

ANEXO III
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON CARÁCTER OBLIGATORIO, PREVIA A LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CADA SITUADO

Se deberá aportar, antes de las 14 horas del miércoles 6 de mayo, la siguiente documentación para las actividades e instalaciones previstas en todos los ámbitos del recinto, en función de la tipología del situado:

- Estructuras temporales desmontables o portátiles en las que se prevea asistencia de público (carpas, casetas, barracas, escenarios, tarimas, etc).
 - o Certificado Final de Montaje firmado por Técnico competente, colegiado y habilitado para el ejercicio de su profesión, acreditativo de que las instalaciones temporales se han realizado bajo su dirección, ajustándose a las condiciones previstas en la normativa autonómica de espectáculos públicos y actividades recreativas, en las correspondientes ordenanzas municipales y demás normativa de aplicación, así como de la suficiencia de su estabilidad estructural en las hipótesis de esfuerzos extremos y de la adecuación a la normativa reguladora de sus condiciones de seguridad contra incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego.
 - o Documentación instalación eléctrica. En el caso de que el Boletín Eléctrico presentado en la documentación previa a la autorización tenga validez anual, deberá presentarse la Hoja de Ruta de la Instalación de Carácter Temporal de ferias en locales o emplazamientos abiertos y el Certificado de Montaje Eléctrico para este emplazamiento concreto. (Orden 9344/2003 de 1 de octubre de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid).
- Estructuras temporales desmontables o portátiles y demás situados en los que no se prevea ocupación de público (puestos de venta no alimentaria, bares y restaurantes sin zona de consumición y carpas de reducidas dimensiones, etc).
 - o Certificado Final de Montaje firmado por Técnico competente, colegiado y habilitado para el ejercicio de su profesión, acreditativo de que las instalaciones temporales se han realizado bajo su dirección, ajustándose a las condiciones previstas en la normativa autonómica de espectáculos públicos y actividades recreativas, en las correspondientes ordenanzas municipales y demás normativa de aplicación, así como de la suficiencia de su estabilidad estructural en las hipótesis de esfuerzos extremos y de la adecuación a la normativa reguladora de sus condiciones de seguridad contra incendios, evacuación, estabilidad y reacción al fuego.
 - o Certificado de Instalación Eléctrica en Baja Tensión (boletín) para la puesta en funcionamiento de instalaciones temporales, presentado ante la Comunidad de Madrid, indicando abonado y compañía suministradora, tanto de la instalación como de las unidades receptoras. En el caso de que el certificado tenga validez anual, deberá presentarse también la Hoja de Ruta de la Instalación de Carácter Temporal de ferias en locales o emplazamientos abiertos y el Certificado de Montaje para este emplazamiento concreto. (Orden 9344/2003 de 1 de octubre de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid).

- Instalaciones de gas.

Si las casetas van a utilizar bombonas de gas butano o propano, y se trate de una instalación compuesta de tuberías y accesorios, previamente a su puesta en funcionamiento, será necesario disponer del correspondiente certificado de instalación, emitido por la empresa instaladora encargada del montaje, pruebas y verificaciones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS E INSTALACIONES GENERALES DE CADA ZONA Y DE CADA SITUADO

En la utilización del recinto ferial los situados autorizados estarán obligados a cumplir, además de las condiciones de carácter general que figuran en los pliegos, las que se detallan a continuación:

Condiciones generales.

