria. 25 puestos.

Además puntualmente podrán tener cabida otro tipo de puestos que se consideren de interés y sean acordes con los objetivos y filosofía de la feria.

En caso de igualdad de puntos y de superar el número máximo de puestos en cada modalidad, la asignación de puestos se realizará por sorteo.

El número de puestos por modalidad podrá modificarse si en alguna de ellas quedan puestos vacantes.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Dado que el número de autorizaciones para participar en la Feria de San Antontxu es limitado, dicho ejercicio requerirá la previa obtención de la correspondiente autorización municipal.

Los **REQUISITOS** para obtener la autorización municipal son:

1.- PUESTOS DE EXPOSICION Y VENTA DE PRODUCTO ALIMENTARIO Y PLANTA ORNAMENTAL:

-Estar al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.

-Cumplir los requisitos establecidos por la Normativa reguladora del producto o productos a la venta.

-No haber incurrido en sanción administrativa firme por la comisión de alguna infracción de las normas reguladoras de la actividad de la venta ambulante.

-Norberak ekoizitako edota elaboratutako nekazaritza edo abeltzaintzako produktuak saltzea. Antolatzaileek eskubidea dute behar diren egiaztapen guztiak egiteko, baita eskatzaileek ekoizpenerako edota produktua egiteko dauzkaten instalazio edota ustategietan bere

-La venta de productos agroalimentarios de producción y/o elaboración propia. La organización se reserva el derecho de hacer las comprobaciones que estime oportunas al respecto, incluyendo aquellas que se tengan que hacer en las instalaciones y/o explotaciones agrarias de producción y/o elaboración de los solicitantes.

Salmenta-postuak adjudikatzeko, zera baloratuko da:

A la hora de adjudicar los puestos, se valorará:

1. Jasangarritasuna eta iraunkortasuna sustatzeko eta CO2 isuriak saihesteko, merkatua egiten den puntutik produktuaren jatorriko ustiapen-lekura dagoen distantzia baloratuko da, eskala honen arabera:

15 km-tik beherakoa..... 8 puntu.
15 eta 30 km tartean..... 6 puntu.
30 eta 45 km tartean..... 4 puntu.
45 eta 60 km tartean..... 2 puntu
60 km-tik gora..... 0 puntu

1. Con el fin de promover la sostenibilidad y evitar las emisiones de CO2, se valorará la distancia desde el punto en el que se celebra el mercado hasta la explotación de procedencia del producto según la siguiente escala:

Menos de 15 km.....8 puntos
Entre 15 y 30 km...6 puntos
Entre 30 y 45 km.....4 puntos
Entre 45 y 60 km.....2 puntos
Mas de 60 km.....0 puntos

2. Produktu elaboratuak badira, prozesuan euren nekazaritza ustategiko lehengaiak erabili izana: gehienez ere 6 puntu. Instalazio propioak dituzten ustategiak lehenetsiko dira.

2. En el caso de productos elaborados, a quienes utilicen materias primas producidas en su explotación agraria hasta 6 puntos, primándose a las explotaciones que dispongan de instalaciones propias.

3. Bizkaiko nekazaritza ferietarako erreferentziakoa den ekoizle-zerrendako ekoizleak izatea: gehienez ere 5 puntu.

4. A quienes formen parte del listado de referencia de productoras o productores para ferias agrícolas de Bizkaia hasta 5 puntos.

4. Artisauak izatea: gehienez ere 4 puntu.

5. A la producción artesana hasta 4 puntos.

5. Slow Food-ek babestearen dituen produktuak, Ekoizpen ekologikoa daukaten produktuak edo kalitate markakoak dakartzaten ekoizleak izatea (Eusko Label, Idiazabal jatorri-marka, Bizkaiko Txakolina jatorri-deitura, Euskal sagardoa jatorri-deitura): gehienez ere 5 puntu.

6. A quienes presenten productos amparados por Slow Food, producción ecológica o marcas de calidad: Eusko Label, Denominación de Origen Idiazabal, Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, Denominación de origen Euskal sagardoa hasta 5 puntos.

