



2026KO SAN PEDRO JAIK DIRELA ETA, EKAINAREN 21EKO NEKAZARITZA-FERIAN JARRIKO DIREN SALMENTA-POSTUEN ADJUDIKAZIOA ETA FUNTZIONAMENDUA ARAUTZEN DITUZTEN 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 gunen libre zein irekietan egiten dena.

Mungian, kaleko salmenta edo noizbehinkako azoka, besteak beste, San Pedro jaietako "Baserritarren egunean" 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 da. Merkataritza 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 astunak kontrolatzea eta zigortzea.

EAn ikuskizunak eta jolas-jarduerak antolatzeko eskumenak Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legeak (10/2015) eta otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuak (jendaurreko ikuskizunen eta jolas-jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onartzen

BASES REGULADORAS PARA LA ADJUDICACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS PUESTOS DE VENTA OCASIONALES CONCEDIDAS PARA LA FERIA AGRÍCOLA QUE SE CELEBRA CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DE SAN PEDRO EL DÍA 21 DE JUNIO DE 2026

Se considera venta ambulante ocasional la actividad comercial realizada por vendedores y vendedoras ocasionales, fuera de un establecimiento comercial, en puestos e instalaciones desmontables o sin ellas, 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 las fiestas de San Pedro el día del Baserritarra, 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 propios 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 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas (10/2015) y el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas.



duena) arautzen dituzte.

Arau nagusi modura, antolatzaileak ARDURADUN bat edo batzuk izendatu behar ditu. Arduradun horrek (edo horiek) jarduera gauzaten den bitartean lokalizagarri eta jarduera gauzaten den lekuan bertan egon beharko du. Aurretiaz joanda egon beharko du bertan –zama-lanak egiten hasi aurretik– eta hantxe jarraitu beharko du jarduera amaitzen den arte, hau da, elementu eta parte-hartzaile guztiak joan arte. Arduradun horrek (edo horiek) nahiko botere izango du, edozein ezusteko gertatuta ere, esku-hartzeko edo erabakitzeke, hala eskatzen bazaio.

ESKABIDEA

Izena emateko epea: urtero ezarriko du Udalak. 2026ko ediziorako azken eguna: **maiatzaren 20a**.

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

- Harremanetarako pertsonaren izen-abizenak.
- Enpresaren izena, helbidea, udalerria, harremanetarako telefono zenbakia.
- Produktuaren kalitate- edo jatorri-marka (edukiz gero).
- Ferian salduko diren produktu motak eta nola salduko diren ferian, osasun-erregistroko zenbakia jarrita, hala badagokie.
- Nekazaritzako ustiategiaren erregistro zenbakia.

Eskabide-orria (eredua) Udalaren web-orrian eskura daiteke: 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.

Eskabidea pertsona juridikoen kasuan egoitza elektronikoaren bidez egin beharko da edo Mungia-ko Udalaren Herritarren Arretarako

Como norma elemental, la organización debe designar como RESPONSABLE a una o varias personas, en todo momento localizables durante el desarrollo del evento y presentes en el espacio de celebración con anterioridad al comienzo de las labores de carga y descarga hasta la total retirada de los elementos y participantes. Esta persona o personas tendrá poder suficiente para intervenir en el supuesto de que fuera requerida su actuación o decisión ante cualquier tipo de eventualidad.

SOLICITUD

El plazo de inscripción: será el establecido anualmente por el Ayuntamiento, siendo la fecha tope de inscripción para la edición 2026 el 20 **de mayo**.

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 podrá 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.

La solicitud deberá hacerse mediante la sede electrónica en el caso de las personas jurídicas o en el Servicio de atención ciudadana del Ayuntamiento de Mungia en el caso de



Zerbitzuaren bidez pertsona fisikoen kasuan.

personas físicas.

