

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA

18,19,20 DE OCTUBRE 2024

**BASES DE PARTICIPACIÓN
EXPOSITORES OFICIALES**



II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

1. Organización
2. Duración y Horario
3. Expositores
4. Modelos de Exposición
 - a. Caseta Alimentación
 - b. Caseta Restauración
 - c. Caseta Maquinaria Agrícola
 - d. Requisitos Generales y Condiciones
5. Seguridad y Vigilancia
6. Reserva de Espacios
7. Admisión y Adjudicación de Solicitudes
8. Servicios Exclusivos
9. Normas de Sostenibilidad
10. Condiciones de la Feria
 - a. Preparación
 - b. Montaje
 - c. Celebración
 - d. Desmontaje
 - e. Productos y Alimentos
11. Montaje y Desmontaje
12. Precios
13. Publicidad
14. Responsabilidades
15. Fuerza Mayor
16. Meteorología
17. Incidencias
18. Tribunales Competentes
19. Cláusula de Protección y Cesión de Datos

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

1. Organización

La organización de la II FERIA DEL ACEITE D ENGUERA está a cargo del AYUNTAMIENTO DE ENGUERA, servicio delegado por la Sra. alcaldesa, en el ámbito de sus competencias, en la Concejala delegada de Feria, y asignado al departamento municipal de Promoción Económica y Feria (C/Doctor Albiñana, 1 (46810, Enguera, Valencia).

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 FERIA se celebrará en la zona de aparcamiento de las instalaciones de Campoenguera Coop. Val. junto a la Avda. Diputación, 24 del 18 al 20 de octubre de 2024.

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

10:00 h – 21:00 h. Venta de Alimentación / Maquinaria agrícola

12:00 h – 24:00 h. Restauración

No obstante, se trata del horario mínimo de apertura, pudiendo estar abiertos durante más tiempo del periodo indicado para cada sector.

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: Aceites, vinos, maquinaria agrícola, maquinaria industrial, gastronomía. Productos agroalimentarios: embutidos, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, dulces, turrone, miel, mermeladas, bebidas y licores...

4. Modelos de Exposición
a. Stand Alimentación

Medidas aproximadas:

3 m largo x 2,50 m fondo. Altura mínima en interior 2,5 m y 2,90 m. en el exterior por el soporte para rótulo

Modulares o ampliables en múltiplos de 3m o similar

Estructura:

Estructura de aluminio color plata y melamina color teka o similar con embellecedor en plancha perforada.

Techo de fibra o similar.

Montado sobre base estructura metálica en aluminio galvanizado o similar y tarima sobre patas (mínimo 5cm) para evitar aguas fluviales y problemas de humedad.

Suelo de tarima de parquet.o similar

Apertura y cierre frontal compuesto de dos hojas de fibra de vidrio o similar, elevable por medio de amortiguadores o similar.

Cierre seguridad en interior stand con pestillo o similar y en exterior con barra o similar. Este queda totalmente cerrado con candado o similar.

Equipamiento:

Mostrador de poliéster con frontal de madera noble o similar (medidas aproximadas: 2m x 0,6m)

Estanterías en parte posterior trasera del stand en plancha galvanizada o similar (medidas aproximadas: 1,60m x 0,22m)

Soporte para rotulo en parte superior frontal stand.

Toldo exterior plegable color plata o similar con brazos extensibles a 1.5m voladizo y 3 m ancho aproximadamente.

Iluminación:

Iluminación compuesta por regletas sencillas estancas equipada con THF de 18 w o similar.

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

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

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

Tubos LED T8 1200 mm cabeza rotatoria blanco frío 18 w, con cableado eléctrico de 1 kv de tensión de aislamiento y al menos 3 x 1,5 mm² o similar.

PRODUCTO	Aceites, vinos, maquinaria agrícola, maquinaria industrial, gastronomía. Productos agroalimentarios: embutidos, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, dulces, turrónes, miel, mermeladas, bebidas y licores...
UBICACIÓN	COOPERATIVA CAMPOENGUERA (AVDA DIPUTACIÓN)
SUPERFICIE	6.470 m ²
MODELO EXPOSICIÓN	<i>STAND MODULAR ALIMENTACIÓN</i>
LUZ	SÍ
FIBRA	SÍ
PUNTO AGUA	SÍ

PRECIO EXPOSITOR GENERAL: 400,00€

PRECIO EXPOSITOR LOCAL: 370,00€

b. Stand Restauración

Medidas aproximadas:

3 m largo x 3,20 m fondo. Altura mínima 2,25m en interior y 2,90 en el exterior por el soporte para rótulo.

