FIRA DE L'AIXADA DE MANRESA 2027

1.-INFORMACIÓ GENERAL

L'Ajuntament de Manresa convoca la participació d'artesans i altres expositors al Mercat Medieval-Fira de l'Aixada per a l'any 2027. Les bases de la convocatòria les trobareu a www.manresa.cat o www.aixada.cat
El termini de presentació de sol·licituds es del 1 al 30 de novembre del 2026

Per participar-hi com a expositor, cal:

- Omplir el formulari de sol·licitud de participació
- Signar la declaració responsable
- Aportar la documentació que s'especifica en aquest document i a les bases de la convocatòria

Presentació per internet: https://www.manresa.cat/seu/menu/fitxa/598

Comunicació d'acceptació o denegació de les sol·licituds entre el 7 i 22 de gener de 2027. La notificació s'enviarà a l'adreça electrònica indicada a la sol·licitud.

2.-PAGAMENT

Un cop **rebuda la confirmació de l'acceptació**, caldrà ingressar la taxa en el termini indicat en el full d'autoliquidació.
Llocs de pagament:
-per internet a l'adreça www.manresa.cat/pagaments
-a les oficines de CaixaBank, BBVA i Banc Santander
-als caixers automàtics de l'Ajuntament situats a la Plaça Major 5-6 baixos i c. Bruc 33-35, edifici *"La Florinda"*

3.-TAXA PARADISTES 2027

Les tarifes següents corresponen als dos primers metres lineals. Els metres addicionals es tarifaran segons la zona i la categoria.

Categoria	Zona A	Zona B	Zona C
Artesania	123,60 €, 29,50 €/m addicional	94,10 €, 25,90€/m addicional	82,50 €, 23,50 €/m addicional
Artesania alimentària epígraf 1	123,60 €, 29,50 €/m addicional	94,10 €, 25,90€/m addicional	82,50 €, 23,50 €/m addicional
Artesania alimentària epígraf 2	341,30 €, 38,38 €/m addicional	259,00 €, 35,40€/m addicional	194,20 €, 25,90 €/m addicional

Epígraf 1: melmelades, conserves de fruita i vegetals, licors i aiguardents, envinagrats, adobats, salmorres i salats, caramels de mel i essències silvestres, llaminadures, xurreria, herbes i tes i anxoves.
Epígraf 2: cansaladeria i xarcuteria; venda de productes làctics, formatges i matons, pa i pastissos, creps i parades amb diversificació de productes.

Associacions i fundacions d'interès públic: bonificació 50% de la taxa que correspongui als epígrafs anteriors.
Comerços locals situats dins de l'àmbit de la Fira: exempció de la taxa d'ocupació de la via pública, d'acord amb les condicions establertes.

4.-ÀMBIT D'OCUPACIÓ DE LA FIRA

Zona A: plaça Major
Zona B: baixada de la Seu, parc de la Seu, plaça Europa, muralla del Carme i plaça dels Infants
Zona C: carrer de Sobrerroca, carrer del Joc de la Pilota, plaça del Carme, carrer de Sant Miquel, carrer de Vilanova i Plaça Gispert. La Plana de l'Om serà considerada zona B tot i que prioritàriament es situaran tallers i demostracions d'oficis.
L'Ajuntament indicarà la ubicació exacta de cada parada, segons el tipus de mercaderia. No es podrà canviar la ubicació sense autorització expressa de l'Ajuntament. Haver disposat d'un lloc concret en edicions anteriors no garanteix que s'assigni el mateix espai el 2027.
L'organització podrà modificar l'àmbit d'ocupació de la Fira si ho considera necessari.