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

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

SALMENTA MOTAK ETA MOTA BAKOITZARI DAGOKION GEHIENEZKO POSTU KOPURUA

MODALIDADES DE VENTA Y NUMERO DE PUESTOS MAXIMO POR MODALIDAD

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

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

- Janari-produktuen eta landare apaingarrien erakusketa eta salmentarako postuak.
- Txosnak. Gehienez ere 5 txosna jarri ahal izango dira feria-eremu osoan zehar, salmenta-postuen artean jarriko dira eta bakoitzari adieraziko zaio non instalatu behar duen bere txosna; edozelan ere, txosnaren egitura eskatzailearen ardura eta bere kontura izango da.

- Puestos de exposición y venta de producto alimentario y planta ornamental.
- Txosnas. Con un tope de 5 txosnas distribuidas entre puestos colocados al efecto y espacios adjudicados previamente. Cada adjudicatario deberá tener estructura propia.

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

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.

Udal baimena lortzeko **BALDINTZAK** eta **AUKERAKETARAKO IRIZPIDEAK** honako hauek dira:

Los **REQUISITOS** y **CRITERIOS DE SELECCIÓN** para obtener la autorización municipal son:

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

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

- 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.
- Saltzaileak berak ekoiztiko edota elaboratutako nekazaritza edo abeltzaintzako produktuak saltzea. Erakundeak beretzat gordetzen du horri buruz egokitzat jotzen dituen egiaztapenak egiteko eskubidea, eskatzaileen

- 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.
- 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.



ekoizpeneko edota elaborazioko
nekazaritza-instalazio edota ustiattegietan
egin beharrekoak barne.

Salmenta-postuak adjudikatzeke, zera
baloratuko da:

A la hora de adjudicar los puestos, se valorará a:

1. Jasangarritasuna sustatzeko eta CO2 isuriak
saihesteko, merkatua egiten den puntutik
produktuaren jatorrizko ustiategira dagoen
distantzia baloratuko da, eskala honen arabera:

15 km baino gutxiago	8
puntu	
15 eta 30 km bitartean.....	6
puntu	
30 eta 45 km bitartean	4
puntu	
45 eta 60 km bitartean	2
puntu	
60 km baino gehiago	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.- Jarduera nagusia nekazaritza izatea (ATP)
.....5 puntu

3.- Produktu elaboratuak badira, prozesuan
euren nekazal ustiattegiko lehengaiak erabili
izana: **gehienez ere 6 puntu**. Instalazio
propioak dituzten ustiategiak lehenetsiko dira.

2.-Ser Agricultor a Título Principal (ATP).....
.....5 puntos

3.- En el caso de productos elaborados, a aquellos
productores que utilicen materias primas producidas en su
explotación agraria **hasta 6 puntos**, primándose a las
explotaciones que dispongan de instalaciones propias.

4.-Bizkaiko nekazaritza-ferietarako
erreferentziazkoa den ekoizle-zerrendako
ekoizleak izatea: **gehienez ere 5 puntu**.

4.- Los productores del listado de referencia de productores
para ferias agrícolas de Bizkaia **hasta 5 puntos**.

5.- Artisauak izatea: **gehienez ere 4 puntu**.

5. A los productores artesanos **hasta 4 puntos**.

6.- Produktu ekologikoak edo kalitate markek
babesten dituzten produktuak ekartzea (Eusko
Label, Idiazabal jatorri-marka, Bizkaiko
Txakolina jatorri-marka, Euskal Sagardoa jatorri-
marka): **gehienez ere 5 puntu**.

