

DEPARTAMENTO FIRA DE TOTS SANTS
EXP. 76/2023
ASUNTO Expositores áreas temáticas 2023

Bases participación AREAS TEMÁTICAS (porrat, medieval, zoco árabe)

1. ORGANIZACIÓN

La organización de la FIRA DE TOTS SANTS está a cargo del AYUNTAMIENTO DE COCENTAINA, servicio delegado por la Sra. Alcaldesa, en el ámbito de sus competencias, en la Concejal Delegada de Fira, y asignado al departamento municipal de Promoción Económica y Fira (C/ San Cristóbal, 6 – 8 Cocentaina).

Este departamento es el encargado de examinar las solicitudes recibidas y determinar si se ajustan a las condiciones establecidas según los criterios que se citan en el punto 7 de estas condiciones, pudiendo exigir las comprobaciones que estime oportunas.

2. DURACIÓN Y HORARIO

La edición de la FIRA se celebrará en el casco urbano de Cocentaina, **del 1 de noviembre al 5 de 2023**

El horario comercial establecido por la organización que debe cumplirse obligatoriamente es el siguiente:

09:00 h – 21:00 h Queda prohibido cerrar el punto de exposición durante esta franja horaria.

3. EXPOSITORES

Pueden concurrir al Certamen los **fabricantes y artesanos** con los artículos propios de su fabricación.

Se autoriza también la participación a la siguiente tipología de empresas: **almacenistas, representantes y distribuidores exclusivos.**

El producto expuesto debe coincidir con el concertado previamente con la organización. Si no se cumple esta condición, el expositor quedará excluido automáticamente para las ediciones posteriores.

No serán admitidas solicitudes de participación bajo reserva o condiciones particulares, ni a nombre de más de una firma, aunque se trate de empresas filiales, las cuales deberán realizar su inscripción individualmente, abonando el importe correspondiente y firmando las condiciones de participación.

Es obligatorio que la imagen de la parada este inspirada en la zona temática que se encuentre ubicada (porrat, medieval, zoco árabe).

Es obligatorio ir vestido de época y que la indumentaria sea completa con todos sus elementos, no sólo la parte de arriba sino también zapatos.

4. MODELO DE EXPOSICIÓN – ÁREAS TEMÁTICAS

Ubicación (sólo en Plazas y accesos a ellas):

Artesanía Medieval: Plaza El Pla, C/ Bisbe Mallol, C/ Eixida Fraga

Artesanía Árabe: Plaza del Salvador, Calle Forn y Placeta Barranc-Mel

Artesanía Valenciana: Avda. Xàtiva, Pla de La Font,

Alimentación Medieval: Plaza La Villa y Sant Hipòlit

Alimentación Árabe: Placeta Sant Miquel

Alimentación Valenciana: Pla de La Font

Restauración Medieval: Plaza Venerable Escuder, Plaza Cardenal Ferris, Plaza Salida Fraga (OCAPA)

Restauración Árabe: Plaza el Salvador, Placeta Sant Miquel

Restauración Valenciana: Avda. Xátiva

PRECIOS ÁREAS TEMÁTICAS 2023

autorización de forma individualizada a cada uno de los puestos, la tasa que se aplica es la siguiente:

| | |
|--------------|----------------------|
| ARTESANÍA | 75,00€/ metro lineal |
| ALIMENTACIÓN | 150,00/ metro lineal |
| RESTAURACIÓN | 300,00/ metro lineal |

- En el caso de los puestos de restauración, los metros lineales a computar serán los correspondientes a barras, zonas de dispensación de alimentos y bebidas o atención al consumidor, pudiendo corresponder desde uno a cuatro frontales según colocación del puesto.
- Los puestos que una vez han satisfecho el importe del espacio reservado renuncien a participar en las Áreas Temáticas, lo tienen que que notificar por escrito a través de la sede electrónica como mínimo 15 días antes de la inauguración de la Feria. En este caso, se reintegrará al renunciante el 50% de la cuantía abonada; si la renuncia se produce más tarde de la fecha indicada y no ha sido notificada por sede electrónica, la persona interesada perderá el derecho a cualquier reintegro.
- Con la contratación de un espacio de participación en las Áreas Temáticas se aceptan las condiciones de contratación referidas en estas bases de participación.

