

Información – ZONA DE VENTA MULTI COMERCIAL, HOGAR, ARTESANÍA, RESTAURACIÓN.

Ubicación:

zona de comercio, asociaciones, hogar, en Avda Republica Argentina
zona de alimentación, hostelería, ecológicos en Passeig Antigua Bassala Vila
zona venta ambulante, Carrer Horta La Vila, República El Salvador, Colon y Polanco
zona medieval, Calle mayor, Plz Mayor, Plz La Font Vella, Calle Dr. Sapena, Carrer Mig, Plz de la Soledad, Plaça Dels Cassinos, y Cami de Cabanyes.

Superficie:

*STANDS ASOCIACIONES, TURISMO y MULTI COMERCIALES: 1.550 m²
*VENTA AMBULANTE: 3.100 m²
*STANDS ALIMENTACIÓN: 1.415 m²
*GASTRONOMÍA: 7.000 m²
*ÁREA TEMÁTICA : 4.100 m²

Espacios disponibles:

*Stands Modulares: 35 stands modulares (uso exclusivo de asociaciones, turismo y comercio local)
*Venta Ambulante: 43 parcelas de venta ambulante
*Stands Alimentación: 22 parcelas modulares
*Gastronomía: 8 parcelas de venta – FoodTrucks
*Área Temática: 85 parcelas de venta de productos artesanos

Precios: 0.60€ EL METRO CUADRADO POR DÍA DE OCUPACIÓN, HAY QUE INCLUIR TAMBIÉN LA ZONA DESTINADA A PÚBLICO

Montaje: La organización facilitará la guía del expositor entre el 15 y el 30 de abril, en la cual figurará toda la información referentes al montaje, desmontaje, horarios definitivos, etc...

Condiciones de participación:

***STAND MODULAR**

Las características técnicas del modelo de exposición son las siguientes:

Medidas: 3 x 2,5 metros / Altura frontal y posterior: 2,5 metros

La instalación eléctrica hasta un máximo de 300W por módulo - stand, encargándose la organización de la tramitación de las acometidas. (Para potencias eléctricas adicionales hay que avisar a la organización del consumo necesario)

PARCELA DE VENTA AMBULANTE

El ancho de la parcela depende de cada necesidad propia. La profundidad de la parcela debe ser un máximo de 4,00 metros (incluida la visera abierta)

Se tienen que respetar los aspectos siguientes:

- Visibilidad del resto de expositores
- Paso de los visitantes
- Cura estética
- Seguridad
- No se podrá ocupar la acera con los productos expuestos, solo en espacio de los metros lineales asignados.

La organización no ofrece punto de luz, por lo cual cada expositor tiene que encargarse de contratar su punto de luz mediante su instalador habitual. Aquellos expositores que decidan utilizar motores eléctricos para la generación de luz, tienen que cumplir las medidas de audio, las cuales obligan a no molestar mediante ruido a los expositores vecinos. Se TIENEN QUE UTILIZAR GENERADORES SILENCIADOS.

STAND MODULAR – ALIMENTACIÓN

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

Instalación eléctrica hasta un máximo de 300W por módulo - stand, encargándose la organización de la tramitación de las acometidas. (Para potencias eléctricas adicionales hay que avisar a la organización del consumo necesario)

REQUISITOS SANITARIOS: Las condiciones higiénico sanitarias que tendrán que cumplir todos los establecimientos que suministran comidas y/o bebidas no envasadas son las siguientes (reglamento 852/2004):

- Tendrá que explicarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimentarios. Los azulejos estarán dotados de vitrinas y, si es el caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados protegidos.
- Se tiene que 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, al menos, de las debidas canalizaciones para su conducción a los desagües públicos. Así mismo tendrá que explicarse con medios o instalaciones

adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénicos de sustancias y rechazos, ya sean líquidos o sólidos.