Modulares o ampliables en múltiplos de 3m o similar.

Estructura:

Estructura metálica en galvanizado con paneles de fibra de vidrio decorado con caravista o similar y fondo color claro.

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

Montado sobre base estructura metálica en aluminio galvanizado o similar y tarima sobre patas (mínimo 5 cm) para evitar problemas de aguas fluviales y humedad.

Suelo de madera o similar

Apertura y cierre frontal compuesto de dos hojas de fibra de vidrio o similar, elevable por medio de amortiguadores o similar.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

Cierre seguridad en interior stand con pestillo o similar y en exterior con barra o similar. Este queda totalmente cerrado con candado o similar.

Equipamiento:

Provisto de almacén/cocina de 3 x 1,20 m. aprox. unida al stand con suelo metálico de tramex o similar y extractor de humos de 750w mínimo.

Mostrador decorado con imitación de azulejos rústicos valenciano o similar y parte superior en tablero mármol o similar (medidas aproximadas: 2,25 m x 0,90 m ancho x 0,60 m).

Estanterías en el parte posterior trasero del estand en madera o similar y escuadras rústicas o similar (medidas aproximadas: 60cm x 20 cm).

Soporte para rotulo en parte superior frontal stand.

Iluminación:

Iluminación con faroles rústicos o similar de bajo consumo.

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

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

Iluminación del almacén/cocina: caja potencia alumbrado para cocina y magnetotérmico de 60 A para tres fuentes de alimentación o similar

PRODUCTO	Alimentación elaborada, gastronomía típica valenciana, cocina de autor
UBICACIÓN	COOPERATIVA CAMPOENGUERA (AVDA DIPUTACIÓN)
SUPERFICIE	6.470 m ²
MODELO EXPOSICIÓN	<i>STAND GASTRONOMÍA (CON COCINA)</i>
LUZ	SÍ
FIBRA	SÍ
PUNTO AGUA	SÍ

PRECIO EXPOSITOR GENERAL: 1.200,00€

PRECIO EXPOSITOR LOCAL: 1.062,00€

c. Carpa Maquinaria Agrícola

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

Medidas aproximadas:

5 x 5 m. Altura máxima; 4,9m – Altura lateral: 3 m

Estructura y cubrimiento:

Estructura metálica compuesta de hierro galvanizado con perfil de 100 x 50 x 3 mm y perfil de 50 x 50 x 2 mm o similar

Estructura resistente a viento de 80 km/h y carga de 4 cm de nieve mínimo.

Cubrimiento con lonas impermeables color claro elaboradas con tejido poliéster alta resistencia recubierta en sus dos caras con PVC o similar. El tejido será antiestático e ignífugo (M-2).

Laterales de la carpa realizados con la lona descrita anteriormente e instalación en varios tramos unidos entre sí, que permiten, en caso de necesidad, la apertura de la carpa por cualquiera de sus lados.

Iluminación:

2 focos halógenos de 300 w cada uno. Unidad de protección eléctrica mediante diferencial, magnetotérmico y enchufe.

PRODUCTO	Maquinaria agrícola, piscinas, exteriores, maquinaria industrial...
UBICACIÓN	COOPERATIVA CAMPOENGUERA (AVDA DIPUTACIÓN)
SUPERFICIE	6.470 m ²
MODELO EXPOSICIÓN	CARPA 5x5
LUZ	SÍ
FIBRA	SÍ
PUNTO AGUA	SÍ

PRECIO EXPOSITOR GENERAL: 600,00€

PRECIO EXPOSITOR LOCAL: 425,00€

e) Requisitos Generales y Condiciones

**** 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

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

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 FERIA 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.

**** BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Los expositores que cuenten con la venta y/o servicio de bebidas alcohólicas en su actividad, deberán cumplir la siguiente normativa, quedando totalmente prohibida la venta a menores de 18 años.

ORDEN 12/2023, de 17 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas a la organización de ferias y jornadas gastronómicas de productos agroalimentarios de calidad diferenciada y de proximidad de la Comunitat Valenciana. [2023/5460]

Sexta. Obligaciones de las entidades beneficiarias

m) En el caso de que la actividad objeto de ayudas incluya bebidas alcohólicas, se deberá disponer de un protocolo que impida el acceso de los menores de edad a dichas bebidas.

1. La aceptación de estas condiciones de participación por parte de los expositores participantes contemplan la prohibición de venta y el suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años tal y cómo se regula en el Artículo 30.2 de la LEY 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivo.

