

INFORMACIÓ GENERAL

FIRA DE L'AIXADA DE MANRESA – 28 de febrer, 1 de març de 2026

L'Ajuntament de Manresa convoca la participació dels artesans al Mercat Medieval-Fira de l'Aixada per a l'any 2026. Les bases de la convocatòria les trobareu a www.manresa.cat o www.aixada.cat

SOL·LICITUDS – de l'1 al 30 de novembre de 2025

Per a poder participar-hi com a expositor és necessari fer:

- Formulari de sol·licitud de participació
- Declaració responsable signada
- Aportar la documentació que s'especifica al full núm. 2.

COM?

per Internet <https://www.manresa.cat/seu/menu/fitxa/598>

ACEPTACIÓ / DENEGACIÓ DE SOL·LICITUDS – entre el 7 i el 20 de gener de 2026

A l'adreça electrònica que indiqueu a la sol·licitud.

PAGAMENT

Un cop rebuda la confirmació de l'acceptació, caldrà ingressar la taxa en el termini indicat en el full d'autoliquidació, que rebreu.

Llocs de pagament:

- per internet a l'adreça www.manresa.cat/pagaments
- a les oficines de CaixaBank, CX-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"

TAXA PARADISTES 2026

ARTESANS:	
ZONA A	120,60€ els dos primers metres lineals i 28,80€ cada metre suplementari
ZONA B	91,80€ els dos primers metres lineals, i 25,30€ cada metre suplementari
ZONA C	80,50€ els dos primers metres lineals, i 22,90€ cada metre suplementari
ARTESANIA ALIMENTÀRIA:	
1.-Melmelades, conserves de fruites, conserves vegetals, licor i aiguardents, envinagrats, adobats, salmorres i salats, caramels de mel i essències silvestres, lllaminadures, xurreria, herbes i tes, anxoves.	
ZONA A	120,60€ els dos primers metres lineals i 28,80,€ cada metre suplementari
ZONA B	91,80€ els dos primers metres lineals, i 25,30€ cada metre suplementari
ZONA C	80,50€ els dos primers metres lineals, i 22,90€ cada metre suplementari
2.-Cansaladeria/xarcuteria; venda de productes làctics formatges i matons, pa i pastissos, creps i parades amb diversificació de productes.	
ZONA A	333,00€ els dos primers metres lineals i 37,90€ cada metre suplementari
ZONA B	252,70 € els dos primers metres lineals i 34,50€ cada metre suplementari
ZONA C	189,50 € els dos primers metres lineals, i 25,30€ cada metre suplementari
Associacions i Fundacions d'interès públic: 50% de la taxa que resulti dels epígrafs anteriors.	
Comerç local situat a l'entorn de la Fira- gratuït	

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 Infants

Zona C: Carrer Sobrerroca, Joc de la Pilota, plaça del Carme i carrer Sant Miquel, carrer Vilanova i Plaça Gispert. La Plana de l'Om serà considerada zona B tot i que prioritàriament es situaran tallers i demostracions d'oficis.

El lloc exacte de la parada serà indicat per l'Ajuntament, segons el tipus de mercaderia, i no es podrà canviar sota cap concepte, exceptuant quan ho autoritzi el propi Ajuntament. El fet d'haver disposat d'un lloc determinat en altres anys no determina disposar del mateix espai en la present edició del mercat medieval.

L'àmbit d'ocupació de la Fira podria modificar-se si l'organització ho decideix.

En el moment de fer la sol·licitud i durant tota la Fira, s'haurà de disposar de la documentació següent:

- Fotocòpia del NIF o CIF del sol·licitant
- Fotocòpia del darrer rebut d'autònoms
- Justificant del pagament de l'assegurança de responsabilitat civil

DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR

Fotografia de la parada
Fotografia del vestuari que s'utilitza
Carnet de Mestre artesà i/o Mestre artesà alimentari
Carnet d'artesà i/o carnet d'artesà alimentari
Dossier demostratiu de l'elaboració pròpia del producte
Declaració responsable sector alimentació, tavernes i herbes o Declaració responsable sector Artesania
SECTOR ALIMENTACIÓ I HERBES (afegir)
Registre sanitari del producte o registre sanitari Municipal
SECTOR ARTESANIA COSMÈTICA (afegir)
Notificació dels productes cosmètics que es posin a la venda al CPNP (Cosmetic Products Notification Portal)
ENTITATS LOCALS (afegir)
- Llistat de voluntaris que col·laboraran amb el <u>DNI i Certificat del curs de manipulació d'aliments (si s'escau)</u> dels membres de l'entitat que serviran aliments. - assegurança de responsabilitat civil que cobreixi la venda d'alimentació.