1. El autorizado se responsabilizará de la adecuada utilización y funcionamiento de todas las instalaciones, carpas, casetas, escenarios, atracciones y de todos los elementos de los situados previstos en la zona o parcela que figuren en la documentación técnica aportada, y teniendo en cuenta la ocupación máxima prevista, las actividades autorizadas, así como las prescripciones que figuran en los pliegos y sus anexos.
2. Las casetas de restauración deberán mantener una distancia mínima de 50 m respecto de cualquier escenario situado en el Pº de la Ermita del Santo, Ámbito A, siguiendo indicaciones del Departamento de Prevención De Incendios, Jefatura del Cuerpo de Bomberos, Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias.
3. Queda prohibida la implantación de instalaciones no contempladas en la documentación técnica aportada, y que haya sido autorizada, así como exceder los límites fijados para cada zona o parcela.
4. La posible acometida provisional a la red de riego municipal de agua potable existente en el recinto, se realizará mediante conexiones normalizadas compatibles con la infraestructura existente. El tendido de mangueras y/o tuberías de distribución se realizará preferentemente por zonas que no afecten al tránsito peatonal. No está autorizado el uso como agua de consumo humano.
5. La evacuación de las aguas residuales generadas en las distintas actividades deberá ser canalizada mediante tubería y acometida de manera provisional a los pozos y elementos de registro de la red de drenaje y red de alcantarillado municipal, no autorizándose el vertido directo a viales pavimentados, paseos y zonas terrazas o zonas verdes ajardinadas.
6. En ningún caso se permitirá que los cables o mangueras de las instalaciones provisionales de electricidad, iluminación, fontanería, saneamiento, megafonía, etc., queden tendidos directamente en el suelo sin las debidas protecciones de seguridad y sin que suponga un obstáculo para la deambulación. Si estos tendidos son aéreos, deberán disponerse sobre soportes específicos y con un gálibo mínimo de 3 metros de altura.
7. Una vez finalizadas las fiestas, deberán restituirse a su estado original las bocas de riego, tapas de pozos, rejillas de absorbedores e imbornales, etc. así como el resto de los elementos de las redes de riego y de saneamiento que se hayan utilizado.

Instalaciones eléctricas provisionales.

La ejecución de las instalaciones eléctricas y la extensión del boletín para el tipo de instalaciones temporales, deberán ser realizadas por instalador electricista autorizado en esta Comunidad Autónoma y con el documento de calificación de empresa en vigor.

Cumplimentarán la reglamentación vigente dictada por el Ministerio de Industria y por la Comunidad de Madrid, así como las normas electrotécnicas de baja tensión.

Apartado documental.

Certificado de las instalaciones eléctricas o enganche de la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de Madrid. Indicando abonado y compañía suministradora, tanto de la instalación como de las unidades receptoras. La ejecución de las instalaciones temporales deberá ser realizada por instalador electricista autorizado en esta Comunidad Autónoma y con el documento de calificación de empresa en vigor.

Dicho certificado puede ser:

Con validez para un solo uso montaje: en la casilla de emplazamiento vendrá con la dirección y fecha correspondiente al montaje objeto de la petición y solo tendrá validez para esa duración y situación. Ésta deberá ir perfectamente rellena, firmada y sellada por el instalador y la EICI correspondiente.

Con validez anual: en el emplazamiento figura "Comunidad de Madrid". La validez del certificado de instalación será el indicado en el mismo. La instalación puede ser montada por el instalador tantas veces como se establezca en la Hoja de Ruta, por lo que será necesaria la presentación de los dos anexos al certificado antes de la puesta en funcionamiento:

- Hoja de ruta con sello y fecha de la entidad de inspección de control de instalación (EICI).
- Certificado de montaje debidamente cumplimentado y sellado.

En el caso de empleo de grupos generadores se deberá aportar:

- La descripción de las características y homologación del generador.
- Plano a escala o acotado definiendo su ubicación. El generador deberá estar en un espacio vallado para impedir el acceso al mismo al público en general. En parcelas en las que tenga cabida más de un situado, especialmente las de las zonas de atracciones, los grupos generadores se concentrarán preferentemente en un área acotada y vallada el interior de la parcela.
- Certificado de la instalación eléctrica desde el generador hasta las unidades receptoras con las mismas consideraciones del punto anterior.

Se deberá instalar una pica de tierra en las proximidades del grupo generador y los cables que den servicio a la caseta o atracción cumplirán el REBT, debiendo ir en suelo o suspendido y con las debidas protecciones de seguridad, pero nunca sobre elementos ornamentales municipales o arbolado.

Instalaciones de gas.

Si las casetas van a utilizar bombonas de gas butano o propano, deberán disponer:

En el caso de que se trate de una instalación compuesta de tuberías y accesorios, previamente a su puesta en funcionamiento, dispondrá del correspondiente certificado de instalación, emitido por la empresa instaladora encargada del montaje, pruebas y verificaciones.

