

23ª FIRA ALTERNATIVA DE CASTELLÓ

RESTAURACIÓN

NORMATIVA DE PRODUCTOS:

Los productos serán de fabricación artesana. Se recomienda preferentemente las carnes y pescados ecológicos, así como harina integral, azúcar moreno y sal no refinada. Estarán excluidos aquellos que hayan sido obtenidos mediante manipulación genética.

Los productos ecológicos deberán venir avalados por cooperativas reconocidas (como Vida Sana Alimentos, CCPAE, según denominación en cada comunidad, etc.); éstos tendrán prioridad sobre los que carezcan de garantía. Son necesarias la higiene y una correcta protección de los alimentos tanto en su exposición como en su manipulación. En este sentido será necesario que aquellos vendedores y restauradores que manipulen directamente alimentos usen permanentemente guantes de goma, tal como estipula la normativa vigente, así como redecillas, gorros, delantales o batas y demás objetos protectores. Advertimos que esta norma se vigilará especialmente y será determinante para posteriores invitaciones.

La asociación organizadora no se hace cargo de ningún problema que pudiera ser causado por cualquier tipo de alimento o manipulación del mismo presente en la feria, tampoco de reclamaciones referentes a los mismos, sino que la responsabilidad recaerá en su totalidad en el propietario del puesto vendedor registrado en la hoja de inscripción, tal como queda aquí suficientemente expresado.

TEMA MUY IMPORTANTE Y A DESTACAR:

No se admite en la Feria Alternativa las siguientes bebidas y marcas: Coca Cola, Fanta, y similares; sí aguas minerales y cervezas de cultivo ecológico (ej. OKOKRONE de BIO SPIRIT S.L.) o sin alcohol. Los zumos tendrán que ser ecológicos, así como los productos, directos de la tierra. Si piensa tener algún tipo de bebida alcohólica, deberá consultar con Amics de la Natura.

Será necesaria la fotocopia del carné de manipulador de alimentos o documento equivalente en su comunidad autónoma, debidamente actualizado para todas las personas vendedoras en el puesto.

Se valorará en el momento de la selección de los participantes y como indicativo decisivo para otras invitaciones la presentación cuidada e higiénica de la parada y del producto, así como del propio vendedor (aseo personal, uso de delantal, guantes, etc); también su corrección, puntualidad y buen trato, tanto para con los organizadores, como hacia los compañeros de feria y visitantes.

Aquellos que deseen colaborar con alguna charla, taller, espectáculo o actividad, deberán comunicarlo a Amics de la Natura antes del 15 de febrero.

UBICACIÓN DE LOS PUESTOS Y MONTAJE DE LA FERIA:

Los puestos, atendiendo a disponibilidad de espacio, limitaciones por árboles, bancos, fuentes, etc., se ubicarán considerando los siguientes criterios:

1° Orden de llegada de solicitud de inscripción

2° Tamaño de la parada:

- Las paradas grandes se ubicarán preferentemente en el perímetro exterior.
- Las paradas menores se distribuirán completando el perímetro exterior y formando una zona interior para maximizar su visibilidad. Estas paradas podrán abrirse a dos caras, lo cual mejora sus posibilidades.

3° Se intentará separar paradas con productos iguales.

4° Consideraciones especiales: determinadas paradas con necesidades concretas que hayan hecho constar en la solicitud de inscripción, tales como humos, remolques, toldos, profundidad extra, etc., serán ubicadas a criterio y posibilidad de la organización en las zonas adecuadas.

En restauración no se asignarán números a los puestos hasta que no esté completa toda la distribución del espacio. Los números estarán disponibles el día de llegada en el punto de información, no antes.

Si desea que su puesto esté junto al de algún amigo/a, debe mandar la solicitud en la misma fecha vía correo electrónico o mismo sobre vía postal. Asimismo, deberá recordarlo en el apartado de observaciones en la hoja de inscripción.

La fecha tope para recepción de solicitudes y aceptación de las mismas es el 6 de marzo.

DÍA DE LLEGADA:

El día 19 de marzo a las 8:00h se presentará directamente en la zona de Restauración, su usted la conoce; sino, se dirigirá al Punto de Información donde se le indicará la situación de la zona de Restauración (habrá planos y listados indicativos, y los encargados de la organización le ayudarán proporcionándole información, además de la tarjeta identificativa de la Feria que deberá estar a la vista en el puesto todos los días de feria), buscará el lugar de su puesto, descargará su producto y retirará el vehículo para facilitar el acceso y montaje de los compañeros.

Aquellos que por necesidades logísticas necesiten montar el puesto el día anterior, deberán comunicárnoslo. Se les citará el día 18 a las 16:30 horas en el Parque del Auditorio, no atendándose a ningún participante pasadas las 19:00.

INFRAESTRUCTURAS

Habr  suficiente número de sillas y mesas para los visitantes de la zona de restauración.

Se dispondrá de 5 fregaderos, pero se sugiere vajilla desechable y depósitos para el agua.

Se hace saber que los puestos de restauración van ubicados sobre tierra, como todos los otros, con los consabidos inconvenientes respecto al polvo que pueda generarse.

Amics de la Natura proporcionará personal de limpieza que, permanentemente a lo largo del día, despejar  y asear  las mesas para su continua utilización.

Teléfono de la oficina de información y turismo ÚNICAMENTE para información de HOSPEDAJE: 964 35 86 88

Página web con información sobre alojamiento, fotos, precios, etc: www.comunitatvalenciana.com

PASOS A SEGUIR PARA INSCRIPCIÓN EN LA FERIA:

Mandar la hoja de inscripción a Amics de la Natura bien cumplimentada (no olvidar firma), junto con fotocopia transferencia bancaria y demás documentos (carne de manipulador de alimentos o documento equivalente en su comunidad autónoma y registro sanitario en los casos necesarios).

Llamar 10 días después de haber mandado la solicitud (no dejar para los últimos días) para confirmar la aceptación de inscripción.

Horario de oficina de AMICS DE LA NATURA:

Lunes a Viernes de 9:30h. a 13:30h.

Teléfono y Fax: 964 26 00 51

Web: www.amicsdelanatura.org

correo electrónico: info@amicsdelanatura.org