Produktu batzuk saltzeko, gehienezko ekoizle-kopuru bati emango zaio baimena. Hona hemen produktu horiek: (Ekoizleak aukeratzeko, bakoitzaren puntuazioa dagokion taldearen arabera baloratuko da, salgai izango duen produktu nagusia ardatz hartuta) Puntuazio bera lortuz gero, zozketa bidez esleitu da postua.

Se establece un número máximo de personas productoras por tipo de producto para los siguientes productos. A la hora de la selección, la puntuación se considerará dentro del grupo que le corresponda a cada, en función del artículo principal que ponga a la venta. En caso de igualdad de puntos, la asignación de puestos se realizará por sorteo.

-Ortuariak: 8 ekoizle.

-Hortaliza 8 productoras o productores.

-Bizkaiko Txakolina: 6 ekoizle.

-Eztia: 4 ekoizle.

-Ogia, euskal pastela eta gozogintzako produktuak: 10 ekoizle.

-Ardi-gazta: 5 ekoizle.

-Beste gazta mota batzuk: 3 ekoizle.

-Txarkuteria: 12 ekoizle.

-Okela: 3 ekoizle.

Landare apaingarriak: 3 ekoizle.

-Beste produktu batzuk: 10 ekoizle.

2.- TXOSNAK

Zerga betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekiko betebeharrak egunean izatea.

Salduko den produktuaren edo produktuen araudiak ezarritako baldintzak betetzea.

Inoiz zehapen administratibo irmorik jaso ez izana kaleko salmenta arautzen duten arauak hautsi izangaitik.

Salmenta-postuak adjudikatzeko, zera baloratuko da:

1. Jasangarritasuna eta iraunkortasuna sustatzeko eta CO2 isuriak saihesteko, merkatua egiten den puntutik produktuaren jatorriko ustiapen-lekura dagoen distantzia baloratuko da, eskala honen arabera:

15 km-tik beherakoa..... 8 puntu.

15 eta 30 km tartean:..... 6 puntu.

30 eta 45 km tartean:4 puntu.

45 eta 60 km tartean:2 puntu

60 km-tik gora:0 puntu

-Nekazaritza izatea jarduera nagusia (ATP)

-Bizkaik onekazaritza ferietarako erreferentziatzeko den ekoizle-zerrendako establezimenduak izatea: gehienez ere 5 puntu.

Salgai jartzen dituzten produktuen ekoizpenerako instalazio propioak dituzten Txosnei: 6 puntu, gehienez ere. Ondoko irizpideen arabera emango dira puntuak, betiere, dagokion kontrol erakunde ofizialak egindako agiria aurkeztuta:

-Bizkaiko Txakolina 6 productoras o productores.

-Miel 4 productoras o productores.

-Pan, pastel vasco y repostería 10 productoras o productores.

-Queso de oveja 5 productoras o productores.

-Otros quesos 3 productoras o productores.

-Chacina 12 productoras o productores.

-Carne 3 productoras o productores.

-Planta ornamental 3 productoras o productores.

-Otros productos 10 productoras o productores.

2.- TXOSNAS

Estar al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.

Cumplir los requisitos establecidos por la normativa reguladora del producto o productos a la venta.

No haber incurrido en sanción administrativa firme por la comisión de alguna infracción de las normas reguladoras de la actividad de la venta ambulante.

A la hora de adjudicar los puestos, se valorará:

1. Con el fin de promover la sostenibilidad y evitar las emisiones de CO2, se valorará la distancia desde el punto en el que se celebra el mercado hasta la explotación de procedencia del producto según la siguiente escala:

Menos de 15 km.....8 puntos

Entre 15 y 30 km.....6 puntos

Entre 30 y 40 km.....4 puntos

Entre 45 y 60 km.....2 puntos

Mas de 60 km..... 0 puntos

-Ser Agricultor/a Título Principal (ATP)

-A los establecimientos del listado de referencia de productores o productoras para ferias agrícolas de Bizkaia 5 puntos.