6.-A los productores que presenten productos ecológicos o
productos amparados por 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:

Se establece un número máximo de productores por tipo
de producto para los siguientes productos:

- Ortuariak: **6 ekoizle**.
- Bizkaiko Txakolina: **5 ekoizle**.
- Eztia: **2 ekoizle**.
- Ogia, euskal pastela eta gozogintzako

- Hortaliza **6 productores**.
- Bizkaiko Txakolina **5 productores**.
- Miel **2 productores**.
- Pan, pastel vasco y repostería **6 productores**.



produktuak: **6 ekoizle.**

- e. Ardi-gazta: **4 ekoizle.**
- f. Beste gazta mota batzuk: **2 ekoizle.**
- g. Landare apaingarriak: **2 ekoizle.**
- h. Beste produktu batzuk: **10 ekoizle.**

- e. Queso de oveja **4 productores.**
- f. Otros quesos **2 productores.**
- g. Planta ornamental **2 productores.**
- h. Otros productos **10 productores.**

Ekoizleak aukeratzeko, bakoitzaren puntuazioa dagokion taldearen arabera baloratuko da, salgai izango duen produktu nagusia ardatz hartuta.

A la hora de seleccionar los productores, la puntuación se considerará dentro del grupo que le corresponda a cada productor en función del producto principal que ponga a la venta.

Puntuazio bera lortuz gero, zozketa bidez esleituko da postua.

En caso de igualdad de puntos, la asignación de puestos se realizará por sorteo.

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

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

2.- TXOSNAK

- Zerga betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekiko betebeharrak egunean izatea.
- Erregistratutako nekazaritza-ustiategi baten titularra izatea.
- Salduko den produktuaren edo produktuen araudiak ezarritako baldintzak betetzea.
- Inoiz zehapen administratibo irmorik jaso ez izana kaleko salmenta arautzen duten arauak hautsi izangaitik.

2.- TXOSNAS

- Estar al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.
- Ser titular de una explotación agraria registrada.
- 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.

Postuak adjudikatzen, zera baloratuko da:

A la hora de adjudicar los puestos, se valorará:

Jasangarritasuna sustatzeko eta CO2 isuriak saihesteko, merkatua egiten den puntutik produktuaren jatorrizko ustiategira 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 el de procedencia del producto según la siguiente escala:

15 km baino gutxiago	8 puntu
15 eta 30 km bitartean	6 puntu
30 eta 45 km bitartean	4 puntu
45 eta 60 km bitartean	2 puntu
60 km baino gehiago	0 puntu
Nagusiki nekazaritza izatea (ATP).....	5 puntu

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

➤ Bizkaiko nekazaritza ferietarako erreferentziazkoa den ekoizle-zerrendako establezimenduak izatea: **gehienez ere 5 puntu.**

Ser Agricultor a Título Principal (ATP)5 puntos.

➤ A los establecimientos del listado de referencia de productores o productoras para ferias agrícolas de Bizkaia: **máximo de 5 puntos.**



- Salgai jartzen dituzten produktuen ekoizpenerako instalazio propioak dituzten txosnei: **6 puntu, gehienez ere**. Irizpide hauen arabera emango dira puntuak, betiere, dagokion kontrol erakunde ofizialak egindako agiria aurkeztuta:
 - Txarkuteria (lantegia)..... 2 puntu
 - Arto-irina (erota) 2 puntu
 - Txakolina eta/edo sagardoa (upategia) 2 puntu
- Euren lehengaiekin egindako produktuak saltzen dituzten establezimenduei: 10 puntu, gehienez ere. Irizpide hauen 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
- Kalitate-marka duten 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 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:
 - Chacina (obrador)2 puntos
 - Harina de maíz (molino)2 puntos
 - Txakoli y/o sidra (bodega)2 puntos
- 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 criados2 puntos
 - Harina de maíz2 puntos
 - Pimiento choricero2 puntos
 - Sidra con D.O. Euskal Sagardoa.....2 puntos
 - Bizkaiko Txakolina2 puntos
- A las txosnas que presenten productos amparados por marcas de calidad hasta 5 puntos.
 - Eusko Label1 punto
 - Denominación de Origen Idiazabal1 punto
 - Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina1 punto
 - Denominación de Origen Euskal Sagardoa1 punto
 - Otro.....1 punto

BAIMENETAN honako datu eta zehaztasun

LAS AUTORIZACIONES se otorgarán con expresión de los



hauek agertuko dira:

- Titularraren identifikazioa eta, behar izanez gero, bertan lanean daudenena edota laguntzaileena.
- Feriarren izena eta salmenta-postu kopurua edo, hala badagokio, jarduera burutzeko baimentzen den leku zehatza.
- Zer produktu saltzeko baimena duten.
- Jarduera hori zein egunetan eta ordutan gauzatu dezaketen, eta baimena noiztik noiz arte den baliokoa.
- Instalazioaren ezaugarriak.
- Ferian bete beharreko baldintza orokorrak, baita produktu bakoitzaren salmentari dagozkion bereziak ere (ondoren dagoz zehaztuta).