- Los azulejos estarán dotados de vitrinas y, en su caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados estarán protegidos. o se tendrán que colocar los productos alimentarios de forma que se evite el riesgo de contaminación de estos, que pueda hacerlos no aptos o desaconsejables para el consumo humano en este estado.
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimentarios tendrán que 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 cuales se acumula la suciedad.
- Tendrá que explicarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Así mismo se tendrán que adoptar las medidas necesarias porque 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 tendrán que contar con instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)
- Aquellos otros que para estos productos exijan las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.
- Los trabajadores del establecimiento tienen que tener en todo momento el CARNÉ DE MANIPULADOR De ALIMENTOS encima. Se tendrá que presentar ante cualquier posible inspección de sanidad. Tendrán que 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 tiene que depositar los residuos generados a lo largo del día (cajas, papeles, etc...) ante el lugar porque los servicios de limpieza pasan a recogerlos. **QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO DEPOSITAR LOS RESIDUOS DURANTE LOS DÍAS DE FERIA DETRÁS DE LOS LUGARES.**

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

FOOD TRUCK – PARCELA DE ALIMENTACIÓN ELABORADA (GASTRONOMÍA)

Instalación eléctrica hasta un máximo de 3000W por parcela, encargándose la organización de la tramitación de las acometidas. (Para potencias eléctricas adicionales hay que avisar a la organización del consumo necesario)

Se tiene que respetar los aspectos siguientes:

- Visibilidad del resto de expositores
- Paso de los visitantes
- Cura estética
- Seguridad
- Sanidad
- Higiene

REQUISITOS SANITARIOS: Las condiciones higiénico sanitarias que tendrán que cumplir todos los establecimientos que suministran comidas y/o bebidas no envasadas son las siguientes (reglamento 852/2004):

- Tendrá que explicarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimentarios. Los azulejos estarán dotados de vitrinas y, si es el caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados protegidos.
- Se tiene que 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, al menos, de las debidas canalizaciones para su conducción a los desagües públicos. Así mismo tendrá que explicarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénicos de sustancias y rechazos, ya sean líquidos o sólidos.
- Los azulejos estarán dotados de vitrinas y, en su caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados estarán protegidos. o se tendrán que colocar los productos alimentarios de forma que se evite el riesgo de contaminación de estos, que pueda hacerlos no aptos o desaconsejables para el consumo humano en este estado.
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimentarios tendrán que 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 cuales se acumule la suciedad.

- Tendrá que explicarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Así mismo se tendrán que adoptar las medidas necesarias porque 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 tendrán que contar con instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)
- Aquellos otros que para estos productos exijan las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.
- Los trabajadores del establecimiento tienen que tener en todo momento el CARNÉ DE MANIPULADOR De ALIMENTOS encima. Se tendrá que presentar ante cualquier posible inspección de sanidad. Tendrán que 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 tiene que depositar los residuos generados a lo largo del día (cajas, papeles, etc...) ante el lugar porque los servicios de limpieza pasan a recogerlos. QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO DEPOSITAR LOS RESIDUOS DURANTE LOS DÍAS DE *FERIA DETRÁS DE LOS LUGARES.

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

PARCELA DE PRODUCTOS ARTESANOS (ÁREAS TEMÁTICAS)

Parcelas de 3 metros de longitud sin que el lugar sobrepase los 3,00 metros de profundidad (incluida la visera abierta) – Excepto restauración - Tipo tasca

Productos de venta:

Artesanía: Artesanía, bisutería, manualidades, productos varios presentes en la cultura medieval, árabe y valenciana, se prevalecieron los lugares 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...) y valenciana (setas, licores, turrón, aceites, aliños...)

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

No podrán instalarse puestos de venta de productos que no sean artesanales o que desdigan el estilo del área temática (ejemplo: venta de objetos de plástico, objetos modernos, etc) o que no atiendan las directrices del Ayuntamiento.

Los lugares presentarán una imagen integrada relativa en la zona temática que estén situados y en el caso de utilizar luz eléctrica, se utilizaron 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.

En lo referente a los lugares que manejan sustancias inflamables y/o produzcan puntos de calor, tienen que estar en posesión de extintores de espuma (si se trabaja con aceites) y de extintores de CO₂ si trabajan con materiales diferentes.

A cada lugar le corresponde los metros lineales asignados por la organización previamente, y sin que el lugar sobrepase los 3,00 metros de profundidad (incluida la visera abierta) en el caso de la artesanía y la alimentación; y de los 4,00 metros de profundidad en el caso de la restauración.

Se tienen que respetar los siguientes aspectos:

- Vestimenta y decoración del lugar de acuerdo con el área temática en cuestión: medieval, árabe y/o valenciana. Cura estética
- Visibilidad del resto de lugares o paradas
- de los visitantes
- Seguridad
- No se podrá ocupar la acera con los productos expuestos, solo en espacio de los metros lineales asignados.