5.-DOCUMENTACIÓ GENERAL

Fotografia de la parada
Fotografia del vestuari que s'utilitza a les fires
Carnet d'artesà i/o carnet d'artesà alimentari
Dossier demostratiu elaboració producte
Carnet de Mestre artesà i/o Mestre artesà alimentari
Declaració responsable
SECTOR ALIMENTACIÓ I HERBES (afegir)
Certificat de formació en higiene alimentària
Acreditació de la inscripció sanitària que correspongui a l'activitat, ja sigui el cens municipal d'establiments minoristes d'alimentació, el Registre Sanitari d'Empreses i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), al Registre General Sanitari d'Empreses i Productes Alimentaris (RGSEAA).
SECTOR ARTESANIA COSMÈTICA (afegir)
Justificant de notificació de cada producte al Portal Europeu de Notificació de Productes Cosmètics (Cosmetic Producs Notification Portal.
ENTITATS LOCALS (afegir)
• Llistat de voluntaris que col·laboraran amb el DNI i Certificat de formació en higiene alimentària (si s'escau) dels membres de l'entitat que serviran aliments. • Assegurança de responsabilitat civil que cobreixi la venda d'alimentació.

6.-NORMES DE FUNCIONAMENT

Tota la retolació de la parada, especialment la informació dels productes i els preus, ha de ser en català.

Horari de muntatge:
Divendres 26 de febrer, d'11.00 a 21.00 hores, o dissabte 27 de febrer de 07.00 a 09.00 hores, als carrers de la muralla del Carme, plaça Europa, la baixada de la Seu i parc de la Seu.

Per la resta de carrers, divendres 26 de febrer, de 16.00 a 21.00 hores, o dissabte 27 de febrer de 07.00 a 09.00 hores
L'horari definitiu pot variar, prevaldrà el que s'indiqui en la comunicació d'acceptació.

La descàrrega de material haurà de ser àgil. Primer es descarregarà tot el material al lloc assignat; després el vehicle es traslladarà a l'aparcament parada, es portarà el vehicle a l'aparcament i, finalment, es muntarà la parada. No es podrà mantenir el vehicle estacionat durant el muntatge.
Tots els vehicles hauran d'haver sortit del recinte una hora abans de l'obertura del Mercat Medieval.
Durant el muntatge, desmuntatge i la fira, caldrà tenir cura de l'arbrat, de les zones verdes i enjardinades i el mobiliari urbà.

Horari d'obertura: La parada s'ha de mantenir oberta i en funcionament ininterrompudament, tots dos dies de 10.00 a 20.30 hores

7.-DECORACIÓ, VESTUARI I PRODUCTE

Les parades han de tenir una ambientació medieval. Les estructures metàl·liques s'hauran de cobrir amb roba de sac, pell o materials adequats. En cas de pluja no s'admetran plàstics a la vista; caldrà utilitzar lones impermeables integrades en l'ambientació. Les balances electròniques, les calculadores i altres aparells elèctrics hauran d'estar coberts o dissimulats.

És obligatori vestir-se i calçar-se d'acord amb l'època medieval. No s'hi podran mostrar rellotges, ulleres de sol ni altres elements que trenquin l'ambientació. Tampoc no es podrà utilitzar el telèfon mòbil a la parada mentre s'atengui al públic. El vestuari haurà de set complet, no només la part superior.

No es podran utilitzar bosses de plàstic ni paper de diari per embolicar els productes. Si els pots de vidre tenen tapa metàl·lica, aquesta haurà d'estar coberta amb tela de sac.

No es permet la vendre begudes en llauna ni exposar ampolles de begudes comercials.

Els expositors no podran modificar la mercaderia autoritzada sense el vistiplau de l'organització. Tots els productes hauran de complir la normativa específica vigent. Els productes hauran d'estar etiquetats d'acord amb la normativa aplicable.

8.-VIGILÀNCIA I INSTAL.LACIONS ELÈCTRIQUES

El recinte disposarà d'un servei de vigilància durant les nits del 26 al 27 i del 27 al 28 de febrer, de 20.30 a 9.30 hores. Aquest servei no implica que l'organització assumeixi la responsabilitat pels danys derivats de robatoris o furts. Es recomana no deixar objectes de valor a la parada.