A las txosnas que tengan instalaciones propias para la elaboración de los productos que ponen a la venta, hasta 6 puntos, en base al siguiente criterio a justificar con documentación expedida por el organismo de control oficial correspondiente:

- Txarkuteria (lantegia).....2 puntu
- Arto-irina (errota).....2 puntu
- Txakolina eta/edo sagardoa(upategia)...2 puntu

- Chacina (obrador)..... 2 puntos
- Harina de maíz (molino).....2 puntos
- Txakoli y/o sidra (bodega).....2puntos

Euren lehengaiekin egindako produktuak saltzen dituzten establezimenduei: 10 puntu, gehienez ere. Ondoko irizpideen arabera emango dira puntuak, betiere, dagokion kontrol erakunde ofizialak egindako agiria aurkeztuta:

- Txarkuteria -etxean hazitako txarriak... 2 puntu
- Arto-irina... 2 puntu
- Piper txorizeroa 2 puntu
- Euskal Sagardoa (Jat. deituraduna).2 puntu
- Bizkaiko Txakolina 2 puntu

A los establecimientos que vendan productos elaborados con materia prima propia, hasta 10 puntos, en base al siguiente criterio a justificar con documentación expedida por el organismo de control oficial correspondiente:

- Chacina-cerdo criados 2 puntos
- Harina de maíz 2 puntos
- Pimiento choricero 2 puntos
- Sidra con D.O. 2 Puntos
- Bizkaiko Txakolina 2 puntos

Kalitate-markaduten produktuak saltzen dituzten txosnak izatea: gehienez ere 5 puntu.

- Eusko Labela.....1 puntu
- Idiazabal jatorri-deitura.....1 puntu
- Bizkaiko Txakolina jatorri deitura.....1 puntu
- Euskal Sagardoa jatorri-deitura.....1 puntu
- Beste batzuk.....1 puntu

A las txosnas que presenten productos amparados por marcas de calidad hasta 5 puntos.

- Eusko Label.....1 puntu
- Denominación de Origen Idiazabal.....1 puntu
- Den. de Origen Bizkaiko Txakolina..... 1 puntu
- Den. de Origen Euskal Sagardoa1 puntu
- Otros.....1 puntu

3. ARTISAU PRODUKTUEN ERAKUSKETA ETA SALMENTARAKO POSTUAK

3.-PUESTOS DE EXPOSICION Y VENTA DE ARTESANIA NO ALIMENTARIA

-Zerga betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekiko betebeharrak egunean izatea.

-Estar al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.

-Inoiz zehapen administratibo irmorik jaso ez izana kaleko salmenta arautzen duten arauak hautsi izangaitik.

-No haber incurrido en sanción administrativa firme por la comisión de alguna infracción de las normas reguladoras de la actividad de la venta ambulante.

-Berak egindako produktuak saltzea.

-La venta de productos de elaboración propia.

Salmenta-postuak adjudikatzeko, zera baloratuko da:

A la hora de adjudicar los puestos, se valorará:

- Jasangarritasuna eta iraunkortasuna sustatzeko eta CO2 isuriak saihesteko, merkatua egiten den puntutik produktuaren jatorriko ustiapen-lekura dagoen distantzia baloratuko da, eskala honen arabera:

- Con el fin de promover la sostenibilidad y evitar las emisiones de CO2 , se valorará la distancia desde el punto en el que se celebra el mercado hasta la explotación de procedencia del producto según la siguiente escala:

- 15 km-tik beherakoa..... 8 puntu.
- 15 eta 30 km tartean:..... 6 puntu.
- 30 eta 45 km tartean:..... 4 puntu.
- 45 ta 60 km tartean:..... 2 puntu
- 60 Km-tik gora:..... 0 puntu

- Menos de 15 km.....8 puntos
- Entre 15 y 30 km.....6 puntos
- Entre 30 y 45 km.....4 puntos
- Entre 45 y 60 km.....2 puntos
- Más de 60 km.....0 puntos

Euskal eskulan tradizionalako produktuak egiten dituztenei 5 puntu bitarte

A quienes elaboran productos de artesanía tradicional vasca hasta 5 puntos.