2. Los expositores tendrán en los espacios de exposición de la feria un cartel informativo sobre la prohibición de la citada normativa (lo facilitará la organización).

**** CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS A CUMPLIR POR LOS AUTORIZADOS DEL MODELO DE PARTICIPACIÓN: RESTAURACIÓN**

El autorizado tiene que cumplir obligatoriamente los siguientes aspectos. El incumplimiento de los mismos supone el alzamiento inmediato del establecimiento:

El CUADRO ELÉCTRICO tiene que instalarse en lugar inaccesible para el público, además el armario, cuadro etc. dispondrá de dispositivo de cierre porque solo se pueda abrir utilizando un utensilio adecuado.

Los sistemas de protección contra incendios (extintores) tienen que ser revisados periódicamente por empresa especializada y autorizada, y además cumplirán las prescripciones contenidas en el RD 1942/1993. La empresa mantenedora emitirá el correspondiente certificado del mantenimiento de los medios de protección.

Las instalaciones de *GLP (butano, propano etc.) tendrán que pasar las revisiones de mantenimiento que se establezca reglamentariamente, además los aparatos acoplados

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

en ellas tendrán que estar en perfecto estado. Los titulares de las instalaciones tendrán a su disposición los certificados de las revisiones y serán emitidos por empresas mantenedoras autorizada

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

5. Seguridad y 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 cual 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 Feria 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 Feria, no respeten los horarios, la normativa y/o resulten conflictivos con el público, organización, personal técnico o con el resto de los expositores podrán ser excluidos para ediciones futuras.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024

Bases de Participación

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

- 1.- Tipo de producto a exponer (variedad, novedad, calidad, interés...con expresa prioridad para aceites y vinos)
- 2.- Procedencia del producto a exponer, así como de la empresa solicitante (prioridad a expositores locales y de la comarca)
- 3.- Ausencia de incidentes en participación en años anteriores, si es el caso.
- 4.- Producción ecológica
- 5.- Producción de Cooperativa
- 6.- Productos novedosos y de calidad
- 7.- En caso de empate en la baremación primará la primera solicitud presentada en tiempo y forma.

Los interesados deberán presentar **antes del 15 de agosto** la solicitud de participación correspondiente a su modelo de exposición 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 deberá presentar telemáticamente a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Enguera (<https://enguera.sedelectronica.es/info.0>)

8. Servicios Exclusivos

La organización de la Feria tiene a su cargo servicios básicos como el alumbrado público extraordinario y la limpieza diaria del recinto ferial. No obstante, se ofrecen otra serie de servicios como:

- Parking privado Luz
- Fibra óptica WC
- Seguridad Limpieza
- Espacio de catas, demostraciones y presentación de productos

9. 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.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024

Bases de Participación

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.

10. Condiciones de la Feria

a. Preparación

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.

b. Montaje

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 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:

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024

Bases de Participación

- 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 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.

c. Celebración

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 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.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

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 separadas 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.

d. Desmontaje

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.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024

Bases de Participación

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

e. 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:

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

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.

11. 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 espacio. No obstante, a partir del jueves 17 de octubre a las 09:00 horas todos los expositores podrán empezar a descargar material.

Los expositores deberán haber finalizado el montaje antes de las 12:00 horas del día 18 de octubre y no podrán desmontar hasta las 20:00 horas del día 20 de octubre de 2024.

12. Precios

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

13. 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.

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

14. 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.

15. 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.

16. Meteorología

En condiciones meteorológicas desfavorables de viento, tormenta y situaciones adversas se procederá a la suspensión de la Feria, y en consecuencia se procederá a la retirada de las paradas, estructuras, *stands, carpas, atracciones y cualquier tipo de montaje que pueda incidir en la seguridad de visitantes, expositores y cualquier usuario de la vía pública.

17. 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 esta 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.

18. Tribunales Competentes

II FERIA DEL ACEITE EN ENGUERA – 18,19,20 DE OCTUBRE 2024
Bases de Participación

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

19. Cláusula 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 Enguera, 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 Enguera para la finalidad especificada. Asimismo, Ud. manifiesta su consentimiento para que sus datos puedan ser cedidos o comunicados a otros departamentos del Ayuntamiento de Enguera y / o otras Administraciones Públicas cuando 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 Enguera, sito en Calle Dr. Albiñana, 1, 46810 Enguera o a través del Registro Electrónico (<https://enguera.sedelectronica.es/info.0>). 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.