Instalación eléctrica hasta un máximo de 300W para las parcelas de venta de artesanía, de 1500W para parcelas de venta de alimentación y de 3000W para las parcelas de venta de gastronomía, encargándose la organización de la tramitación de las acometidas. (Para potencias eléctricas adicionales hay que avisar a la organización del consumo necesario)

REQUISITOS SANITARIOS (parcelas de alimentación y gastronomía): Las condiciones higiénico sanitarias que tendrán que cumplir todos los establecimientos que suministran comidas y/o bebidas no envasadas son las siguientes (reglamento 852/2004):

- Tendrá que explicarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimentarios. Los azulejos estarán dotados de

vitrinas y, si es el caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados protegidos.

- Se tiene que 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, al menos, de las debidas canalizaciones para su conducción a los desagües públicos. Así mismo tendrá que explicarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénicos de sustancias y rechazos, ya sean líquidos o sólidos.

- Los azulejos estarán dotados de vitrinas y, en su caso, de frigoríficos. Los productos frescos estarán siempre refrigerados y los productos curados estarán protegidos. o se tendrán que colocar los productos alimentarios de forma que se evite el riesgo de contaminación de estos, que pueda hacerlos no aptos o desaconsejables para el consumo humano en este estado.

- Las superficies que estén en contacto con los productos alimentarios tendrán que 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 cuales se acumule la suciedad.

- Tendrá que explicarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Así mismo se tendrán que adoptar las medidas necesarias porque 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 tendrán que contar con instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)

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

- Los trabajadores del establecimiento tienen que tener en todo momento el CARNÉ DE MANIPULADOR De ALIMENTOS encima. Se tendrá que presentar ante cualquier posible inspección de sanidad. Tendrán que 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 tiene que depositar los residuos generados a lo largo del día (cajas, papeles, etc...) ante el lugar porque los servicios de limpieza pasan a recogerlos. QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO DEPOSITAR LOS RESIDUOS DURANTE LOS DÍAS DE FERIA DETRÁS DE LOS LUGARES.



Ayuntamiento
de Castalla

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

Bases de participació – ZONA DE VENDA

Ubicació:

zona de comerç, associacions, llar, en Avda República Argentina
zona d'alimentació, hosteleria, ecològics en Passeig Antiga Bassala Vila
zona venda ambulant, Carrer Horta La Vila, República El Salvador, Còlon i Polanco
zona medieval, Carrer major, Plz Major, Plz La Font Vella, Carrer Dr. Sapena, Carrer Mig, Plz de la Solitud, Plaça Dels Cassinos, i Cami de Cabanyes.

Superfície:

STANDS ASSOCIACIONS, TURISME i MULTI COMERCIALS: 1.550 m²
VENDA AMBULANT: 3.100 m²
STANDS ALIMENTACIÓ: 1.415 m²
GASTRONOMIA: 7.000 m²
ÀREA TEMÀTICA : 4.100 m²

Espais disponibles:

Stands Modulars: 35 stands modulars (ús exclusiu d'associacions, turisme i comerç local)
Venda Ambulant: 43 parcel·les de venda ambulant
Stands Alimentació: 22 stands modulars
Gastronomia: 8 parcel·les de venda – Food Trucks
Àrea Temàtica: 85 parcel·les de venda de productes artesans

Preus: 0.60€ EL METRE QUADRAT PER DIA D'OCCUPACIÓ, CAL INCLOURE TAMBÉ LA ZONA DESTINADA A PÚBLIC

Muntatge: L'organització facilitarà la guia de l'expositor entre el 15 i el 30 d'abril, en la qual figurarà tota la informació referents al muntatge, desmuntatge, horaris definitius, etc...

Condicions de participació:

STAND MODULAR

Les característiques tècniques del model d'exposició són les següents:
Mesures: 3 x 2,5 metres / Altura frontal i posterior: 2,5 metres

Instal·lació elèctrica fins a un màxim de 300W per mòdul - stand, encarregant-se l'organització de la tramitació de les escomeses. (Per a potències elèctriques addicionals cal avisar a l'organització del consum necessari)

PARCEL·LA DE VENDA AMBULANT

L'ample de la parcel·la depèn de cada necessitat pròpia. La profunditat de la parcel·la ha de ser un màxim de 4,00 metres (inclosa la visera oberta)

S'han de respectar els aspectes següents:

- Visibilitat de la resta d'expositors
- Pas dels visitants
- Cura estètica
- Seguretat
- No es podrà ocupar la vorera amb els productes exposats, només en espai dels metres lineals assignats.

