

**DEPARTAMENTO FIRA DE TOTS SANTS (GB)**  
**EXP. 212/2024**  
**ASUNTO** Expositores Zona Comercial Fira 2024

### **Bases participación ALIMENTACIÓN – DEGUSTACIÓN**

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

<b>SECTOR</b>	<b>UBICACIÓN</b>	<b>MODELO DE EXPOSICIÓN</b>
<b>ALIMENTACIÓN</b>	AVDA JAUME I	STAND MODULAR
	CL SANT FRANCÈS	STAND MODULAR (CON ALMACÉN)
	PZA ANSELMO MARTÍ	CAMIÓN REFRIGERADO
	BEN KHANIS	
	CL CONVENT	
<b>DEGUSTACIÓN</b>	AVDA JAUME I	FOOD TRUCK
	CL SANTA BÁRBARA	CONTENEDOR BEBIDA
	CL / PZA MOSEN RADUAN	

### **1. ORGANIZACIÓN**

La organización de la FIRA DE TOTS SANTS está a cargo del AYUNTAMIENTO DE COCENTAINA, servicio delegado por el 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 estas bases, pudiendo exigir las comprobaciones que estime oportunas.

### **2. DURACIÓN Y HORARIO**

La 678 edición de la FIRA se celebrará en el lugar de costumbre (casco urbano de Cocentaina), **del 1 al 3 de noviembre de 2024. No obstante, esta edición, de forma excepcional, la venta al público empezará el jueves 31 de octubre a partir de las 18:00 horas.**

El horario comercial para la zona de venta de ALIMENTACIÓN establecido por la organización que debe cumplirse obligatoriamente es el siguiente:

**10:00 h – 21:00 h.**

Por su parte, la zona destinada a DEGUSTACIÓN se ceñirá al siguiente horario:

**12:00 h – 24:00 h.**

### **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

#### **Productos catalogados para este sector de exposición:**

Productos agro-alimentarios: embutidos, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, dulces, turrone, miel, mermeladas, bebidas y licores...

Alimentación elaborada – restauración – gastronomía

Bebidas – licores

### **4. MODELO DE EXPOSICIÓN – ALIMENTACIÓN**

#### **4.1 STAND MODULAR – TIPO 1**

Stands de exterior con estructura metálica en galvanizado y paneles de fibra de vidrio decorado. Suelo de tarima tipo parquet.

DIMENSIONES:

Medidas: 3 m. de largo, 2 m. de fondo, 2,25 m. de altura en el interior y 2,90 m. de altura en el exterior por el soporte para rótulo.

Modulables o ampliables en múltiplos de 3 m.

ESTRUCTURA:

Estructura metálica en galvanizado.

Paneles de fibra de vidrio decorado con caravista y fondo color crema.

Techo de fibra color blanco decorado con vigas de madera. Frontis estilo rústico con acabado en madera y tejas.

Montado sobre una estructura metálica en aluminio galvanizado con apoyos en el suelo (patas 5 cm), para evitar aguas pluviales y problemas de humedad.

Suelo de madera.

Apertura y cierre frontal compuesto de dos hojas de fibra de vidrio en color plata, elevable mediante 2 amortiguadores de gas que facilitan la manipulación de la visera. Cierres de seguridad en el interior del stand con pestillos y en el exterior del stand con barra. El stand queda totalmente cerrado con candado.

**EQUIPAMIENTO:**

Pila de agua autónoma, con o sin termo

Puerta trasera para acceso exterior

**ILUMINACIÓN:**

Iluminación con faroles rústicos con lámparas led.

Unidad de protección eléctrica mediante diferencial de 30 mA, magnetotérmico, base para toma de corriente 230 V. 2P + T 16 A, con caja estanca y tapa transparente.

Regleta aérea enchufe Legrand 50253 de 500 W. máximo por stand

**Incluye mostrador, estantería y rótulo personalizado.**

**Unidades:** 40/50

**Estructura:** modular 3 x 2 (altura 2,25 interior / 2,90 exterior)

**Material:** metálica galvanizada con frontis en estilo rústico / acabado en madera y tejas

**Accesorios:** mostrador, estanterías, rótulo, iluminación, pila de agua autónoma, apertura/cierre frontal

**Ubicación:** CI Jaume I, Sant Francés y Pza Anselmo Martí

**Producto /Servicio:** alimentación

#### **4.2 STAND MODULAR CON ALMACÉN – TIPO 2**

Stands de exterior con estructura metálica en galvanizado y paneles de fibra de vidrio decorado. Suelo de tarima tipo parquet.