NORMES DE FUNCIONAMENT

Horari de muntatge: s'ha d'efectuar el **divendres 27 de febrer**, entre les 11.00 h i les 21.00 hores o bé el **dissabte 28 de febrer**, entre les 07.00 i les 09.00 hores, els carrers següents: Muralla del Carme, Plaça Europa, Baixada de la Seu i Parc de la Seu.

Divendres 27 de febrer, entre les 16.00 h i les 21.00 hores o bé el dissabte 28 de febrer, entre les 07.00 i les 09.00 hores, la resta de carrers.

Aquest horari podria variar quan rebeu el full d'acceptació.

La descàrrega de material haurà de ser àgil, primer es descarregarà tot el material en el lloc d'ubicació de la parada, es portarà el vehicle a l'aparcament i posteriorment es realitzarà el muntatge de la parada. No es podrà tenir el vehicle estacionat durant el muntatge.

Tots els vehicles hauran d'estar fora del recinte una hora abans de l'obertura del Mercat Medieval.

Durant el muntatge, desmuntatge i període d'activitat es vetllarà pel bon funcionament de l'arbrat, les zones verdes i enjardinades i el mobiliari urbà.

- **Horari d'obertura:** La parada s'ha de mantenir oberta i en funcionament els dos dies de 10.00 a les 20.30 hores ininterrompudament.
- **Decoració:** Les parades han de ser de caràcter medieval. Les estructures metàl·liques hauran de tapar-se amb roba de sac, pell, etc.. En cas de pluja no s'admetran plàstics a la vista, en tot cas lones impermeabilitzades. No es poden utilitzar balances electròniques, calculadores o altres aparells elèctrics sense tapar-los o disfressar-los.
- **Vestuari:** És indispensable anar vestits i calçats d'acord amb l'època medieval. No es podran mostrar rellotges, ulleres de sol ni qualsevol altre component que no s'adeqüi amb l'entorn. Tampoc es podrà utilitzar el telèfon mòbil dins de la parada i de cara al públic. Es obligatori que els vestits siguin complets amb tots els seus elements, no només la part de dalt.
- **Producte:** no es poden utilitzar bosses de plàstic ni paper de diari per embolicar els productes de venda. Si els pots de vidre porten tapa metàl·lica, haurà d'estar coberta amb tela de sac. No es permet la venda de begudes en llauna. No es permet l'exposició d'ampolles de begudes tipus Coca-cola, Fanta, Els expositors no podran variar la mercaderia objecte de venda sense prèvia autorització de l'organització. Tots els productes que es comercialitzin en el mercat medieval hauran de complir la normativa vigent específica que correspongui en cada cas. Els productes alimentaris hauran d'estar etiquetats segons la normativa vigent.
- **Vigilància:** el recinte de la Fira de l'Aixada disposarà d'un servei de vigilància durant les nits del **27 al 28 de febrer i del 28 de febrer a 1 de març** entre les **20.30 i les 9.30 hores.** Malgrat això, l'organització no es fa responsable dels danys que per robatori o furt es puguin causar i aconsella als participants que no deixin cap material valuós a la parada.
- **Connexions elèctriques:** la potència màxima de connexió als punts de llum serà de 2000 Watts per parada. Les bombetes utilitzades han de ser de baix consum i dissimulades al màxim a l'interior de la

parada. Els paradistes es responsabilitzen de mantenir una correcta connexió elèctrica a la protecció magneto tèrmica. Si és necessària potència extra s'haurà de comunicar al full d'inscripció.

- **Distribució d'espais:** la distribució d'espais que realitzarà l'organització serà inalterable. No es podrà modificar ni el nombre de metres ni la ubicació. Cada paradista acceptat tindrà una identificació que s'haurà de col·locar en un espai visible de la parada.

- **Altres:**

Requisits artístics: els expositors s'hauran d'adequar als requisits de l'organització en el desenvolupament dels espectacles de la Fira.

Retolació de parada: els rètols i qualsevol publicitat visible hauran de ser de caràcter medieval i en català.

Tavernes: és obligatori tenir els preus a la vista dels visitants

Elements perillosos: tots els elements de cuina perillosos s'han de comunicar a l'organització (bombones de gas, graelles, rostidors...) i han de quedar protegits i apartats dels visitants i no visibles.

Reproducció de música: no es permet la reproducció de música sense l'autorització de l'organització

Us de graelles: els paradistes han de col·locar obligatòriament sorra o moqueta sota la graella per evitar tacar el terra. Finalitzada la fira hauran de recollir correctament les brases i no deixar-les enceses i/o escampades per terra. Els paradistes hauran de disposar d'un extintor de 6Kg de pols polivalent ABC, homologat, en perfecte estat de manteniment i utilització, accessible i lliure d'obstacles.