L'organització no ofereix punt de llum, per la qual cosa cada expositor ha d'encarregar-se de contractar el seu punt de llum mitjançant el seu instal·lador habitual. Aquells expositors que decidisquen utilitzar motors electrògens per a la generació de llum, han de complir les mesures d'àudio, les quals obliguen a no molestar mitjançant soroll als expositors veïns. **S'HAN D'UTILITZAR GENERADORS SILENCIATS.**

STAND MODULAR – ALIMENTACIÓ

Mesures: 3 x 2,25 metres / Altura frontal 2,80 i posterior: 2,35 metres

Instal·lació elèctrica fins a un màxim de 300W per mòdul - stand, encarregant-se l'organització de la tramitació de les escomeses. (Per a potències elèctriques addicionals cal avisar a l'organització del consum necessari)

REQUISITS SANITARIS: Les condicions higièniques sanitàries que hauran de complir tots els establiments que subministren menjades i/o begudes no envasades són les següents (reglament 852/2004):

- Haurà d'explicar-se amb instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris. Els taulells estaran dotats de vitrines i, si és el cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran sempre refrigerats i els productes curats protegits.
- S'ha de justificar la **PROCEDÈNCIA** dels productes el mateix dia del muntatge (s'acreditarà per mitjà de factures)
- Disponibilitat d'aigua potable suficient o dipòsits d'aigua potable amb aixetes.
- Disponibilitat de dipòsits d'aigües residuals o, almenys, de les degudes canalitzacions per a la seua conducció als desguassos públics. Així mateix haurà d'explicar-se amb mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i eliminació higiènics de substàncies i rebuïjos, ja siguin líquids o sòlids.
- Els taulells estaran dotats de vitrines i, en el seu cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran

sempre refrigerats i els productes curats estaran protegits. o s'hauran de col·locar els productes alimentaris de manera que s'evite el risc de contaminació d'aquests, que puga fer-los no aptes o desaconsellables per al consum humà en aquest estat.

- Les superfícies que estiguen en contacte amb els productes alimentaris hauran d'estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar, la qual cosa requerirà que els materials siguin llisos, llavables, resistent a la corrosió i no tòxics, evitant angles i racons en els quals s'acumulen la brutícia.

- Haurà d'explicar-se amb material adequat per a la neteja i, quan siga necessari, la desinfecció de l'equip i els utensilis de treball. Així mateix s'hauran d'adoptar les mesures necessàries perquè la neteja dels productes alimentaris, si forma part de l'activitat que es realitzi higiènicament.

- Instal·lacions adequades per a mantindre una correcta higiene personal (neteja i assecat higiènic de mans). (Els hostals, a més hauran de comptar amb instal·lacions sanitàries higièniques i vestuaris)

- Aquells altres que per a aquests productes exigisquen les Reglamentacions Tècnic-Sanitàries corresponents.

- Els treballadors de l'establiment han de tindre en tot moment el CARNET DE MANIPULADOR D'ALIMENTS damunt. S'haurà de presentar davant qualsevol possible inspecció de sanitat. Hauran de mantindre en tot moment un elevat grau de neteja i portar una vestimenta adequada, neta i, en el seu cas, protectora

FEM: Al final de cada jornada, cada expositor ha de depositar els residus generats al llarg del dia (caixes, papers, etc...) davant del lloc perquè els serveis de neteja passen a recollir-los. QUEDA TERMINANTMENT PROHIBIT DEPOSITAR ELS RESIDUS DURANT ELS DIES DE FIRA DARRERE DELS LLOCS.

CLAVEGUERAM: Queda totalment prohibit abocar a la xarxa de clavegueram els olis d'ús alimentari. Una vegada que hagen sigut utilitzats, aquests hauran de ser gestionats de manera adequada (s'entregaran a gestor o en l'Ecoparc) havent de quedar constància per escrit d'aquesta gestió.

FOOD TRUCK – PARCEL·LA D'ALIMENTACIÓ ELABORADA (GASTRONOMIA)

Instal·lació elèctrica fins a un màxim de 8000W per parcel·la, encarregant-se l'organització de la tramitació de les escomeses. (Per a potències elèctriques addicionals cal avisar a l'organització del consum necessari)

S'ha de respectar els aspectes següents:

- Visibilitat de la resta d'expositors
- Pas dels visitants
- Cura estètica
- Seguretat
- Sanitat
- Higiene

REQUISITS SANITARIS: Les condicions higièniques sanitàries que hauran de complir tots els establiments que subministren menjades i/o begudes no envasades són les següents (reglament 852/2004):