Productos de venta:

Artesanía: Artesanía, bisutería, manualidades, productos varios presentes en la cultura medieval, árabe y valenciana, se primaran los puestos de fabricación artesanal y recuperación de oficios artesanales tradicionales.

Alimentación: productos agro alimentarios no elaborados , típicos de cultura medieval (embutidos, quesos, dulces, hierbas medicinales, frutos secos, licores, mermeladas, miel...), valenciana (setas, licores, turrón, aceites, aliños...) y árabe (frutos secos, pastas dulces, dátiles, infusiones...)

Restauración: Alimentación elaborada y bebidas propias de cada una de las tres culturas.

No podrán instalarse puestos de venta de productos que no sean artesanales o que desdigan el estilo del área temática (ejemplo: venta de objetos de plástico, objetos modernos, etc) o que no atiendan a las directrices del Ayuntamiento. Los puestos presentarán una imagen integrada relativa a la zona temática que se encuentren ubicados y en el caso de utilizar luz eléctrica, se utilizaran bombillas de bajo consumo y se cubrirán de manera ornamental y adecuadamente integradas. No está permitido dejar a la vista las cajas de almacenar material, el uso de megafonía, ni la utilización de plástico (toldos, bolsas, etc) excepto lonas de lluvia en caso necesario.

Referente a los puestos que manejen sustancias inflamables y/o produzcan puntos de calor, deben estar en posesión de extintores de espuma (si se trabaja con aceites) y de extintores de CO2 si trabajan con materiales distintos.

Todos los puestos ambulantes contarán con el seguro de responsabilidad civil correspondiente

A cada puesto le corresponde los metros lineales asignados por la organización previamente, y **sin que el puesto sobrepase los 2,50 metros** de profundidad (incluida la visera abierta) en el caso de la artesanía y la alimentación; y de los **4,00 metros** de profundidad en el caso de la restauración.

En el caso de los artesanos, se valorará que los productos expuestos sean de elaboración propia. Y dispongan del carnet de artesano. Los artesanos no podrán variar los productos de venta bajo ningún concepto, sin previa autorización de la organización.

Se deben respetar los siguientes aspectos:

- Vestimenta y decoración del puesto acorde con el área temática en cuestión: medieval, árabe y/o valenciana. Cuidado estético
- Visibilidad del resto de puestos o paradas
- Paso de los visitantes
- Seguridad
- No se podrá ocupar la acera con los productos expuestos, sólo en espacio de los metros lineales asignados.
- No se permite la reproducción de música sin previa autorización de la organización.
- No se permiten las bolsas de plástico y es obligatorio utilizar bolsas biodegradables y/o reciclables

4.2 ASPECTOS ESPECÍFICOS PARA LA RESTAURACIÓN Y ALIMENTACIÓN:

Se exigirá a las paradas o puestos de comida y bebida el cumplimiento de las normativas sanitarias en vigor:

- RD 199/2010 por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante no sedentaria.
- Reglamento (CE) n.º 852/2004 de 20 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios
En especial se tendrá en cuenta:
 - Carnet de manipulador de alimentos en vigor.
 - Agua apta para consumo humano, jabón y sistema de secado de manos de un sólo uso.
 - Limpieza de utensilios y retirada de residuos, desperdicios y desechos.
 - En las paradas que se vendan productos cuya única manipulación sea troceado (quesos, embutidos...) se utilizarán guantes desechables y desinfección periódica de los utensilios; y en los puestos que se vendan productos de pastelería o similar, deberán disponer de bidón de agua apta para el consumo humano de 25L y lavamanos y se ubicarán exactamente junto a una toma de agua corriente.
 - En los casos que sea necesario, deberán disponer de aparatos de refrigeración o congelación adecuados, dotados de termómetros, tanto en el transporte como en el puesto. Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimentarios. Los mostradores estarán dotados de vitrinas y, si es el caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados protegidos.
 - Se ha de justificar la PROCEDENCIA de los productos el mismo día del montaje (se acreditará por medio de facturas)
 - Debida protección en los alimentos sin envasar, en especial, se evitará la manipulación por parte del público, la incidencia directa de los rayos del sol y protección contra los insectos, entre otros factores.
 - Correcto etiquetado del producto completo y de sus fracciones, incluido registro sanitario en su caso. Cumplir el RD 1334/199 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y el Reglamento 1169/2011. Así mismo, ficha de composición y condiciones de conservación de los productos a la venta.
 - Los puestos de productos a la venta no envasados, deberán tener a disposición del público la información por escrito de los alérgenos que contengan dichos productos.

