

DEPARTAMENTO FIRA DE TOTS SANTS (GB)
EXP. 75/2023
ASUNTO Expositores Fira 2023

Bases participación ZONA DEGUSTACIÓN

Las condiciones de participación de ZONA DEGUSTACIÓN corresponden a los siguientes sectores de exposición:

1 Zona Sol a Sol (Cl Jaume I y Mosen Raduan – Parque Anselmo Martí)

1. ORGANIZACIÓN

La organización de la FIRA DE TOTS SANTS está a cargo del AYUNTAMIENTO DE COCENTAINA, servicio delegado por la Sr. Alcalde, 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 lugar de costumbre (casco urbano de Cocentaina), **del 1 al 5 de noviembre de 2023.**

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

12:00 h – 00:00 h.

3. EXPOSITORES

Pueden concurrir al Certamen los **productores y artesanos de productos agro alimentarios y bebidas / licores que deseen llevar a cabo la degustación de sus productos.**

Se autoriza también la participación a **profesionales del sector de la hostelería y la restauración** (incluyendo en este apartado a los profesionales de gastronomía ambulante mediante la modalidad de Food Trucks)

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

Productos catalogados para este sector de exposición: Bebidas, licores, refrescos, tapas, productos típicos, arroces, carnes, pasta, pizzas, repostería, bocadillos, perritos, hamburguesas, crepes, pitas, kebabs...

4. MODELO DE EXPOSICIÓN – ZONA DEGUSTACIÓN

La participación en la Zona de Degustación “Sol a Sol” contempla tres modelos distintos de exposición, los cuales serán supervisados y admitidos por la organización en base a su estética y calidad, así como en base a sus prestaciones sanitarias (reflejadas en el reglamento 852/2004)

4.1 FOOD TRUCK

Camión Autoventa: La **longitud máxima** de camión autoventa autorizada es de 6 metros. En todo momento la zona trasera de elaboración de los alimentos debe quedar cubierta y oculta al visitante.

El camión debe respetar los siguientes aspectos:

- Visibilidad del resto de expositores
- Paso de los visitantes
- Cuidado estético
- Seguridad
- Sanidad
- Higiene

Los camiones participantes deben contar con los siguientes servicios mínimos:

1. Ventanilla de pedido y toldo

En el costado de su camión, debe tener una ventana deslizante para la toma de pedidos. En las conversiones de vehículos comerciales, una ventana deja espacio para un sistema de caja y registro, sin mencionar el espacio para anotar los pedidos.

El toldo puede ser un elemento de valor añadido para la protección de los alimentos. Puede ser automático o manual.

2. Unidad de refrigeración

Cuando sirva alimentos, se necesitará elementos para mantener frías las carnes, los lácteos y otros productos. Las unidades de refrigeración pueden ser tan pequeñas como un enfriador o tan grandes como un refrigerador de doble ancho.

3. Mesa de preparación

Como cualquier cocina ambulante, tiene que haber un lugar para preparar la comida. Dependiendo de lo que haya en el menú, es posible que necesite más de una mesa de preparación. Estas mesas suelen tener de tres a seis pies de largo y tienen contenedores de almacenamiento convenientes para un acceso rápido a los artículos preparados, como verduras picadas para pizza, rebanadas de queso para sándwiches o aderezos para decorar ensaladas.

4. Freidoras y estufas

La parte más esencial de un Food Truck es la capacidad de cocinar la comida. Las conversiones de cocinas móviles incluyen una extensa línea de freidoras, hornillos, estufas, planchas y parrillas. Estos aparatos deben funcionar con gas en la medida de lo posible.

4.2 STAND DEGUSTACIÓN

Medidas: 3 x 2,25 metros / Altura frontal 2,80 y posterior: 2,35 metros

Estructura: metálica de galvanizado elevado con el fin de evitar aguas pluviales Madera de melanina color blanco con embellecedor en plancha reforzada Tarima Cierre de poliéster.

Apertura y cierre del stand mediante amortiguadores de gas, 550 N.