La potència màxima de connexió serà de 2000 W per parada. Les bombetes hauran de ser de baix consum i quedar tan dissimulades com sigui possible. Els paradistes seran responsables de mantenir una connexió elèctrica correcte i protegida mitjançant un interruptor magneto tèrmic. Si és necessita més potència caldrà indicar-ho al formulari d'inscripció.
La distribució d'espais que estableix l'organització serà vinculant. No es podran modificar ni els metres assignats ni la ubicació. Cada paradista acceptat rebrà una identificació que haurà de col·locar en un lloc visible de la parada.

9.-ALTRES

- ✓ Els expositors hauran d'adaptar-se als requisits de l'organització per al desenvolupament dels espectacles de la Fira.
- ✓ Els rètols i la publicitat visible hauran de tenir caràcter medieval i ser en català.
- ✓ A les tavernes els preus hauran de ser visibles per als visitants.
- ✓ Els elements potencialment perillosos de cuina (bombones de gas, graelles, rostidors, etc.).. s'hauran de comunicar a l'organització i protegir perquè no quedin a l'abast dels visitants.
- ✓ No es podrà reproduir música sense l'autorització de l'organització
- ✓ Les parades que utilitzin graelles hauran de col·locar-hi a sota sorra o una protecció adequada per evitar tacar el paviment. En acabar la Fira, hauran de recollir les brases i assegurar-se que no quedin enceses ni escampades. Caldrà disposar d'un extintor ABC DE 6Kg homologat, revisat, en bon estat i accessible.

L'organització es reserva el dret de prohibir l'activitat de les parades que incompleixin la normativa establerta, de denegar sol.licituds quan els productes o les parades no s'ajustin a l'ambientació del Mercat Medieval o no hi hagi espai disponible, i de declinar responsabilitats si causes de força major n'impedeixen la celebració.

10. REQUISITS HIGIENICOSANITARIS PER A LES PARADES ALIMENTÀRIES

Per garantir la seguretat alimentària a les fires, mostres i mercats no sedentaris, les persones titulars de les parades hauran de complir els requisits d'higiene i seguretat alimentària aplicables, tenint en compte la flexibilitat prevista per la normativa, inclòs el Reglament (CE) 852/2004.

Formació
El personal haurà de disposar de formació adequada en higiene alimentària i conèixer les mesures d'higiene aplicables a la manipulació i venda d'aliments.

Traçabilitat
Les parades hauran de disposar de la documentació que acrediti l'origen i la traçabilitat dels productes (factures, albarans o documents equivalents).

Protecció física
Els aliments sense envàs o embolcall hauran d'estar protegits amb vitrines o pantalles per evitar la contaminació, els insectes i la manipulació del públic. També s'hauran de protegir del sol, la pluja, el vent, els fums, la brutícia, els animals i altres fonts de contaminació. Les fruites i verdures que es puguin rentar o coure s'hauran de manipular higiènicament.

Control de temperatura
Les parades amb aliments que requereixin temperatura controlada hauran de disposar d'equips adequats i suficients, així com d'un termòmetre apte per a ús alimentari. Caldrà controlar i registrar les temperatures i anotar les incidències i les mesures adoptades.

Cadena del fred
Cal mantenir la cadena del fred durant el transport, l'emmagatzematge, la venda i el retorn dels aliments al lloc d'origen.

Superfícies i estris
Els materials i les superfícies en contacte amb els aliments hauran de ser aptes per a ús alimentari, fàcils de netejar i desinfectar, no absorbents, resistents i estar en bon estat.

Aigua potable i higiene de mans
Cal garantir l'accés a aigua potable per a la neteja dels estris i la higiene del personal.

Sistemes alternatius
L'ús de tovalloletes humides, gels hidroalcohòlics o polvoritzadors amb solució sabonosa i desinfectant d'ús alimentari només es podrà admetre quan l'activitat i la normativa aplicable ho permetin. No substituiran l'aigua potable en les activitats que requereixin instal·lacions específiques.