- Recipientes de residuos sólidos de apertura no manual, dotados de bolsa desechable.
 - El personal manipulador dispondrá de ropa adecuada y exclusiva de trabajo, que estará limpia en todo momento.
 - En las degustaciones se utilizará vajilla de un sólo uso. Los vasos, platos y cubiertos no podrán ser de plástico.
 - En las tabernas y puestos de restauración es obligatorio tener los precios a la vista de los visitantes.
 - Los envases y embalajes con productos alimenticios se aislarán convenientemente del suelo.
 - Se prohíbe la tenencia de animales de compañía en los puestos.
 - Las cocinas y aparatos de gas y equipos eléctricos cumplirán la normativa vigente. La cocina debe estar perfectamente acotada y diferenciada del resto del bar, no pudiendo quedar ningún punto de alimentación expuesta (vitriñas, calderos, etc...) al alcance de los clientes.
 - El CUADRO ELÉCTRICO debe instalarse en lugar inaccesible para el público, además el armario, cuadro etc. dispondrá de dispositivo de cierre para que solo se pueda abrir utilizando un útil.
 - Las instalaciones de GLP (butano, propano etc.) deberán pasar las revisiones de mantenimiento que se establezca reglamentariamente, además los aparatos acoplados a ellas deberán estar en perfecto estado. Los titulares de las instalaciones tendrán a su disposición los certificados de las revisiones y serán emitidos por empresas mantenedoras autorizadas.
 - Basuras; será de responsabilidad del adjudicatario la obligación por parte de todos los participantes de depositar, diariamente, la basura generada por su propio puesto en los diferentes puntos habilitados al efecto y, especialmente, el día del desmontaje. Queda terminantemente prohibido depositar residuos detrás de los puestos durante los días de la Feria.
 - Queda totalmente prohibido verter los aceites de uso alimentario en la red de alcantarillado, éstos deberán ser gestionados de forma adecuada (se entregaran a un gestor o en el ecoparc); deberá quedar constancia por escrito de dicha gestión.
 - Los titulares de los puestos de alimentación y restauración deberán adoptar medidas para evitar la suciedad a la vía pública, instalando los medios para que no caigan líquidos o grasas al pavimento. Se deberá instalar en la zona de venta de los puestos de alimentación y tabernas, como mínimo 1,5m alrededor del puesto algún tipo de tarima, plástico, moqueta o similar para evitar la caída de aceites, grasas al suelo. Se llevará la misma acción a las zonas destinadas al consumo de bebida y comida. Se tendrá en cuenta que toda la superficie donde se aplique calor el material deberá ser ignífugo.
- **LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN/RESTAURACIÓN DE GRAN FORMATO (TABERNAS):**

Tendrán la consideración de establecimientos de gran formato aquellos que dispongan de cocina en la que se pueda incluir la barra con una superficie de más de 20m² y tengan espacio destinado a comensales, para que estos puedan consumir los alimentos y bebidas en mesas (exclusivo o compartido con otros establecimientos).

Deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- La cocina debe estar acotada y diferenciada del resto del bar, no pudiendo quedar ningún punto de alimentación expuesta (vitriñas, calderos, paellers, etc.) al alcance de los clientes.
- Las freidoras y planchas no serán eléctricas. Cualquier puesto de restauración/alimentación deberá cumplir este requisito.
- Imprescindible contar con una instalación de alumbrado de emergencia.
- El cuadro eléctrico debe instalarse en lugar inaccesible para el público, además el armario, cuadro, etc, dispondrá de dispositivo de cierre para que sólo se pueda abrir utilizando un útil.
- Los sistemas de protección contra incendios (extintores) deben ser revisados periódicamente por empresa especializada y cumplirán con las prescripciones contenidas en

el RD 513/2017 Reglamento de Instalaciones de protección contra incendios. La empresa mantenedora emitirá el correspondiente certificado del mantenimiento de los medios de protección.