Techo de fibra de vidrio sintético

Accesorios:

Mostrador de poliéster, fibra de vidrio con frontal de madera de 2,50 x 0,80 metros. Área de rotulación de 2.5 x 0,30 metros en la parte superior frontal

Estanterías interiores en la parte trasera en madera, fibra o poliéster

Instalación eléctrica: Iluminación interior con toma de corriente compuesta por regleta hasta 300 w Sistema de pantallas estancas con tubos fluorescentes de LED Magneto Térmico

Modularidad: en múltiplos de 3m.

Cocina / almacén de 3x1,20 m. unida al stand con suelo metálico trames, banco de cocina y extractor de humos de 750w

4.3 CONTENEDOR / CONTAINER

Contenedor industrial /marítimo industrial (6x2,40) adaptado a posible apertura a cuatro lados. Se trata de contenedores reciclados y adaptados para el modelo de exposición citado. Dichos contenedores contemplan las conexiones pertinentes (luz y cualquier tipo de suministro)

4.3 ESTRUCTURA GASTRONÓMICA

Estructura-Puesto Venta: Corresponde a los metros lineales asignados por la organización previamente, y sin que el puesto sobrepase los 3,00 metros de profundidad (incluida la visera abierta), y cómo máximo se autorizarán puestos de 6 metros lineales de parte frontal destinada a la venta directa.

Debe respetar los siguientes aspectos:

- Visibilidad del resto de expositores
- Paso de los visitantes
- Cuidado estético
- Seguridad
- Sanidad
- Higiene

Los siguientes elementos estéticos y de prestaciones se deben cumplir obligatoriamente, y deberán ser aceptados por la organización de la Fira, que dará por válido el modelo de montaje general: estructuras, materiales, estética, prestaciones, etc.

Materiales: madera, *truss*, césped y moquetas

La organización **SI ofrece conexión de luz al expositor**, así como **fibra óptica con conexión a internet 3G y 4G**

Los gastos de instalación eléctrica incluyen **hasta un máximo de 6.000W por expositor** así como los consumos hasta ese máximo instalado, encargándose la organización de la tramitación de las acometidas.

Las tomas habilitadas serán **monofásicas** con una sola fase y corriente alterna, desde 220 a 230 voltios. O bien trifásica con 3 fases y 3 corrientes alternas (RST) su voltaje es de 380 voltios.

5. PROHIBICIONES GENERALES OBLIGATORIAS

La organización **prohíbe rotundamente las dos siguientes medidas, que se han de cumplir obligatoriamente para participar en la Fira de Tots Sants 2023:**

1. PLANCHAS ELÉCTRICAS: Queda totalmente prohibido instalar planchas eléctricas para al elaboración de comida. Es obligatoria participar con planchas que se suministren a con Gas Butano.

2. ILUMINACIÓN CONVENCIONAL: Totalmente prohibido su uso en favor de elementos de Bajo Consumo

PRODUCTO	Bebidas, licores, refrescos, tapas, productos típicos, arroces, carnes, pasta, pizzas, repostería, bocadillos, perritos, hamburguesas, crepes, pitas, kebabs...
UBICACIÓN	1 Zona Degustación - Jaume I / Mossen Raduan 2 Zona Alimentación (Pza Anselmo Martí)
SUPERFICIE	2.330 m ²
MODELO EXPOSICIÓN	1 Food Truck (máximo 6m.) 2. Stand Degustación (3 x 2,25 metros / Altura frontal 2,80 y posterior: 2,35 metros) 3. Container (6x2,40) 4. Estructura Gastronómica (máximo 6m.)
LUZ	Sí
FIBRA	Si
PUNTO AGUA	Sí

Precios 2023

Stands Degustación	700,00€
--------------------	---------

Estructura Gastronómica	700,00 €
Food Truck	900,00 €
Container – contenedor marítimo	900,00 €

**** REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS**

"Las condiciones higiénico-sanitarias que deberán cumplir todos los establecimientos que suministran comidas i/o bebidas no envasadas son las siguientes (reglamento 852/2004):

- 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)

- Disponibilidad de agua potable suficiente o depósitos de agua potable con grifos.