- **L'organització es reserva el dret de:**

- *Prohibir el desenvolupament de l'activitat de qualsevol parada que no s'adapti a la normativa establerta.*
- *No acceptar la petició en cas que el producte i/o la parada no reuneixi les característiques pròpies d'un mercat medieval o que hi hagi una manca d'espais lliures.*
- *Declinar qualsevol responsabilitat si per causes de força major no fos possible la realització del mercat.*

REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS PER A LES PARADES ALIMENTÀRIES

Per tal de garantir la seguretat dels aliments de les parades alimentàries de fires, mostres i mercats no sedentaris, els titulars de les parades hauran de complir amb uns requisits mínims en relació amb la higiene i la seguretat dels aliments, tenint en compte que s'aplica el criteri de flexibilitat que preveu la normativa (Reglament CE 852/2004) per a aquest tipus d'activitats.

- L'expositor ha de disposar de les mesures d'higiene i **la formació adequada** per la venda, manipulació d'aliments d'acord a la legislació vigent.
- Totes les parades hauran de tenir la **documentació sanitària** d'acompanyament que acrediti l'origen i traçabilitat dels productes que es venen (sol coincidir amb factures i albarans).
- Cap aliment sense envàs o embolcall pot estar a l'abast del públic. Han d'estar protegits per vitrines o pantalles protectores (amb l'excepció de fruites i verdures que es puguin rentar i/o coure, que s'hauran de manipular sense tocar-les amb les mans), per preservar-los de la contaminació, els insectes i la manipulació del públic. També han d'estar protegits de les inclemències meteorològiques (sol, pluja, vent,...) i altres possibles fonts de contaminació creuada (fums, brutícia, animals,...) amb tendals o altres sistemes adequats.
- Les parades que tenen productes alimentaris que necessiten temperatures regulades per conservar-se i tots aquells que així ho indiquin les condicions de conservació del fabricant, han de tenir els equips adequats i amb capacitat suficient per mantenir-los. Aquests equipaments han de tenir termòmetre apte per ús alimentari per comprovar la temperatura i registrar-la. Cal anotar les incidències sofertes en els aparells i les mesures adoptades.
- Cal garantir que no es trenca la cadena del fred dels aliments en cap moment: s'han de transportar, emmagatzemar i conservar a la temperatura adient des del lloc d'origen, durant tota d'exposició/venda i, de nou, fins al retorn al punt de partida.
- Els materials, les superfícies, els estris en contacte amb els aliments i els materials dels elements de protecció hauran de ser de fàcil neteja i desinfecció, aptes per estar en contacte amb els aliments, no absorbents ni porosos i que no puguin transmetre cap substància cap als aliments. Han de ser resistents i estar en bon estat de conservació.
- Hi hauria d'haver accés a aigua potable per garantir la neteja dels utensilis i del personal mentre es desenvolupa l'activitat. Si no és possible, el responsable de la parada ha de tenir previst un sistema alternatiu de neteja. És permès substituir l'aigua potable per l'ús de tovalloleta humida o gels d'alcohol per les mans i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa i una altra de desinfectant d'ús alimentari, sempre que NO es tracti d'un establiment/parada de venda de carn fresca i preparats carnis, productes de la pesca i l'aqüicultura, pollastres a l'ast i altres menjars/plats preparats, productes de pastisseria amb nata o crema, llet crua i/o derivats làctics frescos on NO és permesa la substitució de l'aigua potable per altres sistemes d'higienització (han de disposar d'aigua potable, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima de 50 litres) i han de comptar amb dosificador de sabó, paper

eixugamans d'un sol ús protegit i aixeta de tancament no manual o altre sistema que pugui garantir una correcta higienització de mans, superfícies i estris.

- Els taulells d'exposició dels aliments han d'estar a una alçada suficient que permeti netejar, desinfectar i comprovar-ne l'estat per sota (producte exposat a 80 centímetres del terra com a mínim).
- Les manipulacions han de ser higièniques. Cal disposar dels equips, estris i superfícies de treball adients, encara que només es faci venda a granel o es fraccionin peces o envasos. Les manipulacions més complexes (cocció, afegit d'ingredients, modificació del producte final,...), només es podrà fer en instal·lacions cobertes i tancades per almenys tres de les quatre bandes amb estructures rígides i tant les superfícies de manipulació com tota la zona interior de la parada hauran de complir tots els requisits exigibles als establiments fixos i no permetre l'accés del públic ni altres agents contaminats al seu interior.
- El personal ha de dur roba de treball neta.
- Els envasos han de ser de material apte per a l'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació ambientals, físiques, químiques o biològiques, ...
- Cal mantenir la parada en un estat correcte de neteja i ordre. Els productes de neteja i desinfecció caldrà guardar-los aïllats i tapats. Cal disposar de recipients d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a les restes orgàniques.
- Cal que els productes a la venda s'acompanyin de la informació obligatòria (etiquetes per als productes envasats o rètols per productes a granel) i que se'n pugui realitzar la traçabilitat i conèixer els ingredients i possibles al·lèrgens en cas de poder-los contenir.
- Cal disposar de les descripcions i registres dels autocontrols: Pla de neteja i desinfecció, pla de control de temperatures (si s'escau), pla de control de proveïdors i pla de la traçabilitat dels productes i acreditar que tot el personal manipulador de la parada disposa de formació en seguretat i higiene alimentària adequada a les activitats i manipulacions que realitza.