En el caso de que se trate de instalaciones alimentadas por un único envase o depósito móvil de contenido inferior a 15 kg, conectado por tubería flexible o acoplado directamente a un solo aparato de utilización móvil, el almacenamiento de los envases deberá cumplir las condiciones reguladas en la ITC-ICG 06 Instalaciones de envases de gases licuados del petróleo (GLP) para uso propio del R.D. 919/2006, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

Las condiciones de almacenamiento que deben cumplirse, según la ITC-ICG 06, son fundamentalmente las siguientes:

- La capacidad total de almacenamiento, suma de todos los envases tanto llenos como vacíos, no debe superar los 300 kilos.

- Los locales destinados a alojar los envases deben tener ventilación inferior permanente mediante huecos con el exterior, debiendo ser la superficie de ventilación superior 1/100 de la superficie de la pared. Los envases no deberán obstruir la superficie de ventilación.
- Está prohibida la conexión de envases y aparatos sin intercalar un regulador, salvo que los aparatos hayan sido aprobados para funcionar a presión directa, en cuyo caso para la conexión deberá utilizarse una canalización rígida.
- La instalación de envases no se permitirá en locales por debajo del nivel del suelo.
- No se permite que estén conectados más de dos envases en batería para descarga o en reserva. Si la instalación de GLP se realiza con envases de capacidad superior a 15 kg, se deberán cumplir las condiciones especificadas en la ITC-ICG 06 punto 2.2.

Equipamiento de cocinas y fuentes emisoras de calor.

Las cocinas, hornillos, planchas, etc. que se instalen en las casetas o como elementos accesorios a éstas deberán estar situados de tal forma que sea imposible que el público pueda entrar en contacto con las mismas, bien situándolas en zonas sin acceso al público en general, o bien protegiéndolas con elementos ignífugos que no transmitan elevadas temperaturas.

CONDICIONES DE SEGURIDAD

En aplicación de lo establecido en el Plan de Autoprotección del Recinto de San Isidro, como en el Plan de Actuación en Emergencias requerido para cada ámbito delimitado tanto el autorizado, como el personal al servicio de las diferentes actividades desarrolladas en el recinto, deberán participar en la medida de sus capacidades, en las acciones que se lleven a cabo en materia de autoprotección, siguiendo las indicaciones de los servicios municipales competentes.

Por parte del autorizado se deberá:

- Disponer del personal necesario para responder del buen funcionamiento de las instalaciones y del desarrollo de las actividades a realizar.
- Designar, en su caso, una persona responsable única para la gestión de las actuaciones encaminadas a la prevención y control de riesgos en la zona de ocupación autorizada, entre las que figura la difusión de las previsiones establecidas en el Plan de Actuación en Emergencias y la emisión del correspondiente certificado de implantación.
- Facilitar al titular o responsable de cada puesto o atracción, copia de la ficha de la zona de implantación del situado concreto, con las prescripciones y medidas preventivas y de seguridad.

Extintores de incendio.

Cada situado contará con la dotación obligatoria de extintores cumpliendo el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios RD 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios en las disposiciones que le sean de aplicación (tipos de fuego, programa de mantenimiento, y revisiones actualizadas).

En todo caso, las zonas de ocupación deberán contar con el número necesario de extintores de eficacia 21A-113B que cubran todo el espacio utilizado de manera que la distancia entre cualquier punto y un extintor sea menor de 15 metros

ANEXO IV PRESCRIPCIONES TÉCNICO SANITARIAS

DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ ESTAR DISPONIBLE, PREVIAMENTE A LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CADA SITUADO.

Se deberá disponer de justificante documental de los siguientes requisitos, que se aportarán a requerimiento de los servicios municipales competentes, en los casos que así se determine:

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Existirá información que se mostrará al consumidor sobre la composición en el plato elaborado y suministrado en Alérgenos (RD 126/2015 Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio menor en concordancia con el Reglamento UE nº 1169/2011.
- Certificados de formación de manipuladores en materia de seguridad alimentaria.
- Para el control de la trazabilidad del producto, justificantes de compra a proveedores e etiquetado de productos.
- Certificado de recogida de residuos de aceite por empresa autorizada.