- Disponibilidad de depósitos de aguas residuales o, por lo menos, de las debidas canalizaciones para su conducción a los desagües públicos. Asimismo deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénicos de sustancias y rechazos, ya sean líquidos o sólidos.

- Los mostradores estarán dotados de vitrinas y, en su caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados estarán protegidos. o se deberán colocar los productos alimentarios de modo que se evite el riesgo de contaminación de los

misimos, que pueda hacerlos no aptos o desaconsejables para el consumo humano en dicho estado.

- Las superficies que estén en contacto con los productos alimentarios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo cual requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, evitando ángulos y rincones en los que se acumule la suciedad.

- Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Asimismo se deberán adoptar las medidas necesarias para que la limpieza de los productos alimentarios, si forma parte de la actividad que se realice higiénicamente.

- Instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (limpieza y secado higiénico de manos). (Los hostales, además deberán contar con instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)"

- Aquellos otros que para estos productos exijan las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

- Los trabajadores del establecimiento deben tener en todo momento el **CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS** encima. Se deberá presentar ante cualquier posible inspección de sanidad. Deberán mantener en todo momento un elevado grado de limpieza y llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora

BASURA: Al final de cada jornada, cada expositor debe depositar los residuos generados a lo largo del día (cajas, papeles, etc...) delante del puesto para que los servicios de limpieza pasen a recogerlos. **QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO DEPOSITAR LOS RESIDUOS DURANTE LOS DÍAS DE FIRA DETRÁS DE LOS PUESTOS.**

**** La organización facilitará junto a la documentación previa de montaje los puntos recogida de residuos específicos para expositores, siendo en estos, en los cuales se deben depositar los residuos generados.**

ALCANTARILLADO: Queda totalmente prohibido abocar a la red de alcantarillado los aceites de uso alimentario. Una vez que hayan sido utilizados, estos deberán ser gestionados de forma adecuada (se entregarán a gestor o en el Ecoparque) debiendo quedar constancia por escrito de dicha gestión.

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.**

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

Junto al justificante de pago, se acompañará la **aceptación de estas condiciones de participación** firmada y sellada, la cuál obliga a la firma interesada a participar en la Feria, presuponiendo el conocimiento de las presentes condiciones de participación y el sometimiento expreso de las mismas, así como las instrucciones técnicas facilitadas por el departamento de Feria y las prescripciones y normas vigentes. (ANEXO I)

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 participantes en la edición anterior, podrán renovar su participación en idénticas condiciones, siempre que no hayan causado incidencias en su participación y que no se cuente con una demanda de solicitudes superior a los espacios disponibles.

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 nuevos expositores son:

- 1.- Gastronomía típica local y/o comarcal
- 2.- Profesionales del sector hostelero local /comarcal
- 3.- Tipo de producto a exponer (variedad, novedad, calidad, interés...)
- 4.- Disposición de los puestos (decoración, instalaciones, accesibilidad, estética, personal de atención al cliente...)
- 5.- Ausencia de incidentes en participación en años anteriores, si es el caso.

Los interesados deberán presentar **antes del 31 de agosto** la solicitud de participación correspondiente a su modelo de exposición (ZONA DEGUSTACIÓN) junto a la documentación complementaria que a continuación se detalla:

-NIF DEL SOLICITANTE

-INFORMACIÓN / CATÁLOGO / IMÁGENES DEL PRODUCTO A EXPONER

Todas las solicitudes de participación junto la documentación anteriormente detallada se deberán presentar telemáticamente a través de la Sede Electrónica del ayuntamiento de Cocentaina www.cocentaina.sedelectronica.es (Solicitud de Autorización para Alimentación - Fira de Tots Sants / Sol·licitud d'Autorització per a Alimentació - Fira de Tots Sants)

Las empresas participantes deberán respetar los acuerdos publicitarios de la organización, en caso de que los haya, referentes a la imagen, el servicio y la exclusividad de productos.