BAIMENENAK ondoko datuak eta zehaztasunak agertuko dira:

LAS AUTORIZACIONES se otorgarán con expresión de los siguientes extremos:

- a) Eskatzaile titularren identifikazioa edo bestela, laguntzaile edo bere menpe lan egiten duen langilearen identifikazioa.
- b) Feriaren izena eta salmenta-postu kopurua edo, hala badagokio, jarduera gauzatzeko baimentzen den leku zehatza.
- c) Zer produktu saltzeko baimena ematen zaien.
- d) Jarduera zein egunetan eta ordutan gauzatu dezaketen, eta baimena noiztik noiz arte den baliokoa.
- e) Instalazioaren ezaugarriak.
- f) Ferian bete beharreko baldintza orokorrak, baita produktu bakoitzaren salmentari dagozkion bereziak ere (ondoren dagoz zehaztuta).

- a) Identificación de la persona titular y en su caso del que colabore o trabaje a su cargo.
- b) Denominación de la Feria y nº de puestos o, en su caso, el concreto lugar donde se autorice el ejercicio de la actividad.
- c) Productos de venta autorizados.
- d) Fechas y horarios del ejercicio de la actividad, y periodo de validez de la autorización.
- e) Características de la instalación.
- f) Condiciones generales a cumplir en la feria, así como aquellas que sean específicas de cada producto que se especifican a continuación.

Baimen honek behartu egiten du titularra jarduera hori modu pertsonalean garatzen, zuzenean edo behar bezala baimendutako langileen edo laguntzaileen bidez.

La autorización conlleva la obligación de su titular de ejercer la actividad de forma personal, directamente o a través de las personas empleadas o colaboradoras debidamente autorizadas.

BALDINTZA OROKORRAK

Feriek 10:00etan hasi eta 15:00era arte iraungo dute. Tarte horretan salmenta-postuek behar bezala jarrita eta martxan egon beharko dute.

CONDICIONES GENERALES

El horario de celebración de la feria es desde las 10:00 horas de la mañana hasta las 15:00 horas de la tarde, espacio de tiempo en el que el puesto deberá estar correctamente montado y en funcionamiento.

Zama-lanak egiteko, ibilgailuak feria hasi baino ordu bi lehenagotik sartu ahal izango dira feria-eremura, baita behin feria amaitutakoan ere. Salmenta-ordutegiaren barruan galarazita egongo da feria-eremuan ibilgailuak aparkatzea eta ibiltzea.

La entrada de vehículos en el recinto del mercado para la realización de las operaciones de carga y descarga de los productos, se deberá llevar a cabo en las dos horas anteriores a la celebración del mismo y en la inmediata posterior a la terminación. Durante el horario de venta queda prohibido el estacionamiento y la circulación de vehículos en el recinto del mercado.

Salmenta-postuetako arduradunek ondo ikusteko moduko leku batean jarri beharko dute Mungiako Udalak emandako identifikazio-txartela.

Deberán colocar en lugar visible la tarjeta identificación que a tal efecto les sea facilitada por el Ayuntamiento de Mungia.

Merkataritza-jarduera gauzatzen duten bitartean, arlo horretan indarrean dagoen araudiak ezartzen duena bete beharko dute, batez ere, ondoko gaiei dagokienean: osasun publikoa, merkataritzako jarduera, azokaren diziiplina, kontsumitzaileen eta erabiltzaileen babesa eta zerga-erregimena eta Gizarte Segurantzza.

En el desarrollo de su actividad mercantil deberán observar lo dispuesto en la normativa vigente, especialmente en lo que se refiere a la protección de la salud pública, el ejercicio del comercio, la disciplina del mercado, la defensa del colectivo consumidor y usuario y el régimen fiscal y de la Seguridad Social.

Produktuaren kalitatearen erantzule izango dira une oro. Produktu horiek ezingo diete eragin inolako osasun edo segurtasun arriskurik kontsumitzen dituztenei, ez dute kalitatean ez kantitatean iruzurrik egingo, ez dira faltsifikatuta egongo, ezingo dira identifikatu gabe egon eta komertzializatzeko gutxieneko baldintzak bete beharko dituzte.

