

DEPARTAMENTO FIRA DE TOTS SANTS

EXP. 213/2024

ASUNTO EXPOSITORES ÁREAS TEMÁTICAS FIRA DE TOTS SANTS 2024

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

Las condiciones de participación de ÁREAS TEMÁTICAS corresponden a los siguientes sectores de exposición:

SECTOR	UBICACIÓN	MODELO DE EXPOSICIÓN
MEDIEVAL	VARIOS	ARTESANÍA
PORRAT VALENCIÀ		ARTESANÍA – TALLER
ZOCO ÀRABE		ALIMENTACIÓN
		RESTAURACIÓN
		RESTAURACIÓN CON TERRAZA

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 RESTAURACIÓN se ceñirá al siguiente horario:

10:00 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.

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.

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.

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. Xàtiva

4.1 PARADA ARTESANÍA MEDIEVAL / VALENCIANA / ÁRABE

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).

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 PARADA ARTESANÍA – TALLER MEDIEVAL / VALENCIANA / ÁRABE

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 utilizarán 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).

Se reservará un espacio adicional de máximo 2m. para trabajar el taller demostrativo en directo

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

4.3 PARADA ALIMENTACIÓN MEDIEVAL / VALENCIANA / ÁRABE

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 utilizarán 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).

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**

4.4 PARADA RESTAURACIÓN MEDIEVAL / VALENCIANA / ÁRABE

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 utilizarán 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 4,00 metros de profundidad

Esta modalidad de restauración NO contempla terraza contigua al puesto

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**

4.5 TABERNA RESTAURACIÓN (CON TERRAZA) MEDIEVAL / VALENCIANA / ÁRABE

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 utilizarán 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 4,00 metros de profundidad

Esta modalidad de restauración SI contempla terraza contigua al puesto

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**

5 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 (vitrinas, 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.

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

• 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 (vitrinas, 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 15 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

5.1 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.

6. SERVICIOS

La organización de la Feria ofrece en estos modelos de exposición los **SERVICIOS ACCESORIOS BÁSICOS**:

LIMPIEZA: La organización asume la limpieza del recinto ferial, así como la recogida de residuos. No obstante, la cláusula 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 punto de suministro eléctrico.

7. 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.

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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 d 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.

7.5 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.

8. TASA DE PARTICIPACIÓN

Tipología de puesto	Tasa por ocupación	Tasa servicios accesorios
Artesanía	80,00 € / metro lineal	125,00€ / puesto
Alimentación	160,00 € / metro lineal	125,00€ / puesto
Restauración*	350,00 € / metro lineal	125,00€ / puesto
Terrazas restauración	17,90 € / metro cuadrado	0,00€
Artesanía – Taller demostración	40,00 € / metro lineal	125,00€ / puesto

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**

9. 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)

10. 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
- 2.- Carnet de artesano
- 3.- Antigüedad menos de dos años
- 4.- Tipo de producto a exponer (variedad, novedad, calidad, interés..)

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 **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

9. 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 parcela.

No obstante, a partir de las **09:00 horas del lunes 28 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 miércoles 31 de octubre**.

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.

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 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.