NORMES PER AFEGIR A LES TAVERNES

- Les tavernes han de tenir una ambientació de caràcter medieval. El mobiliari haurà de ser de fusta o rústic.
- Els preus de venda al públic hauran de ser públics i a la vista del client i detallats
- En el cas que s'hagi de fer foc, caldrà disposar d'extintors.
- Prohibit vendre o utilitzar llaunes. Només es podran servir begudes mitjançant gots biodegradables (compostables 100% d'origen vegetal) i porrons
- El menjar s'haurà de servir en plats biodegradables (de canya de sucre, paper, fulla de palma, cartó...etc)
- Es obligatori separar els residus que generi cada taverna en diferents fraccions:
 - Orgànica: restes de menjar i taps de suro
 - Vidre: envasos de vidre
 - Paper i cartó
 - Envasos: brics, llaunes, taps i xapes metàl·liques, ampolles de plàstic i safates...
 - Rebuig: resta de residus
 - Oli usat

NORMES PER AFEGIR A LES ENTITATS SENSE ÀNIM DE LUCRE

- Les entitats sense ànim de lucre que no tinguin la seva seu social a Manresa han de presentar la còpia dels estatuts que acrediti la seva condició d'associació sense finalitat lucrativa.
- Aquelles entitats que demanin la col·locació de parada d'alimentació i /o taverna hauran de trametre el llistat de voluntaris que col·laboraran amb el DNI i l'acreditació en formació en manipulació d'aliments.
- Hauran d'estar inscrites en el registre municipal d'entitats i hauran de complir el mateix horari i normes que la resta de participants. Serà imprescindible que disposin d'una pòlissa de responsabilitat civil específica per a aquesta activitat.
- Fundacions i entitats sense ànim de lucre tindran una bonificació del 50% en la taxa d'ocupació de la via pública

NORMES PELS COMERÇOS LOCALS

- Podran fer la sol·licitud de participar en la Fira de l'Aixada aquells comerços situats en l'àmbit d'ocupació de la Fira. Aquests comerços hauran d'estar degudament inscrits en el Registre d'Activitats de l'Ajuntament de Manresa.
- Si els comerços són de venda de productes alimentaris han d'estar degudament inscrits en el registre municipal del cens d'establiments minoristes d'alimentació.
- Els comerços locals hauran de seguir el mateix horari i les mateixes normes que la resta de participants.
- Els comerços participants només podran vendre els productes pels quals tenen la corresponent llicència.
- Condició imprescindible participar en la Fira dissabte i diumenge.
- Comerços locals estaran exempts del pagament de la taxa d'ocupació de la via pública

L'organització es reserva el dret d'admissió i la modificació de les condicions que es considerin necessàries.

CRITERIS PUNTUACIÓ ARTESANS I ARTESANS ALIMENTARIS

L'Ajuntament de Manresa concedirà el permís de venda a un màxim de 210 parades. Els articles i productes que es poden exposar i vendre en aquest mercat seran seleccionats per l'Ajuntament.

La concessió seguirà els següents criteris amb les puntuacions màximes que s'indiquen:

1. Historial i compromís amb la Fira: participació l'any 2025 o anteriors amb regularitat. Compliment de les bases els anys en els que s'ha participat: puntuació màxima 25 punts
2. Temàtica i ambientació medieval: adequació de la parada i decoració a l'època medieval, puntuació màxima 15 punts
3. Temàtica i ambientació medieval: vestuari adequat a la època, puntuació màxima fins a 10 punts
4. Els sol·licitants amb carnet de Mestre Artesà/Mestre Artesà alimentari: 25 punts
5. Els sol·licitants amb carnet d'artesà professional i/o divulgatiu o carnet d'artesà alimentari: 15 punts
6. L'originalitat, varietat i qualitat de producte artesanal a la venda. Autenticitat i elaboració pròpia : màxim 25 punts

L'organització es reserva el dret d'admissió i la modificació de les condicions que es considerin necessàries.