8. NORMAS DE SOSTENIBILIDAD

Alineados con los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, nuestra feria comunica el valor y la repercusión de nuestras prácticas sostenibles, tanto de la organización como e los expositores, y nos convertimos en una institución ética y transparente frente a nuestro empleados/as y frente a la sociedad en general y acercamos a todos los ámbitos profesionales de nuestro evento en esta responsabilidad común.

La sostenibilidad, hoy en día, no es ya una opción sino una obligación para las empresas. No se puede afrontar el presente sin comprometerse con el futuro. Cualquier proyecto que tenga como objetivo su permanencia en el tiempo, deberá de hacerlo desde el respeto al planeta y a la sociedad.

8.1 Preparación de la feria

Con carácter general, deberá de exigir a la empresa que vaya a llevar a cabo el montaje que cumpla con sus obligaciones legales en materia de seguridad social, hacienda y prevención de riesgos laborales. Estas son algunas de ellas:

Alta de sus trabajadores en la Seguridad social.

Estar al corriente de pagos con la seguridad Social y hacienda.

Garantía de que sus trabajadores han recibido la información y formación necesaria en prevención de riesgos laborales para los trabajos que vaya a desempeñar de montaje y desmontaje.

Modelo de organización preventiva de la empresa.

Aptos médicos de los trabajadores.

Recibís de los trabajadores de los equipos de protección individual.

8.2 Montaje de la feria

Consumos:

Ajústese a los horarios de montaje establecidos por la organización. La necesidad de prolongar jornadas por encima del plazo previsto, incide directamente en los consumos necesarios para mantener los espacios abiertos y en funcionamiento.

Utilice, en la medida de lo posible, maquinaria eficiente de bajo consumo.

Acuérdese de apagar los equipos cuando no los vaya a utilizar o utilice un temporizador para su apagado.

Seguridad:

Es imprescindible que todas las personas que vayan a participar en el montaje, utilicen los equipos de protección individual.

La empresa montadora deberá de asegurar que cumple con las exigencias legales en materia de seguridad y salud, así como cualquier otra norma o instrucción que, con carácter particular, haya establecido la organización de la feria o el recinto donde esta tiene lugar.

Productos químicos:

Utilizar en la medida de lo posible, productos químicos no peligrosos (ej: pintura en base agua en vez de en base disolvente, tintas naturales en vez de sintéticas, etc).

Residuos:

La generación excesiva de residuos y su tratamiento inadecuado es uno de los principales problemas ocasionados en las ferias, consideramos imprescindible en la etapa de montaje:

Pensar primeramente en utilizar materiales o embalajes que generen una menor cantidad de residuos al final de la vida útil del material, reduciendo la cantidad de residuos generados desde el origen (ej: menor espesor o menor peso, etc.).

Pensar también en utilizar materiales que se puedan reutilizar en otras ferias (ej: materiales con los que se construye el stand que se puedan utilizar en otras ferias, etc).

Por último, hay que pensar en utilizar materiales, que, si no se pueden reducir o reutilizar, al menos se puedan reciclar llevándolos a instalaciones de tratamiento autorizadas. Para ello, hay que informarse sobre el sistema de tratamiento de residuos que establece la organización de la feria. En caso de que no exista información clara al respecto, exija que se le comuniquen las opciones.

Las empresas montadoras deben de ser conscientes de que su posición es la de productores de los residuos y, consecuentemente, los máximos responsables de su gestión. Deberán de tener como objetivo, el cumplir con el nivel de segregación que se describe a continuación y destinar todos los residuos, excepto el de resto, a gestor de residuos autorizado para su reutilización o reciclado.

La empresa montadora deberá segregarse como mínimo los residuos que genere durante el montaje en los siguientes tipos:

“Papel-cartón” / “Envases” / “Orgánico” “Vidrio” / “Madera” / “Resto” / “Textil”.

En todo caso, todas las fracciones de residuos descritas con anterioridad se deberán destinar a gestor autorizado de residuos para su reciclado, excepto el “resto”, que son todos aquellos residuos que no se pueden reciclar.

8.3 Celebración de la feria

Concienciación del equipo:

Consideramos muy importante que les transmitan las siguientes indicaciones:

Mantenga limpia las instalaciones y haga un uso correcto de las mismas.