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS SERVICIOS E INSTALACIONES GENERALES DE CADA ZONA Y DE CADA SITUADO

En la utilización del recinto ferial los situados autorizados que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, cumplirán, además de las condiciones de carácter general que figuran en los pliegos y las prescripciones de carácter técnico, las normativas de higiene de los productos alimenticios, especificándose concretamente el necesario cumplimiento de las que se detallan a continuación:

Condiciones generales de Instalación:

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.
- Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
- En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:

1ª. Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.

2ª. Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.

- Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
- Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Se cumplirá lo establecido en la Ordenanza de protección de la Salubridad Publica en la Ciudad de Madrid BOCM de Madrid 19/06/2014 relativo a:

- Condiciones de la exposición y venta de alimentos.
 - Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.
 - Limpieza, desinfección y mantenimiento.
 - Trazabilidad y etiquetado.
 - Marcado de fechas y utilización.
 - Almacenamiento y conservación.
 - Verduras y hortalizas. Hielo.
 - Manipuladores de alimentos.
1. Los titulares de las autorizaciones para el ejercicio de la venta que comercialicen alimentos son responsables de la higiene de sus puestos, de la calidad, higiene y origen de los productos que comercializan y del cumplimiento de toda la normativa específica que regula el almacenamiento, transporte, manipulación y distribución de los mismos.
 2. La posible acometida provisional a la red de riego municipal de agua potable existente en el recinto se realizará mediante conexiones normalizadas compatibles con la infraestructura existente. El tendido de mangueras y/o tuberías de distribución se realizará preferentemente por zonas que no afecten al tránsito peatonal. No está autorizado el uso como agua de consumo humano. En el caso de uso de agua de la red de riego municipal potable, únicamente podrá ser utilizada para limpieza y baldeo. El cocinado y elaboración de platos deberá efectuarse con agua envasada por industria alimentaria autorizada. Se significa que las tomas de agua de color morado son de agua regenerada que no debe utilizarse bajo ninguna circunstancia.
 3. En relación a la toma de agua de la red de riego potable los materiales utilizados para su conducción deben cumplir lo establecido en Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
 4. Si no fuera posible la acometida a la red de riego municipal, para el uso que se señala en el punto anterior de limpieza, se deberá tener en los puestos, los adecuados depósitos de agua potable de industrias alimentarias autorizadas, la utilización de los mismos y sus condiciones de uso serán expresamente autorizadas por los técnicos de sanidad a tenor del riesgo en seguridad alimentaria de cada actividad.
 5. El autorizado deberá mantener y dejar limpios de residuos y desperdicios sus respectivos situados, siempre que se considere necesario y al final de cada jornada comercial, existiendo, a estos efectos, elementos de recogida y almacenamiento de los mismos a fin de evitar la suciedad del espacio público. Cada puesto que genere

residuos durante el ejercicio de su actividad, dispondrá de un recipiente adecuado para su depósito y recogida en condiciones higiénicas.

6. La evacuación de las aguas residuales generadas en las distintas actividades deberá ser canalizada mediante tubería y acometida de manera provisional a los pozos y elementos de registro de la red de drenaje y red de alcantarillado municipal, no autorizándose el vertido directo a viales pavimentados, paseos y zonas terrazas o zonas verdes ajardinadas.
7. Los titulares de las autorizaciones que comercialicen alimentos son los responsables de garantizar que toda persona que intervenga en su puesto en la manipulación y distribución de alimentos haya recibido la formación necesaria y suficiente en los términos previstos en la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos.
8. Los titulares dispondrán en el lugar de venta de las facturas, albaranes, justificantes o documentos preceptivos que acrediten la procedencia de los productos.

PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

- La comercialización de productos perecederos de alimentación cuando se incumpla la normativa específica que regule la comercialización de cada grupo de producto, así como la normativa general o específica sobre etiquetado, presentación, publicidad o seguridad de acuerdo a la normativa vigente.
- La venta de productos perecederos de alimentación cuando se carezca de los medios suficientes para garantizar la observancia de las condiciones higiénicas y sanitarias.