**DIMENSIONES:**

Medidas: 3 m. de largo, 2 m. de fondo, 3,65 m. de altura en el interior y 2,90 m. de altura en el exterior por el soporte para rótulo.

Modulables o ampliables en múltiplos de 3 m.

**ESTRUCTURA:**

Estructura metálica en galvanizado.

Paneles de fibra de vidrio decorado con caravista y fondo color crema.

Techo de fibra color blanco decorado con vigas de madera. Frontis estilo rústico con acabado en madera y tejas.

Montado sobre una estructura metálica en aluminio galvanizado con apoyos en el suelo (patas 5 cm), para evitar aguas pluviales y problemas de humedad.

Suelo de madera.

Apertura y cierre frontal compuesto de dos hojas de fibra de vidrio en color plata, elevable mediante 2 amortiguadores de gas que facilitan la manipulación de la visera. Cierres de seguridad en el interior del stand con pestillos y en el exterior del stand con barra. El stand queda totalmente cerrado con candado.

#### EQUIPAMIENTO:

Pila de agua autónoma, con o sin termo

Puerta trasera para acceso exterior

#### ILUMINACIÓN:

Iluminación con faroles rústicos con lámparas led.

Unidad de protección eléctrica mediante diferencial de 30 mA, magnetotérmico, base para toma de corriente 230 V. 2P + T 16 A, con caja estanca y tapa transparente.

*Regleta aérea enchufe Legrand 50253 de 500 W. máximo por stand*

**Incluye mostrador, estantería y rótulo personalizado.**

**Unidades:** 18/20

**Estructura:** modular 3 x 3,40 (altura 2,25 interior / 2,90 exterior)

**Material:** metálica galvanizada con frontis en estilo rústico / acabado en madera y tejas

**Accesorios:** almacén posterior, mostrador, estanterías, rótulo, iluminación, pila de agua autónoma, apertura/cierre frontal

**Ubicación:** Pza Anselmo Martí

**Producto /Servicio:** *alimentación*

#### 4.3 CAMIÓN AUTOVENTA REFRIGERADO

La longitud máxima de camión autoventa autorizada es de 7/8 metros.

En todo momento la cabeza del camión debe quedar cubierta y oculta al visitante.

Se deben respetar los siguientes aspectos:

- Visibilidad del resto de expositores
- Paso de los visitantes
- Cuidado estético: toldos de color marrón / marrón claro
- Seguridad - Sanidad - Higiene

#### Incluye punto de suministro eléctrico

**\*\* Características del vehículos "camión refrigerado" a cumplir obligatoriamente (se autorizan estas tres clases de vehículos):**

**4.3.1. Vehículo isoterma:** Vehículo en que la caja está construido con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja, de forma que el coeficiente global de transmisión térmica (coeficiente K) permita clasificar al vehículo dentro de una de las dos categorías siguientes:

I = Vehículo isoterma normal:

- Caracterizado por un coeficiente K igual o inferior a

$$0,7 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ \text{C} (=06 \text{ kcal/h m}^2 \text{ } ^\circ \text{C})$$

Ir = Vehículo isoterma reforzado:

- Caracterizado por un coeficiente K igual o inferior a

$$0,4 \text{ W/m}^2 \text{ C} (= 0,35 \text{ kcal/h m}^2 \text{ } ^\circ \text{C})$$

**4.3.2. Vehículo refrigerante:** Vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frío (hielo hídrico con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación; gases licuados con o sin regulación de evaporación, etcétera), distinto de un equipo mecánico o de «absorción», permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de + 30° C:

Hasta + 7° C, como máximo, para la clase A.

Hasta - 10° C, como máximo, para la clase B.

Hasta - 20° C, como máximo, para la clase C.

Hasta 0° C, como máximo, para la clase D.

Utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, este vehículo debe tener uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico. Estos equipos deben:

Poder ser cargados o recargados desde el exterior.

Tener una capacidad conforme a lo dispuesto en las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas.

El coeficiente K de los vehículos de las clases B y C debe obligatoriamente ser igual o inferior a 0,4 W/m<sup>2</sup> ° C (= 0,35 kcal/h metro cuadrado ° C).

**4.3.3. Vehículo frigorífico:** Vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etc.), que permite, para una temperatura exterior media de + 30° C, bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente de la forma siguiente:

#### **4.4 REMOLQUE – Churreria /Burger**

La longitud máxima del remolque autorizado es de 6 metros (5m + lanza). En todo momento la lanza del remolque debe quedar cubierta y oculta al visitante.

#### **CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE COCINA: SE DEBEN UTILIZAR OBLIGATORIAMENTE ELECTRODOMÉSTICOS DE BAJO CONSUMO, Y SISTEMAS DE COCINA DE GAS**

La organización **no ofrece punto de luz**, por lo que cada expositor debe encargarse de contratar su punto de luz mediante su instalador habitual. Aquellos expositores que decidan utilizar motores electrógenos para la generación de luz, deben cumplir las medidas de audio, las cuales obligan a no molestar mediante ruido a los expositores vecinos. **SE DEBEN UTILIZAR GENERADORES SILENCIADOS.**

#### **4.5 Carros Ambulantes de Alimentación – CARRO FIJO**

La longitud máxima no superará los 2 metros: Queda totalmente prohibido el paseo a través de las calles, teniendo que ocupar obligatoriamente el punto designado por la organización, sin poder desplazarse ni obstaculizar el paso de los visitantes por las distintas vías.

La organización **no ofrece punto de luz**, por lo que cada expositor debe encargarse de contratar su punto de luz mediante su instalador habitual. Aquellos expositores que decidan utilizar motores electrógenos para la generación de luz, deben cumplir las medidas de audio, las cuales obligan a no molestar mediante ruido a los expositores vecinos. **SE DEBEN UTILIZAR GENERADORES SILENCIADOS.**

## **5. MODELO DE EXPOSICIÓN – DEGUSTACIÓN**

### **5.1 FOOD TRUCK**

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

**CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE COCINA: SE DEBEN UTILIZAR OBLIGATORIAMENTE ELECTRODOMÉSTICOS DE BAJO CONSUMO, Y SISTEMAS DE COCINA DE GAS**

**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.

**Incluye punto de suministro eléctrico**

## 5.2 CONTENEDOR MODULAR DEGUSTACIÓN – BEBIDAS

La organización **SI ofrece suministro de luz**, de agua y la limpieza y seguridad.

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.

## 6. 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 mismos, 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.

## **7. SERVICIOS**

La organización de la Feria ofrece en estos modelos de exposición los **SERVICIOS ACCESORIOS ÍNTEGROS** (excepto Remolques y Carros Ambulantes que cuentan con servicios básicos):

**LIMPIEZA:** La organización asume la limpieza del recinto ferial, así como la recogida de residuos. No obstante, la clausula 6 de las presentes bases regula unas normas de sostenibilidad de obligado cumplimiento para el expositor.

**SEGURIDAD:** 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.

**LUZ:** Todos los modelos de participación de las presentes bases cuentan con iluminación y punto de suministro eléctrico.

**PARKING PRIVADO VIGILADO:** El horario de este parking es de 08:00 a 23:00 horas. Aquellos expositores que deseen acceder a este servicio gratuito deberán pasar a recoger su acreditación por el Stand Central Fira de Tots Sants (Passeig del Comtat, 1) durante los días de montaje de Fira.

**WIFI / FIBRA ÓPTICA:** Línea de suministro de fibra óptica exclusiva para los expositores oficiales de Fira. Cada expositor tendrá su clave de usuario y contraseña para acceder a este servicio gratuito y exclusivo.