- Las instalaciones de GLP (butano, propano etc) deberán pasar las revisiones de mantenimiento que se establezcan reglamentariamente, además de los aparatos acoplados a ellas deberán estar en perfecto estado. Los titulares de las instalaciones tendrán a su disposición los certificados de las revisiones y serán emitidos por empresas mantenedoras autorizadas.

Todos estos requisitos deberán acreditarse en el proyecto de instalación suscrito por técnico competente y visado, en que se justificarán además el cumplimiento del resto de medidas de seguridad, higiene, comodidad y aislamiento acústico (con el contenido mínimo de la Memoria según el Decreto 143/2015 del Consell, por el que aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010 de Espectáculos públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos).

Junto con el proyecto indicado deberá presentarse la siguiente documentación, prevista para montaje del establecimiento, todo ello **antes del 2 de octubre**:

- ✓ NIF/NIE/CIF del titular del establecimiento solicitante (+ permiso de residencia y trabajo en caso de extranjeros)
 - ✓ Domicilio a efectos de notificaciones
 - ✓ Declaración censal de la actividad en la Agencia Tributaria y certificado de estar al corriente.
 - ✓ Certificado de estar al corriente con la Seguridad Social.
 - ✓ Certificación de disponer de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros en vigor a la fecha de celebración de la Fira.
- El Certificado final de instalación, firmado por técnico competente una vez esté montado el puesto.
- Todos los puestos cumplirán la legislación vigente en materia de comercio y consumo, estarán perfectamente identificados y tendrán los precios de sus productos de manera visible y el adjudicatario tendrá en algún lugar del recinto hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios (todos los puestos, si lo piden los consumidores, deberán informarles del lugar donde se encuentran dichas hojas de reclamaciones).
 - PAGO FRACCIONADO: Los expositores podrán solicitar al departamento de intervención del Ayuntamiento el modo de pago fraccionado

CONDICIONES ESPECIFICAS AMBIENTALES PARA TABERNAS

- Es obligatorio separar los residuos en se generen en las diferentes fracciones:
 - Orgánica/resto: Restos de comida y tapones de corcho
 - Vidrio: Envases de vidrio
 - Papel y cartón: Cajas de cartón, papeles, diarios y revistas.
 - Envases: Latas, envases, briks, tapones y chapas metálicas, envases de plástico y envases de "porexpan"
 - Aceite usado: Se entregará a un gestor autorizado o en el ecoparque.
- No se podrá entregar género en bolsas de plástico.
- Sólo se podrá servir bebidas mediante vasos reutilizables.
- La comida se deberá servir en platos reutilizables (no de un sólo uso)
- El espacio que se ocupe deberá estar protegido de manera que se evite derramar manchas al suelo. El expositor será el responsable de protegerlo con los medios necesarios.

5. SEGURIDAD / VIGILANCIA

La organización asume la vigilancia de las instalaciones del espacio destinado a la Feria, pero **no se responsabiliza de los daños, robos, hurtos y sustracciones** que se puedan ocasionar en los elementos expuestos en las parcelas.

Para asegurar los materiales expuestos, el expositor ha de ser quien concierte el seguro y vigilancia correspondiente.

6. RESERVA DE ESPACIOS

La reserva de espacios deberá formalizarse mediante el abono del importe indicado en la carta de pago correspondiente, que deberá realizarse con anterioridad a la fecha límite de pago que la misma indique. La cantidad devengada será aquella vigente según la ordenanza fiscal en el momento de la ocupación.

Los abonos realizados después de la fecha límite 30 de septiembre de 2023 no serán admitidos, salvo si quedan espacios libres tras la primera adjudicación entre las recibidas dentro de plazo.

7. ADMISIÓN Y ADJUDICACIÓN DE SOLICITUDES

Corresponde al Departamento de Fira el examen de las peticiones recibidas y la determinación de si se ajustan a las condiciones establecidas, así como su baremación de acuerdo con los criterios establecidos, pudiendo exigir las comprobaciones que estime oportuno.