Haga un consumo responsable de los recursos naturales: apague grifos, iluminación y equipamiento cuando no los esté utilizando.

Comunique de inmediato a los responsables del recinto cualquier fuga que detecte (agua, gas...).

Al finalizar cada jornada, deberá de depositar en las papeleras de manera segregada (papel-cartón, envases, orgánico, vidrio y resto) los residuos que haya generado ese día.

Material:

Controle la distribución que haga del material promocional. Tenga en cuenta que su objetivo deberá de ser dar a conocer su empresa y sus productos, no colmar las papeleras del recinto.

Asegúrese de tener previsto un destino final para aquel material que no se consuma. Le sorprendería saber el valor que muchos de esos elementos pueden tener en centros especiales de ocupación u ONGs. Todo consiste en encontrar el lugar adecuado.

Residuos diarios:

Con respecto a los residuos que se generan diariamente:

Deberá separarlos dentro de su stand en 5 fracciones en bolsas/contenedores/papeleras separados de: papel-cartón, envases, orgánicos, vidrio y resto.

Tras finalizar la jornada, el personal contratado por usted para la limpieza de su stand deberá de retirar sus residuos y gestionarlos en estas 5 fracciones de manera separada, de manera que los transporte y lleve a instalaciones de tratamiento para su reciclaje/valorización.

Infórmese del sistema de segregación y recogida que esté establecido en el recinto. En caso de que exista algún otro, por ejemplo madera, deberá de tenerlo en cuenta.

8.4 Desmontaje de la feria

Salida de mercancías – consumibles y material promocional

En el caso de consumibles y material promocional que no ha sido posible reutilizar o donar, deberá por este orden:

Cargarlo y recogerlo como si de cualquier otra mercancía se tratara y llevárselo a sus instalaciones.

Si no quiere o no puede cargarlo o recogerlo deberá ponerse en contacto con la organización ferial para que le indique las posibilidades de gestión que le ofrecen (ej: depositarlo en las zonas de recogida de residuos de manera segregada, etc.).

Seguridad

Es imprescindible que todas las personas que vayan a participar en la salida de mercancías, utilicen los equipos de protección individual.

Tal y como citábamos en la preparación de feria, la empresa que cargue y recoja las mercancías deberá de asegurar que cumple con las exigencias legales en materia de seguridad, así como cualquier otra norma o instrucción que, con carácter particular, haya establecido la organización de la feria o el recinto donde esta tiene lugar.

Consumos:

Ajústese a los horarios de salida de mercancías establecidos por la organización. La necesidad de prolongar jornadas por encima del plazo previsto, incide directamente en los consumos necesarios para mantener los espacios abiertos y en funcionamiento.

Utilice, en la medida de lo posible, maquinaria eficiente de bajo consumo.
Acuérdese de apagar los equipos cuando no los vaya a utilizar o utilice un temporizador para su apagado.

Gestión de residuos:

Los objetivos a perseguir son fundamentalmente:

1: Reducir el volumen de residuos generados.

2: Segregar los mismos.

3: Valorizar el mayor porcentaje posible.

Como siempre, es fundamental la planificación.

Teniendo en cuenta el tiempo destinado a desmontaje los objetivos planteados, deberá de determinar los recursos que serán necesarios para ello.

1: Reducir el volumen/peso de residuos generados:

A la hora de planificar su participación, sea consciente de los beneficios de plantear un stand que pueda reutilizar para su participación en más de un evento, no sólo en lo que se refiere a sostenibilidad, sino también a costes para su empresa.

En caso de que se produzca la reutilización total, aplique, en lo referente a embalaje y transporte, los consejos que previamente hemos establecido con respecto a la salida de las mercancías.

En caso de no tener prevista la reutilización total de su stand:

Reutilización parcial: analice las piezas que lo componen para determinar si hubiese algunas que sí pueden ser de utilidad en futuras ocasiones o para otro tipo de actividades (ej: madera, aluminio, cartón, tornillería, lonas, iluminación, cableado, moquetas, plantas, etc.). Analice los materiales que no vaya a reutilizar a ver qué salidas se les puede dar, por ejemplo:

Textiles: pueden ser utilizados por centros de ocupación especial u otras instituciones para fabricar otros materiales/productos (ejemplo lonas se reciclan en centros especiales de empleo transformándose en bolsos o bolsas promocionales) o

Plantas naturales: envío a centros especiales de empleo o empresas de jardinería para ser replantadas.