Parades de risc
Les parades de restauració i les que manipulin aliments crus o de risc hauran de disposar de connexió a la xarxa d'aigua o d'un dipòsit adequat. El document original fixa un mínim de 50 litres, a més de

dosificador de sabó, paper eixugamans d'un sol ús protegit i aixeta de tancament no manual; cal confirmar aquests requisits amb els serveis sanitaris municipals.

Alçada d'exposició

Els taulells d'exposició hauran de permetre netejar i inspeccionar la zona inferior. El document original estableix una alçada mínima de 80 cm per als aliments exposats; cal confirmar-ne l'aplicabilitat segons el tipus de parada.

Manipulacions complexes

Les operacions de cuinat, cocció, addició d'ingredients o modificació del producte final només es podran fer en instal·lacions cobertes i tancades almenys per tres dels quatre costats, amb estructures rígides. La zona de treball haurà de complir els requisits sanitaris aplicables i impedir l'accés del públic.

Roba de treball

El personal haurà de dur roba de treball neta i adequada a la tasca.

Residus i neteja

La parada haurà d'estar neta i endreçada. Els productes químics de neteja es guardaran separats dels aliments. Caldrà disposar de recipients per als residus orgànics amb tapa d'accionament no manual, preferentment amb pedal.

Al·lèrgens

Cal facilitar la informació obligatòria sobre ingredients i al·lèrgens. Per als aliments no envasats, s'haurà de disposar d'informació escrita sobre els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria.

Autocontrols

Cal disposar dels registres d'autocontrol que siguin aplicables, com ara els plans de neteja, control de temperatures, proveïdors i traçabilitat.

11. REQUISITS ESPECÍFICS PER A LA VENDA DE PRODUCTES COSMÈTICS

D'acord amb el Reglament (CE) 1223/2009, és cosmètic tota substància o barreja destinada a entrar en contacte amb les parts superficials del cos humà, les dents o les mucoses bucals amb la finalitat principal de netejar-les, perfumar-les, modificar-ne l'aspecte o protegir-les. Aquesta categoria pot incloure sabons, cremes, olis de massatge, ungüents, bàlsams labials, xampús sòlids, perfums i dentifricis.

Abans de comercialitzar un producte cosmètic, cal complir els requisits normatius aplicables, incloent-hi la designació d'una persona responsable a la Unió Europea, l'avaluació de seguretat, l'expedient d'informació del producte, les bones pràctiques de fabricació i la notificació al Portal Europeu de Notificació de Productes Cosmètics (CPNP), quan correspongui. La notificació al CPNP no equival a una autorització sanitària del producte.

L'etiquetatge haurà de complir la normativa aplicable i incloure, segons correspongui, el nom i l'adreça de la persona responsable, la llista d'ingredients amb nomenclatura INCI, la data de durabilitat mínima o el període després de l'obertura (PAO), el número de lot i les altres mencions obligatòries. Cal confirmar amb l'autoritat competent els requisits lingüístics aplicables.

No es podran atribuir als cosmètics propietats curatives, terapèutiques o mèdiques, ni en la publicitat ni verbalment (per exemple, afirmar que curen la psoriasi o eliminen el dolor muscular).

En la venda de sabons al tall, les eines de tall hauran d'estar netes i desinfectades i disposades de manera segura. Les superfícies de tall hauran de ser aptes per a ús cosmètic i el producte s'haurà de protegir de la intempèrie i del contacte directe amb els clients.

12. NORMES ESPECÍFIQUES PER A LES TAVERNES

- Les tavernes hauran de tenir una ambientació estrictament medieval i mobiliari de fusta o d'aspecte rústic.
- Els preus de venda al públic hauran de ser visibles, clars i detallats.
- Si s'utilitza foc, planxes o brases, caldrà disposar d'extintors vigents i revisats.
- No es podran servir begudes en llaunes ni envasos comercials directament al públic. Les begudes s'hauran de servir en els recipients autoritzats per l'organització. El document original exigeix gots compostables d'origen vegetal i porrons de vidre o terrissa; cal confirmar-ne la compatibilitat amb la normativa vigent sobre productes d'un sol ús. El menjar s'haurà de servir en vaixella autoritzada.
- Caldrà separar els residus en origen: orgànica; vidre; paper i cartró; envasos, inclosos els generats a la cuina; i oli usat.
- L'oli usat s'haurà de recollir en recipients estancs i lliurar a un gestor o punt de recollida autoritzat. Queda prohibit abocar-lo al clavegueram.