Serán responsables en todo momento de la calidad de sus productos, sin que puedan ocasionar riesgos para la salud o seguridad de quienes lo consuman, supongan fraude en la calidad o cantidad, sean falsificados, no identificados o incumplan los requisitos mínimos para su comercialización.

Tenperatura hotzean eduki beharreko produktuak saltzen dituztenek derrigorrean izan behar dituzte hozkailuak, produktu guztiak bertan gordetzeko bestekoak.

Pisatu eta neurtzekoak diren produktuak saltzen dituzten postuetan arauzko baskula eta metroa eduki beharko dira.

Baimendutako tarte osoan bete beharko dira adjudikazioa emateko ezarri diren baldintzak eta betebeharrak, baita eskudunak diren udal arduradunek emandako jarraibideak ere.

Beren beregi adjudikatutako lekua baino ezingo da erabili.

Udal langileek edo arduradunek eskatutako dokumentazioa derrigorrean aurkeztu beharko da.

Salgai jarritako produktuen prezioak kartel batean jarriko dira, edonork ondo ikusteko moduko lekuan.

Ferriak irauten duen artean derrigorrean bete beharko dira begirune, txukuntasun, eta garbitasun baldintzak. Saltzen dagoenak garbi egon beharko du, baita aldean daraman arropak eta jarduerarako behar dituen tresnek ere.

Ontziratutako gabeko produktuak ez dira inoiz publikoak uki ditzakeen lekuan jarriko, eta behar bezala babestuta eduki beharko dira, erakusleihoak edo antzekoak erabilita.

Ontziratutako produktuek behar bezala etiketatuta egon beharko dute, etiketa eta kontraetiketa jarrita (beharrezkoa den kasuetan).

Ezingo da ezelako produkturik komertzializatu gaixotasunak sendatzeko balio duela edo ezaugarri terapeutikoak dituela esanez.

Ezingo da soinu-tresnarik erabili, baldin eta Udalak beren beregi baimena eman ez badu. Baimen hori emateko alde guztien interesak hartu beharko dira kontuan.

Salmenta-postu guzietan jarriko dira erreklamazio-orriak herritarren eskura.

Ezingo da janari-produkturik zoru gainean utzi (bestelako euskarririk gabe).

Produktua zatitzea baimenduta dagoen kasuetan, derrigorra izango da salmenta-postu horietan edateko ura egotea; beraz, baimena emango zaie txorrodun ur-biltegiak, xaboi likidoa eta paperezko zapiak edukitzeko.

Los puestos que vendan productos que requieran ser mantenidos a temperatura de refrigeración, dispondrán de aparatos frigoríficos con capacidad suficiente para el mantenimiento de los mismos.

Los puestos que expendan artículos que sean objeto de peso o medida, dispondrán de báscula y metro reglamentario.

Deberán mantenerse durante toda la vigencia de la autorización en el cumplimiento de los requisitos y condiciones que hubieran determinado su adjudicación, así como las instrucciones que dicte la autoridad municipal competente.

Sólo se podrá ocupar el espacio expresamente asignado.

Tendrán obligación de facilitar la documentación que les sea solicitada por personal o autoridad municipal.

Los precios de venta de los productos comercializados estarán expuestos al público en cartel visible.

Durante todo el desarrollo de la feria se deberán mantener unas condiciones generales de orden, decoro y limpieza. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en los utensilios propios de la actividad que desarrollen.

Los productos elaborados sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público y estarán debidamente protegidos, mediante vitrinas o similares.

Los productos envasados deberán estar correctamente etiquetados, portando la etiqueta y la contraetiqueta (en aquellos casos en que proceda).

No puede comercializarse un producto atribuyéndosele propiedades terapéuticas o curativas de una enfermedad.

Queda prohibida la utilización de aparatos acústicos, salvo autorización municipal expresa que deberá tener en cuenta los diferentes intereses en conflicto.

Todos los puestos deberán disponer de hojas de reclamaciones para quien lo solicite.

No se depositará ningún alimento directamente sobre el suelo.