La organización tiene la facultad para aceptar o desestimar cualquier solicitud de reserva de espacio. La adjudicación de los espacios es un derecho exclusivo del ayuntamiento y se realizará en función de las consideraciones de origen técnico.

Los expositores que abandonen la Fira, no respeten los horarios, la normativa y/o resulten conflictivos con el público, organización, personal técnico o con el resto de expositores podrán ser excluidos para ediciones futuras.

Los criterios de baremación aplicados para la selección de participación de los expositores son:

- 1.- Residente en Cocentaina (1 punto)
- 2.- Carnet de artesano (2 puntos)
- 3.- Antigüedad menos de dos años (1 punto)
- 4.- Tipo de producto a exponer (variedad, novedad, calidad, interés..) (1 punto)

Con la contratación de un espacio de participación en el sector de las áreas temáticas se aceptan las condiciones de contratación anteriormente referidas en las bases de participación

Los interesados deberán presentar **entre el 1 julio y 15 de agosto** la solicitud de participación correspondiente a su modelo de exposición (ÁREAS TEMÁTICAS - Modelo normalizado disponible en la web www.firadecocentaina.org) junto a la documentación complementaria que a continuación se detalla:

- NIF/CIF DEL SOLICITANTE
- INFORMACIÓN / CATÁLOGO / IMÁGENES DEL PRODUCTO (ARTESANÍA, ALIMENTACIÓN, RESTAURACIÓN)
- ARTESANOS/ FOTO ELABORACIÓN PRODUCTO
- PLANO / CROQUIS DEL MONTAJE A REALIZAR

-FOTO DE LA PARADA/PUESTO

Todas las solicitudes de participación junto la documentación anteriormente detallada se deberán presentar telemáticamente a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Cocentaina <https://cocentaina.sedelectronica.es/info.0> (Solicitud de Autorización Áreas Temáticas – Fira de Tots Sants)

8. SERVICIOS

La organización de la Feria tiene a su cargo servicios básicos como el alumbrado público extraordinario y la limpieza diaria del recinto ferial. No obstante también facilitará los siguientes suministros a los participantes:

La corporación municipal pondrá a disposición de los vendedores suministros eléctricos eventuales, teniendo que costear los vendedores por cuenta propia otros puntos de luz adicionales a los suministrados.

El coste del consumo de energía eléctrica en estos puntos autorizados correrá a cargo el Ayuntamiento.

El Ayuntamiento pondrá en las zonas de alimentación un refuerzo de **contenedores de basura** y de similares habilitados para la limpieza de menaje. La empresa se encargará de que todos los participantes utilicen dichas instalaciones y las zonas de mercado se encuentren siempre en un buen estado de limpieza.

El Ayuntamiento se encargará de la limpieza viaria del espacio público cedido, lo cual no exime a cada puesto y taberna a que tenga su propio recinto en condiciones sanitarias, de limpieza y de higiene adecuadas.

El Ayuntamiento facilitará a los participantes las tomas de agua en los diferentes sectores de restauración.

El coste del consumo de agua en estos puntos correrá a cargo del Ayuntamiento.

9. MONTAJE Y DESMONTAJE

Una vez aprobadas las autorizaciones de participación para la edición 2023, la organización facilitará a los expositores participantes la siguiente información a tener en cuenta:

PLANO DE EXPOSITORES Y LISTADO DE EXPOSITORES: con esta información se podrá conocer con anterioridad al montaje al resto de expositores colindantes para poder contactar y coordinar distintos aspectos de montaje y necesidades.

CRONOGRAMA DE MONTAJE. *Timing* marcado con colores el día que cada expositor puede ocupar totalmente su parcela.

No obstante, a partir de las **09:00 horas del lunes 30 de octubre los expositores de los puestos de restauración** podrán empezar el montaje. Respecto a los **puestos de alimentación y artesanía**, el montaje empezará a las **09:00 horas del martes 31 de octubre**.

Los expositores deberán haber finalizado el montaje antes de las 23:00 horas del día 31 de octubre y no podrán desmontar hasta las 23:59 horas del día 5 de noviembre de 2023.