13. NORMES ESPECÍFIQUES PER A LES ENTITATS SENSE ÀNIM DE LUCRE

- Les entitats sense ànim de lucre que no tinguin la seu social a Manresa hauran de presentar una còpia dels estatuts vigents que n'acrediti la condició d'associació o fundació.
- Les entitats que sol·licitin una parada d'alimentació o una taverna hauran de trametre, si escau i d'acord amb la normativa de protecció de dades, la relació de persones voluntàries i la documentació de formació en higiene alimentària que sigui exigible.
- Les entitats hauran d'estar inscrites al registre municipal corresponent, complir les mateixes normes horàries i de funcionament que la resta de participants i disposar d'una assegurança de responsabilitat civil adequada a l'activitat.
- Les fundacions i les entitats sense ànim de lucre podran gaudir d'una bonificació del 50 % de la taxa d'ocupació de la via pública, d'acord amb les condicions aplicables.

14. NORMES ESPECÍFIQUES PER ALS COMERÇOS LOCALS

- Podran sol·licitar la participació els comerços situats dins l'àmbit d'ocupació urbana de la Fira i inscrits al registre municipal d'activitats que correspongui.
- Els comerços que venguin aliments hauran d'estar inscrits al registre municipal o sanitari que sigui aplicable als establiments minoristes d'alimentació.
- Els comerços locals hauran de respectar els horaris i les normes estètiques i sanitàries de la Fira. Només podran vendre productes inclosos en la seva llicència o títol habilitant d'activitat.
- La participació haurà de cobrir tot el dissabte i el diumenge de la Fira.
- Els comerços locals participants estaran exempts de la taxa d'ocupació de la via pública, d'acord amb les condicions establertes.

15. CRITERIS DE PUNTUACIÓ I SELECCIÓ DE PARADES D'ARTESANS

L'admissió i distribució de les parades dins del recinte de la Fira de l'Aixada es realitzarà mitjançant l'aplicació del següent barem regulador. La puntuació màxima assolible és de 90 punts, distribuïts en tres blocs principals d'avaluació. Aquelles sol·licituds que incorrin en algun dels motius d'exclusió automàtica quedaran denegades directament.

1. AMBIENTACIÓ, RIGOR HISTÒRIC I ESTÈTICA	**40**	• Disseny de la parada (15 punts): Estructures exclusives de fusta o ferro forjat amb tendals de lli, cotó o sac en tons naturals. • Vestuari d'època (15 punts): Roba fidel al segle XIV de tot el personal (teixits naturals, colors històrics, calçat adequat, còfies o caputxes). • Ocultació d'elements moderns (10 punts): Camuflatge total de cables, datàfons o caixes. Llums LED de color càlid totalment amagats en fanals històrics.
2. QUALITAT DEL PRODUCTE I ARTESANIA	**25 (maxim)**	• Elaboració pròpia / Acreditació (10 punts): Disposar del carnet oficial d'artesà o documentació que provi la fabricació en taller propi (no revenda). (15 punts): Disposar del Carnet official de Mestre Artesà o mestre artesà alimentàri • Singularitat i interès cultural (10 punts): Productes que aporten valor al mercat medieval i eviten la saturació de categories existents.
3. TRAJECTÒRIA I VINCULACIÓ LOCAL	**25 (maxim)**	• Arrelament territorial: Puntuació preferent per a artesans i comerciants de Manresa (10 punts) o de la comarca del Bages (5 punts). • Fidelitat a la fira (15 punts): Participació continuada i acreditada en les edicions anteriors de la Fira de l'Aixada.