En los casos en que está permitido el fraccionamiento del producto, obligatoriamente el puesto dispondrá de agua potable, permitiéndose el uso de depósitos de agua con grifo, jabón líquido y toallas de papel.

Ekoizle bakoitzak BERE PRODUKTUA baino ezingo du saldu, bere ustiatagian edo baldintza sanitario egokiak betetzen dituen establezimendu batean sortu, elaboratu edota ontziratutako produktua. Saltzaileak berak lehengaia ekoizten ez badu, bakarrik emango zaio baimena establezimenduaren titularra bada.

Ekoizle bakoitza produktu mota batengatik aukeratuko da ferian parte hartzeko, eta produktu horixe baino ezingo du saldu. Izena emateko boletinean zehaztutako produktuak baino ezingo dira salgai jarri.

Ontziratutako gabeko produktuak produzitzen dituzten ekoizle guztiek eduki beharko dute Elikadura Higiene arloko Prestakuntza jaso dutela egiaztatzen duen Ziurtagiri Indibidual Eguneratua.

Janari-produktuak ondo ordenatuta jarriko dira ikusgai, sailkatuta eta banan, bakoitzak bere ezaugarri bereziei ondo eusteko eta usainak, zapore arraroak eta kutsadura ekiditeko.

Azoka amaitzen denean, salmenta-postua eta ingurua garbi eta txukun utzi beharko dute. Zoladurari, arbolei edo jabetza publikoko ondasunei kalteren bat eraginez gero, eurak izango dira kalte horiek konpontzearen erantzule. Horretaz gain, euren jardueraren ondorioz hirugarren bati edo batzuei kalte edo galeraren bat sortuz gero (pertsonei edo euren ondasunei), kalte edo galera horien erantzule ere izango dira. Beraz, dagokien erantzukizun zibileko aseguruia eduki (eta hori hala dela egiaztatu) beharko dute.

Oharra: Pairatzen ari garen pandemia egoera dela eta, San Antontxuko azoka egiteko baldintza izango da COVID-19 transmisioa 100.000 biztanleko 150 kasutik beherakoa izatea. Egoera epidemiologikoa okertzen bada eta transmisioaren hazkunde esanguratsua balio horretatik gora hazten bada, feria hori egin ala ez eta horren baldintzak baloratuko dira.

Cada productora o productor podrá vender única y exclusivamente PRODUCTO PROPIO, producido, elaborado y/o envasado en su explotación o en un establecimiento de elaboración que cuente con las autorizaciones sanitarias pertinentes. En caso de no producir la materia prima, solo se concederá autorización si es titular del establecimiento.

Cada productora o productor podrá vender única y exclusivamente el producto por el que ha sido seleccionado o seleccionada para acudir a la feria. No se podrán exponer aquellos productos que no hayan sido especificados en el Boletín de Inscripción.

Todos los productores o productoras dedicadas a la elaboración, preparación y venta de alimentos sin envasar deberán estar en posesión del Certificado Individual Actualizado de Formación en Higiene Alimentaria, excepto en el caso de frutas y verduras.

Los alimentos se expondrán al público ordenadamente, debiendo existir una clasificación y separación adecuada entre los mismos de forma que cada uno conserve sus características peculiares y se evite la asimilación de olores, sabores extraños o contaminación.

Al finalizar el mercado, deberán dejar el lugar ocupado por el puesto y sus proximidades en buen estado de limpieza. Serán responsables de la reposición de los daños que pudieran inferir al pavimento, arbolado o bienes de dominio público en general, todo ello con independencia de la responsabilidad en que pudieran incurrir por daños o lesiones causados a terceros derivados de su actividad, tanto en sus bienes como en sus personas, para lo que deberán poseer, y acreditarlo, el correspondiente seguro de responsabilidad civil.

Nota: Debido a la situación de pandemia que estamos sufriendo, la celebración de la feria de San Antontxu estará condicionada a que el nivel de transmisión de la COVID-19 esté por debajo de 150 casos por 100.000. Si se diera un deterioro de la situación epidemiológica y un crecimiento significativo de la transmisión por encima de ese valor, se valorará la celebración o no de dicha feria y de las condiciones de la misma.