MEDIDAS CORRECTORAS

Con la finalidad de prevenir riesgo para la salud pública en relación a la venta y manipulación de alimentos se establece:

- La utilización de ovoproductos pasteurizados en las comidas preparadas que lleven huevo como ingrediente.
1. La utilización de hortalizas higienizadas por industrias autorizadas, cuando su consumo sea en crudo.
 2. Igualmente, no se permitirá la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos (especialmente productos origen animal; carnes y derivados, pescados, etc.) tipo steak tartar, tartar atún, ceviche, etc...
 3. La **DESCONGELACIÓN** de productos alimenticios se efectuará en **REFRIGERACION**, evitando contaminación cruzada y contacto con los líquidos de descongelación, podrá descongelarse en **MICROONDAS O EN AGUA CORRIENTE FRIA** si se cocinan inmediatamente después de la descongelación.
 4. Prohibido regenerar los alimentos. **SOLO CONSUMO INMEDIATO** Servicio rápido después del cocinado para evitar contaminaciones. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigieren, o se mantengan a temperatura superior o igual a 63 °C.

5. Son necesarias medidas protectoras de alimentos en mostradores y lugares de exposición, tal como vitrinas, vitrinas refrigeradoras, etc. que protejan a los alimentos de las inclemencias exteriores.
6. En la limpieza de superficies se utilizarán productos para uso alimentario (ejemplo lejía uso alimentario).
7. Aparatos eléctricos anti-insectos como medida de control de plagas.
8. En todo momento se mantendrán las temperaturas adecuadas de conservación de los alimentos según su naturaleza por los medios apropiados, utilización de cámaras frigoríficas, grupos electrógenos...etc. Dispondrán de termómetros para medición de temperatura en dichas cámaras. Está Prohibido apagar los suministros energéticos, grupos electrógenos generadores autorizados etc., durante las horas nocturnas, habida cuenta de su repercusión en la interrupción en la cadena del frío de las cámaras de conservación. Los generadores cumplirán las especificaciones técnicas que se exigen en la legislación vigente.
9. La inspección sanitaria a tenor del riesgo que se pudiera generar por el incumplimiento de las condiciones normativas y de este anexo, podrá tomar las medidas provisionales que entienda oportuno, entre otras la suspensión del ejercicio de la actividad, la retirada de productos...etc., independientemente del inicio del oportuno expediente sancionador para la depuración de las responsabilidades que haya lugar.

NORMATIVA ESPECÍFICA DE APLICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este tipo de actividades con instalaciones eventuales, portátiles o desmontables deben respetar en todo momento la normativa de seguridad alimentaria sectorial específica que sea aplicable a la actividad y de forma general las siguientes:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

ANEXO V PRESCRIPCIONES PARTICULARES EN MATERIA DE CONSUMO

A. PRESCRIPCIONES APLICABLES A LAS ACTIVIDADES DE VENTA DE COMIDA Y BEBIDA Y/O DE VENTA DE OTROS BIENES DE CONSUMO.

A los efectos de atender los derechos las personas consumidoras previstos por la Ley 11/1998 de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, los comerciantes deberán cumplir las siguientes obligaciones:

I. **INDICACIÓN DE PRECIOS:** Todos los productos puestos a disposición de las personas consumidoras deberán exhibir mediante carteles o etiquetas perfectamente visibles el Precio de Venta al Público (PVP) con inclusión del IVA, y en su caso, el Precio por Unidad de Medida según lo previsto en el Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.

En los puestos de hostelería y restauración (barras, foodtrucks, etc) se debe exponer en tamaño adecuado y de forma perfectamente visible al público la lista de precios de todas las comidas o bebidas que se sirvan.

Para los supuestos de venta fraccionada de alimentos, el precio por unidad de medida figurará en rótulos o carteles fácilmente legibles, teniendo la consideración de unidad de medida la que, según el Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios, corresponda en cada caso (precio por kg o por litro).

II. **ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS:** los productos puestos a disposición de las personas consumidoras deben estar etiquetados según la normativa sectorial que les sea de aplicación, prestando especial atención a las condiciones de Seguridad de los Productos.