**LUDETECA / GUARDERÍA:** Instalada en la ZONA DE SERVICIOS – Antiguo edificio San Juan Bosco, este servicio podrá ser utilizado gratuitamente por los hijos de los expositores de edades comprendidas entre los 3 y los 12 años

**ASESORAMIENTO Y GESTIONES DE RESERVA DE SERVICIOS:** La Tourist Info Cocentaina informará de todos los servicios de alojamiento, comidas y servicios disponibles para los expositores durante los días de feria. El expositor que solicite este servicio gratuito recibirá toda la información necesaria al respecto. (Telf. 965590159 / mail: [touristinfo\\_cocentaina@gva.es](mailto:touristinfo_cocentaina@gva.es) )

**PERSONAL:** El Departamento de Promoción Económica del ayuntamiento de Cocentaina cuenta con una bolsa de demandantes de empleo de Cocentaina y la comarca para que aquel expositor que necesite mano de obra para distintas tareas: montaje, atención al público, etc... pueda solicitar este servicio. En el mail [adl@cocentaina.org](mailto:adl@cocentaina.org) se podrán solicitar las distintas necesidades.



## **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 de 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 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.

### **8.3 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: envíe a centros especiales de empleo o empresas de jardinería para ser replantadas.

Productos alimentarios: envíe 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. TASAS DE PARTICIPACIÓN**

### ALIMENTACIÓN

<b>Tipología de Stand Modular</b>	<b>Tasa por stand</b>	<b>Tasa servicios accesorios</b>
Stand Alimentación 1	800,00€ / unidad	175,00€ / stand
Stand Alimentación 2 – con almacén	1.000,00€ / unidad	175,00€ / stand
Camión Autoventa Refrigerado	1.000,00€ / unidad	175,00€ / camión
Remolque (Churrería / Burguer)	600,00€ / unidad	125,00€ / remolque

### DEGUSTACIÓN

<b>Tipología de Stand Modular</b>	<b>Tasa por stand</b>	<b>Tasa servicios accesorios</b>
Food Truck	1.000,00€ / unidad	175,00€ / unidad
Contenedor Degustación – Barra (bebidas)	2.500,00€ / unidad	175,00€ / contenedor

### TASA POR SERVICIOS AL EXPOSITOR

Los **servicios accesorios básicos** comprenden seguridad, limpieza y WC (esta tasa corresponde a una edición de Fira de 3 jornadas, la cuál se modificará para ediciones de 4 y 5 jornadas).

Los **servicios accesorios íntegros** comprenden suministro eléctrico, seguridad, limpieza, fibra óptica, aparcamiento y WC (esta tasa corresponde a una edición de Fira de 3 jornadas, la cuál se modificará para ediciones de 4 y 5 jornadas).

## EDICIÓN DE 3 JORNADAS DE DURACIÓN

Tasa Accesorios Básicos: 125,00 €

Tasa Accesorios Íntegros: 175,00 €

\*\* Estas tasas corresponden a la aprobación provisional publicada en el BOP N°141 de fecha 24/07/2024

## **10. 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.- Tipo de producto a exponer (variedad, novedad, calidad, interés...)
- 2.- Disposición de los puestos (decoración, instalaciones, accesibilidad, estética, personal de atención al cliente...)
- 3.- Ausencia de incidentes en participación en años anteriores, si es el caso.

Los interesados deberán presentar **antes del 10 de septiembre** la solicitud de participación correspondiente a su modelo de exposición (ALIMENTACIÓN – DEGUSTACIÓN) junto a la documentación que el propio trámite electrónico solicita.

Todas las solicitudes de participación junto la documentación complementaria se deberán presentar telemáticamente a través de la Sede Electrónica del ayuntamiento de Cocentaina [www.cocentaina.sedelectronica.es](http://www.cocentaina.sedelectronica.es)

## **10. MONTAJE Y DESMONTAJE**

Una vez aprobadas las autorizaciones de participación para la edición 2024, 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 **lunes 28 de octubre** todos los expositores podrán empezar a descargar material.

**Los expositores deberán haber finalizado el montaje antes de las 15:00 horas del día 31 de octubre y no podrán desmontar hasta las 23:59 horas del día 3 de noviembre de 2024.**

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.

## **11. PRECIOS**

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

## **12. 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.

## **13. 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 **pudiera causar a terceros o al propio ayuntamiento**.

## **14. 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.

### **15. 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.

### **16. TRIBUNALES COMPETENTES**

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

### **17. 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](http://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.