Productos alimentarios: envío a ONGs para su aprovechamiento.

2 y 3: Segregación y valorización de residuos:

En caso de que no se hayan podido reducir ni reutilizar los materiales y haya que desecharlos, estos se deberán gestionar como residuos. Las empresas montadoras deben de ser conscientes de que su posición es la de productores de los residuos y, consecuentemente, los máximos responsables de su gestión.

Deberán de tener como objetivo, el cumplir con el nivel de segregación que se describe a continuación y destinar todos los residuos, excepto el de resto, a gestor de residuos autorizado para su reutilización o reciclado.

La empresa montadora deberá segregar como mínimo los residuos que genere durante el montaje en los siguientes tipos:

“Papel-cartón” / “Envases” / “Orgánico” “Vidrio” / “Madera” / “Resto” / “Textil”.

En todo caso, todas las fracciones de residuos descritas con anterioridad se deberán destinar a gestor autorizado de residuos para su reciclado, excepto el “resto”, que son todos aquellos residuos que no se pueden reciclar.

8.5 Productos y alimentos

La empresa expositora es responsable de que los alimentos que se sirven sean seguros y no causen intoxicaciones alimentarias. Para ello, deberá asegurarse de que la elaboración y distribución de los alimentos cumplen con la legislación de seguridad alimentaria.

Le invitamos a seguir estas recomendaciones para que dicho **servicio sea más sostenible**:

Cuantificar la previsión diaria de visitantes a su stand para evitar generar excedentes de alimentos innecesarios.

Donar los excedentes alimentarios que puedan generarse (aunque deberían de ser los mínimos posibles si se hace una previsión diaria adecuada) a ONGs locales para su reparto a personal con bajo recursos.

Tener en cuenta las alergias e intolerancias alimentarias. Estos productos estarán identificados. Ofrecer productos ecológicos y/o de producción local y/o comprados en organizaciones de comercio justo. Estos productos estarán identificados.

Se podrán ofrecer productos veganos, Halal, Kosher, etc si se sabe que pueden visitar el stand personas con este tipo de sensibilidades.

Envases y recipientes

La empresa expositora priorizará que los envases y recipientes de los catering sean de materiales reutilizables (cristal, textil, etc.), evitando los de un solo uso.

En caso de no ser posible y siempre de manera justificada, los envases y recipientes de un solo uso deben de (además de ser aptos para uso alimentario):

Estar compuestos de materiales reciclados

Estar fabricados bajo criterios medioambientales (ej: fabricante de los envases o recipientes certificado bajo la norma internacional ISO 14001/EMAS, envases de cartón con marcado FSC o PFCE, o etiquetas medioambientales de producto tipo Ecolabel, AENOR Medio Ambiente, Ángel azul alemán, Cisne nórdico noruego, Producto natura 2000, EPD u otras equivalentes) y, además

Recuerde, después de su uso debe de llevarse a una instalación de tratamiento de residuos (gestor autorizado) para ser reciclados o valorizados.

La empresa expositora priorizará el uso de dispensadores a granel o jarras para bebidas.

Ejemplos de envases y recipientes:

Vasos / copas

Platos

Cubiertos

Servilletas y manteles

Bolsas

Pajitas y agitadores de bebidas

Envases de alimentos

Envoltorios de dulces y snacks salados

Monodosis de cafés

Monodosis de salsas y aliños

Cualquier otro tipo de envases de un solo uso

Todos los envases y recipientes utilizados serán aptos para uso alimentario.

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 stand modular. No obstante, a partir del **domingo 29 de octubre** todos los expositores podrán empezar a descargar material.

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 **podiera 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 evolución 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. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES Y TRANSPARENCIA.