- Haurà d'explicar-se amb instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris. Els taulells estaran dotats de vitrines i, si és el cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran sempre refrigerats i els productes curats protegits.
- S'ha de justificar la PROCEDÈNCIA dels productes el mateix dia del muntatge (s'acreditarà per mitjà de factures)
- Disponibilitat d'aigua potable suficient o depòsits d'aigua potable amb aixetes.
- Disponibilitat de depòsits d'aigües residuals o, almenys, de les degudes canalitzacions per a la seua conducció als desguassos públics. Així mateix haurà d'explicar-se amb mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i eliminació higiènics de substàncies i rebutjos, ja siguin líquids o sòlids.
- Els taulells estaran dotats de vitrines i, en el seu cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran sempre refrigerats i els productes curats estaran protegits. o s'hauran de col·locar els productes alimentaris de manera que s'evite el risc de contaminació d'aquests, que pugui fer-los no aptes o desaconsellables per al consum humà en aquest estat.
- Les superfícies que estiguen en contacte amb els productes alimentaris hauran d'estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar, la qual cosa requerirà que els materials siguin llisos, llavables, resistent a la corrosió i no tòxics, evitant angles i racons en els quals s'acumule la brutícia.

- Haurà d'explicar-se amb material adequat per a la neteja i, quan siga necessari, la desinfecció de l'equip i els utensilis de treball. Així mateix s'hauran d'adoptar les mesures necessàries perquè la neteja dels productes alimentaris, si forma part de l'activitat que es realitze higiènicament.
- Instal·lacions adequades per a mantindre una correcta higiene personal (neteja i assecat higiènic de mans). (Els hostals, a més hauran de comptar amb instal·lacions sanitàries higièniques i vestuaris)
- Aquells altres que per a aquests productes exigisquen les Reglamentacions Tècnic-Sanitàries corresponents.
- Els treballadors de l'establiment han de tindre en tot moment el CARNET DE MANIPULADOR D'ALIMENTS damunt. S'haurà de presentar davant qualsevol possible inspecció de sanitat. Hauran de mantindre en tot moment un elevat grau de neteja i portar una vestimenta adequada, neta i, en el seu cas, protectora

FEM: Al final de cada jornada, cada expositor ha de depositar els residus generats al llarg del dia (caixes, papers, etc...) davant del lloc perquè els serveis de neteja passen a recollir-los. **QUEDA TERMINANTMENT PROHIBIT DEPOSITAR ELS RESIDUS DURANT ELS DIES DE *FIRA DARRERE DELS LLOCS.**

CLAVEGUERAM: Queda totalment prohibit abocar a la xarxa de clavegueram els olis d'ús alimentari. Una vegada que hagen sigut utilitzats, aquests hauran de ser gestionats de manera adequada (s'entregaran a gestor o en l'Ecoparc) havent de quedar constància per escrit d'aquesta gestió.

PARCEL·LA DE PRODUCTES ARTESANS (ÀREES TEMÀTIQUES)

Parcel·les de 3 metres de longitud sense que el lloc sobrepassi els 3,00 metres de profunditat (inclosa la visera oberta) – Excepte restauració - Tipus taverna

Productes de venda:

Artesania: Artesania, bijuteria, manualitats, productes diversos presents en la cultura medieval, àrab i valenciana, es prevalgueren els llocs de fabricació artesanal i recuperació d'oficis artesanals tradicionals.

Alimentació: productes agro alimentaris no elaborats, típics de cultura medieval (embotits, formatges, dolços, herbes medicinals, fruita seca, licors, mermelades, mel...) i valenciana (bolets, licors, torró, olis, amaniments...)

Restauració: Alimentació elaborada i begudes pròpies de cadascuna de les tres cultures.

No podran instal·lar-se posats de venda de productes que no siguin artesanals o que desdiguen l'estil de l'àrea temàtica (exemple: venda d'objectes de plàstic, objectes moderns, etc) o que no atenguen les directrius de l'Ajuntament.

Els llocs presentaran una imatge integrada relativa a la zona temàtica que estiguen situats i en el cas d'utilitzar llum elèctrica, s'utilitzaren bombetes de baix consum i es cobriran de manera ornamental i adequadament integrades. No està permès deixar a la vista les caixes d'emmagatzemar material, l'ús de megafonia, ni la utilització de plàstic (tendals, bosses, etc) excepte lones de pluja en cas necessari.

Referent als llocs que manegen substàncies inflamables i/o produïsquen punts de calor, han d'estar en possessió d'extintors d'espuma (si es treballa amb olis) i d'extintors de CO₂ si treballen amb materials diferents.