El etiquetado estará al menos en castellano, perfectamente expuesto y completo en cada artículo, incluyendo la denominación del artículo, el nombre o razón social o denominación del fabricante, comerciante o importador establecidos en la Comunidad Económica Europea y su domicilio; así como, en su caso, su composición, las características esenciales del producto, instrucciones, advertencias, consejos o recomendaciones sobre su instalación, uso y mantenimiento, manejo, manipulación, peligrosidad o condiciones de seguridad.

En caso del etiquetado de juguetes llevarán el marcado CE, el nombre y dirección del fabricante (o del importador o distribuidor que introduzca un juguete en el mercado con su nombre o marca comercial o modifique un juguete ya introducido en el mercado de manera que pueda afectar al cumplimiento de los requisitos aplicables), así como, sus Instrucciones

III. **EMISION DE FACTURAS:** El comerciante deberá entregar a las personas consumidoras una factura, ticket o recibo justificativo de la compra donde conste como mínimo: Identidad personal o social y fiscal del proveedor, domicilio social, cantidad abonada y el concepto por el que se satisface, fecha, y, en su caso, recordatorio de la garantía legal de los productos adquiridos y/o la eventual política de cambios y devoluciones.

IV. **CARTELES Y PUBLICIDAD:** Los carteles, publicidad y cláusulas que se exhiban respetarán los derechos de las personas consumidoras y evitarán en todo caso inducirles a error, especialmente en la confusión entre la eventual política de cambios/devoluciones y los derechos de garantía legal por tara o defecto del producto. Tal información se incluirá tanto en la cartelería como en los justificantes de venta entregados a las personas consumidoras.

V. **UTILIZACIÓN DE INSTRUMENTOS DE PESAJE DE FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO O “BÁSCULAS”:** En el caso de venta de alimentos que se ofrezcan por peso a demanda del consumidor, los instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático o

“básculas” deben estar “homologadas” mediante el certificado de conformidad correspondiente y en caso necesario haber pasado una verificación periódica (cada dos años) por parte de un organismo verificador autorizado, lo que quedará acreditado mediante la ficha técnica y la etiqueta de verificación correspondiente que deben figurar de manera visible sobre la báscula.

VI. DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DEL ORIGEN DE LA MERCANCÍA: Los comerciantes dispondrán en el lugar de venta de las facturas, albaranes, justificantes o documentos preceptivos que acrediten el origen y trazabilidad de los productos puestos a la venta.

VII. PRESCRIPCIONES ESPECIALES DE VENTA

- No se permite la venta de artículos pirotécnicos.
- En la venta de plantas deberá disponer de facturas emitidas por el proveedor (vivero) y en el caso de plantas silvestres, del permiso de corta expedido por la Comunidad Autónoma o de la factura de la compra al cortador, rematante o intermediario.
- En la venta de juguetes, estos deben disponer de marcado CE y respetar las condiciones de información y seguridad establecidas por su normativa reguladora (Real Decreto 1205/2011, de 26 de agosto, sobre la seguridad de los juguetes).

B. DOCUMENTACIÓN PRECEPTIVA:

Durante el ejercicio de la actividad los comerciantes deben disponer de la siguiente documentación:

- I- **EXPOSICIÓN CARTEL IDENTIFICATIVO:** Cada caseta o atracción debe estar numerada e identificada exhibiendo a la vista del público y de la inspección el número de puesto, así como Nombre o razón social y CIF del titular de cada uno, y descripción de la actividad o los productos autorizados para la venta.
Se incluye un anexo con un modelo de cartel identificador.
- II- **DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DEL ORIGEN DE LA MERCANCÍA:** Los comerciantes dispondrán en el lugar de venta de las facturas, albaranes, justificantes de pago o documentos preceptivos que acrediten el origen y trazabilidad de los productos puestos a la venta.
- III- **HOJAS DE RECLAMACIONES Y CARTEL OFICIAL ANUNCIÁNDOLAS.** Deben contar con hojas de reclamaciones oficiales y anunciar su tenencia mediante cartel oficial perfectamente visible.
En caso de ser solicitadas, los comerciantes deben cumplimentar las hojas de reclamaciones indicando los datos de identificación y notificación (nombre o razón social, NIF, teléfono o email y dirección fiscal) que permita atender las eventuales reclamaciones.