En base al el Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas, en cuanto al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (RGPD en adelante) y a la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), se informa que el **Responsable del Tratamiento** de los datos personales es el Ayuntamiento de Cocentaina, con NIF P0305600I y domicilio Plaza de la Villa, 1, 03820 Cocentaina .

Contacto con el **Delegado de Protección de Datos** (DPD) mediante carta dirigida al domicilio del Responsable, indicando "Delegado de Protección de Datos", mediante instancia en Sede Electrónica y mediante correo electrónico dirigido a dpd@cocentaina.org

La **finalidad del tratamiento** de datos es la gestión de actividades económicas y promoción turística del Ayuntamiento de Cocentaina.

La **legitimación** para realizar dicho tratamiento está basada en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento (art. 6.1.e RGPD) y cumplimiento de una obligación legal aplicable al responsable del tratamiento (art. 6.1.c RGPD).

En base a los requerimientos de publicación de los actos administrativos asociados a procedimientos de concurrencia competitiva, como éste, serán publicados en los correspondientes tablones edictales físicos, informatizados y en el portal web del Ayuntamiento, siguiendo las orientaciones de la Agencia Española de Protección de Datos, el nombre y apellidos de las personas (autónomos, profesionales liberales) y/o empresas (razón social) participantes en el proceso, su NIF/NIE/Pasaporte seudonimizado y los datos mínimos imprescindibles para cumplir con la obligación sobre publicación recogidas en el artículo 45.1.b de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Asimismo, se aplicarán los criterios de la Disposición adicional séptima de la LOPDGDD para la publicación en Boletines Oficiales de las notificaciones infructuosas, en base al artículo 44 de la Ley 39/2015.

En base a los requerimientos de transparencia sobre los procesos de concurrencia competitiva, los datos aportados por las personas / empresas participantes así como los resultados y criterios de las baremaciones, valoraciones y/o evaluaciones efectuadas en este proceso podrán ser accedidos por otras personas interesadas en dicho proceso. El Ayuntamiento de Cocentaina valorará posibles casos de denegación o anonimización si detecta datos protegidos por legislación específica o por suponer riesgos contra derechos y libertades de las personas afectadas.

Los datos pueden ser **cedidos o comunicados** a las Administraciones Públicas cuya intervención pudiera ser necesaria para la tramitación y/o control de estos asuntos, a las entidades o personas cuyo concurso sea necesario en la gestión de los mismos, a personas o entidades externas al Ayuntamiento en caso de participar en el proceso de valoración y en el resto de los supuestos previstos por la Ley.

Los datos serán **conservados** durante el periodo establecido por el tratamiento, la legislación y los requerimientos aplicables a la conservación de información por parte de la Administración Pública.

El Ayuntamiento de Cocentaina podrá ejercer de forma telemática su **potestad de verificación** de datos, recogida en la disposición adicional octava de la LOPDGDD, para acreditar la identidad de las personas participantes y/o el cumplimiento de otros requerimientos, requisitos o condiciones de esta convocatoria, sin perjuicio de la solicitud de aportación de documentos que el Ayuntamiento pueda dirigir en caso de no estar disponibles los medios telemáticos de verificación.

No están previstas **transferencias internacionales** de datos.

Derechos: acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad y (en su caso) retirada del consentimiento prestado. Asimismo, puede dirigirse a la Autoridad de

Control para reclamar sus derechos. Para su ejercicio, debe dirigir una solicitud, presentada presencialmente, a través de la Sede Electrónica o remitida por correo ordinario, al Ayuntamiento de Cocentaina, Registro de Entrada, Plaza de la Villa, 1, 03820 Cocentaina , indicando "Responsable de Protección de Datos-Derechos".

En todos los casos, el Ayuntamiento debe verificar la identidad como titular de los datos, por lo que se debe incluir copia o referencia de un documento vigente acreditativo de la identidad (DNI, NIE, Pasaporte). En caso de actuar como representante de la persona interesada, debe acreditarse fehacientemente el poder de representación otorgado por ésta.

En caso de actuar como representante de la persona interesada, debe acreditarse fehacientemente el poder de representación otorgado por aquella.