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

BALDINTZA OROKORRAK

- Feriak 10:00etan hasi eta 15:00era arte iraungo du. Tarte horretan salmenta-postuek behar bezala jarrita eta martxan egon beharko dute.
- Ibilgailuak feria hasi baino ordu bi lehenagotik (hasi arte) sartu ahal izango dira feria-eremura zama-lanak egiteko; behin feria amaitutakoan, jarraian egin beharko dituzte zama-lan horiek. Salmenta-ordutegiaren barruan galarazita egongo da feria-eremuan ibilgailuak aparkatzea edo ibiltzea.
- Salmenta-postuetako arduradunek ondo ikusteko moduko leku batean jarri beharko dute Mungiako Udalak emandako identifikazio-txartela.
- Merkataritza-jarduera gauzatzen duten bitartean, arlo horretan indarrean dagoen araudiak ezartzen duena bete beharko dute saltzaileek, batez ere, gai hauei dagokienean: osasun publikoa, merkataritzako jarduera, azokaren diziplina, kontsumitzaileen eta

siguientes extremos:

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

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

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



erabiltzaileen babeseta eta zerga-erregimena eta Gizarte Segurantzak.

- 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 beharrezko diren gutxienezko baldintzak bete beharko dituzte.
- Temperatura hotzean eduki beharreko produktuak saltzen dituztenek derrigorrean izan beharko 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, ikusleek zein erosleek ondo ikusteko moduko lekuan.
- Feriak 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 produktuak ez dira inoiz publikoak uki ditzakeen lekuan jarriko, eta behar bezala babestuta eduki beharko dira, erakusleihoak edo antzekoak erabilita.
- Ontziratutako produktuek behar bezala
- 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.
- Los expositores 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.
- Deberá 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.
- Será obligatorio 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 similar.
- Los productos envasados deberán estar correctamente



- etiketatuta egon beharko dute, etiketa eta kontraetiketa jarrita (beharrezkoa den kasuetan).
- Ezingo da ezelako produkturik komertzializatu gaixotasunak sendatzeko balio duela edo ezaugarri terapeutikoak dituela argumentatuta.
 - 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 guztietan jarriko dira erreklamazio-orriak herritarren eskura.
 - Ezingo da janari-produkturik zoru gainean utzi (bestelako euskarririk gabe).
 - Produktua zatitzea baimenduta dagoen kasuetan, derrigorrezkoa izango da salmenta-postu horietan edateko ura egotea; beraz, baimena emango zaie txorrodun ur-biltegiak, xaboi likidoa eta paperezko zapiak edukitzeko.
 - Ekoizle bakoitzak BERE PRODUKTUA baino ezingo du saldu, bere ustategian 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 baten arabera aukeratuko da ferian parte hartzeko, eta produktu horixe baino ezingo du saldu. Izena emateko buletinean 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; fruta eta barazkien kasuan izan ezik.
 - Janari-produktuak ondo ordenatuta jarriko dira ikusgai, sailkatuta eta banan, bakoitzak bere ezaugarri bereziei ondo eusteko eta usainak, zapore arraroak eta kutsadura
- etiketatuta, portando la etiqueta y la contra etiqueta (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.
 - Cada productora o productor venderá 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 para acudir a la feria. No se podrán exponer aquellos productos que no hayan sido especificados en el Boletín de Inscripción.
 - Todas las personas 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



ekiditeko.

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

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.