A cada lloc li correspon els metres lineals assignats per l'organització prèviament, i sense que el lloc sobrepassi els 3,00 metres de profunditat (inclosa la visera oberta) en el cas de l'artesanía i l'alimentació; i dels 4,00 metres de profunditat en el cas de la restauració.

S'han de respectar els següents aspectes:

- Vestimenta i decoració del lloc d'acord amb l'àrea temàtica en qüestió: medieval, àrab i/o valenciana.
- Cura estètica
- Visibilitat de la resta de llocs o parades
- Pas dels visitants
- Seguretat
- No es podrà ocupar la vorera amb els productes exposats, només en espai dels metres lineals assignats.

Instal·lació elèctrica fins a un màxim de 300W per a les parcel·les de venda d'artesanía, de 1500W per a parcel·les de venda d'alimentació i de 8000W per a les parcel·les de venda de gastronomia, encarregant-se l'organització de la tramitació de les escomeses. (Per a potències elèctriques addicionals cal avisar a l'organització del consum necessari)

REQUISITS SANITARIS (parcel·les d'alimentació i gastronomia): Les condicions higièniques sanitàries que hauran de complir tots els establiments que subministren menjades i/o begudes no envasades són les següents (reglament 852/2004):

- Haurà d'explicar-se amb instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris. Els taulells estaran dotats de vitrines i, si és el cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran sempre refrigerats i els productes curats protegits.

- S'ha de justificar la PROCEDÈNCIA dels productes el mateix dia del muntatge (s'acreditarà per mitjà de factures)
- Disponibilitat d'aigua potable suficient o depòsits d'aigua potable amb aixetes.
- Disponibilitat de depòsits d'aigües residuals o, almenys, de les degudes canalitzacions per a la seua conducció als desguassos públics. Així mateix haurà d'explicar-se amb mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i eliminació higiènics de substàncies i rebutjos, ja siguin líquids o sòlids.
- Els taulells estaran dotats de vitrines i, en el seu cas, de frigorífics. Els productes frescos estaran sempre refrigerats i els productes curats estaran protegits. o s'hauran de col·locar els productes alimentaris de manera que s'evite el risc de contaminació d'aquests, que pugui fer-los no aptes o desaconsellables per al consum humà en aquest estat.
- Les superfícies que estiguen en contacte amb els productes alimentaris hauran d'estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar, la qual cosa requerirà que els materials siguin llisos, llavables, resistent a la corrosió i no tòxics, evitant angles i racons en els quals s'acumule la brutícia.
- Haurà d'explicar-se amb material adequat per a la neteja i, quan siga necessari, la desinfecció de l'equip i els utensilis de treball. Així mateix s'hauran d'adoptar les mesures necessàries perquè la neteja dels productes alimentaris, si forma part de l'activitat que es realitza higiènicament.
- Instal·lacions adequades per a mantindre una correcta higiene personal (neteja i assecat higiènic de mans). (Els hostals, a més hauran de comptar amb instal·lacions sanitàries higièniques i vestuaris)
- Aquells altres que per a aquests productes exigisquen les Reglamentacions Tècnic-Sanitàries corresponents.
- Els treballadors de l'establiment han de tindre en tot moment el CARNET DE MANIPULADOR D'ALIMENTS damunt. S'haurà de presentar davant qualsevol possible inspecció de sanitat. Hauran de mantindre en tot moment un elevat grau de neteja i portar una vestimenta adequada, neta i, en el seu cas, protectora

FEM: Al final de cada jornada, cada expositor ha de depositar els residus generats al llarg del dia (caixes, papers, etc...) davant del lloc perquè els serveis de neteja passen a recollir-los. QUEDA TERMINANTMENT PROHIBIT DEPOSITAR ELS RESIDUS DURANT ELS DIES DE *FIRA DARRERE DELS LLOCS.

CLAVEGUERAM: Queda totalment prohibit abocar a la xarxa de clavegueram els olis d'ús alimentari. Una vegada que hagen sigut utilitzats, aquests hauran de ser gestionats de manera adequada



Ayuntamiento
de Castalla

(s'entregaran a gestor o en l'Ecoparc) havent de quedar constància per escrit d'aquesta gestió.

EL SEGUNDO TENIENTE DE ALCALDE,

Delegado del Área de Cultura, Patrimonio Cultural, Comercio, Consumo, Promoción turística y festejos,

JOSÉ RICO BERNABEU