Para acceder a **Carga-Descarga** al recinto de Fira durante los días de celebración de la muestra, se deberá llevar **visible** en el vehículo en todo momento la **acreditación de expositor**, y sólo se podrá acceder al mismo en el intervalo de tiempo **de las 24:00 horas de la noche a las 08:00 horas de la mañana**. Dicha acreditación la podrán recoger en **Stand Central Fira de Tots Sants (Passeig del Comtat, 1)** durante los días de montaje.

10. PRECIOS

Los expositores deben mostrar en todo momento el precio de los diferentes productos expuestos a los clientes o compradores.

11. PUBLICIDAD

La publicidad será admitida **solamente en el interior de los respectivos espacios** y deberá limitarse a la que el expositor realice de sus propios artículos.

La publicidad por medio de altavoces, películas, diapositivas o similares, así como la instalación y uso de ambientación musical, o demostraciones en vivo de procesos o actividades, sólo será permitida siempre y cuando no cause perjuicios o molestias a la actividad del evento o los demás expositores.

12. RESPONSABILIDADES

El solicitante se compromete a disponer de todas las **autorizaciones necesarias para el ejercicio de la actividad** y **se responsabiliza de los daños que** en el ejercicio de su actividad o montaje y desmontaje de la misma **puediera causar a terceros o al propio ayuntamiento.**

13. FUERZA MAYOR

El Ayuntamiento se reserva el derecho de admisión, así como, en caso de fuerza mayor o de circunstancias particulares sobrevenidas, de retrasar, acortar, prolongar o anular la muestra comercial, sin que en tales casos le pueda ser exigida responsabilidad alguna.

Si por las mismas causas la Feria debiera ser interrumpida una vez inaugurada, los expositores no podrán reclamar la devolución del abono efectuado.

Únicamente procederá la devolución de las tasas cobradas en el caso de anulación de la Feria antes de su inauguración, por motivos de interés público justificados.

14. INCIDENCIAS

Siendo de interés público ineludible el respeto de las condiciones en las cuales se autoriza la participación en la Feria, tanto por el hecho de celebrarse en la vía pública, como por la necesidad de respetar la debida coordinación entre todos los elementos que forman parte de esta compleja organización. Se advierte que su incumplimiento en cualquier aspecto por parte del expositor podrá dar lugar a la revocación de la misma en cualquier momento, por causa debidamente justificada.

Además, dicho incumplimiento, aun no habiendo sido causa de revocación de la autorización, podrá motivar la denegación de la participación del expositor en futuras ediciones de la Feria.

15. TRIBUNALES COMPETENTES

Para todo eventual litigio, las partes se someten a la competencia de los órganos de la jurisdicción contencioso administrativa de Alicante.

16. CLAUSULA DE PROTECCIÓN Y CESIÓN DE DATOS

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal (Ley 15/1999 de 13 de diciembre, LOPD en adelante) le informamos que los datos que Ud. aporta en este proceso serán incorporados a un fichero cuya titularidad corresponde al Excmo. Ayuntamiento de Cocentaina, y cuya finalidad es la gestión y tramitación de su solicitud.

Con la firma y / o entrega de este documento Ud. manifiesta su consentimiento para el tratamiento de sus datos por parte del Ayuntamiento de Cocentaina para la finalidad especificada. Asimismo, Ud. manifiesta su consentimiento para que sus datos puedan ser cedidos o comunicados a otros departamentos del Ayuntamiento de Cocentaina y / o otras Administraciones Públicas el concurso sea necesario para la finalidad indicada, así como en los casos contemplados por la propia LOPD. Vd. podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición que le otorga la LOPD dirigiendo una carta en el Registro General del Ayuntamiento de Cocentaina, sito en Plaza de la Villa, 1, 03820 Cocentaina o a través del Registro Electrónico (www.cocentaina.sedelectronica.es). En esta carta debe incluir su solicitud, firmada por Ud. o por una persona que ostente representación o potestad legal suficiente sobre Ud., así como fotocopia del NIF o documento válido equivalente para la acreditación de su identidad y (en su caso) de la persona que le represente.