



XVIII Feira Franca Bestiario



Normas Hostalaría

Independentemente de que se teña ou non permiso para a instalación de veladores, os establecementos de hostalaría situados na zona da Feira Franca que desexen facer uso do espazo público o sábado 2 de setembro deberán presentar cuberto o formulario de solicitude.

1. Recepción de solicitudes

- Do 15 de xuño ao 17 de xullo de 2017.
- A documentación poderase entregar na oficina da Feira Franca na rúa de Afonso XIII de 10.00 a 14.00 h, teléfono 986 86 05 87 ou por vía telemática a www.feirafranca.gal.

2. Documentación que se debe presentar

- **Formulario** de solicitude e **aceptación** de normas debidamente cubertos e **asinados**.
- **Copia do DNI da persoa representante**.
- **Carta de produtos e prezos** para o día da Feira Franca.
- Copia do **certificado de manipulador/a de alimentos** (de todas as persoas que vaian desenvolver a actividade).
- **Esbozos**, fotografías, etc. que amosen as dimensións do espazo solicitado, o seu emprazamento e a estética que se lle quere dar para a Feira Franca, descrición de materiais que se van utilizar, vestimentas, utensilios, produtos, etc.

3. Seguro de responsabilidade civil

É de obrigado cumprimento dispoñer dun seguro de responsabilidade civil que estará vixente o día da feira e que cubrirá a actividade e a zona específica autorizada onde se vai desenvolver esta. Deberase entregar á organización copia da póliza e do recibo correspondente.

4. Espazos e ambientación

- **NON ESTÁ PERMITIDO O USO DE VASOS, PRATOS E CUBERTOS DE PLÁSTICO.**
- A hostalaría admitida deberá por nun lugar visíbel do espazo público que lle fora asignado o **número de identificación**.
- Os locais deben adaptarse ao **espazo asignado pola organización** (nese espazo colocarán todo o necesario para a súa actividade: mesas, cadeiras, etc).
- Os locais deberán ter unha ambientación acorde coa festa, tanto no interior coma no exterior: **o mobiliario e estruturas deben ser de madeira ou palla**; calquera outro material deberá estar recuberto con tecidos rústicos (liño, lenzo, tea de saco...).



- En caso de chuvia, os veladores deberán estar provistos dos materiais apropiados para protexerse. Se os materiais fosen de plástico, **deberán estar totalmente ocultos**.
- **Deberá ocultarse calquera elemento que resulte anacrónico**, e USARANSE MATERIAIS TRADICIONAIS, **envases e vaixela adecuada** para servir as comidas e bebidas.
- Para as bebidas utilizaranse recipientes de barro, cristal ou cartón biodegradábel e **evitaranse** expresamente as bebidas en **envases de plástico ou de aluminio**.
- Todos os carteis, prezos e rótulos estarán redactados en **galego** e adaptados á estética medieval.
- Todas as persoas que atendan o local **vestirán traxes adecuados** á época histórica en que se ambienta a festa (segunda metade do século XV).
- **A música e a animación deben ter unha temática exclusivamente medieval**. Calquera outro tipo de música e alteración do espírito da época da festa non estará permitido.
- **Non se fará publicidade** de ningunha marca comercial.
- Recoméndase facer unha oferta de produtos gastronómicos e **menús acordes co espírito da festa**, mantendo unha boa relación calidade/prezo.
- **A listaxe de prezos deberá estar á vista e deberá ser entregada previamente á organización para ser validada, e non se alterará ao longo do día**.
- Na listaxe de produtos e prezos farase referencia á existencia de follas de reclamación a disposición do público.

5. Limpeza de espazos

- **Cada participante é responsábel da limpeza e da seguridade interna do espazo público que lle fora asignado**.
- Todo local deberá contar cun depósito de lixo acorde coa ambientación da Feira (cestos, sacos...) e farase responsábel do seu baleirado nos contedores municipais.
- As persoas responsábeis dos locais tomarán as medidas necesarias para **non deixar**, ao finalizar a Feira, **restos de materiais, lixo, manchas** de graxa, aceite ou similares, no lugar público que ocuparon.

6. Regras de seguridade e hixiene para hostalaría

- As instalacións deben ser mantidas limpas e en boas condicións para **evitar o risco de contaminación dos alimentos**.
- Todos os establecementos que confeccionan alimentos deberán estar dotados de **condicións frigoríficas** e equipamentos apropiados para a súa conservación.
- Os produtos alimenticios que estean expostos no exterior dos establecementos deberán estar en **recipientes apropiados**.
- Deben vixiarse os alimentos que precisen ser servidos **en frío** evitando todos os riscos para a saúde.
- Os espazos deberán ser dotados de **medios eficaces de loita contra incendios**.
- O persoal do establecemento debe **extremar as medidas de hixiene**.
- Non está permitido que o persoal que se encarge dos cobros manipule tamén os alimentos.
- O persoal do establecemento que estea en contacto cos alimentos debe posuír o **certificado de manipulador/a de alimentos**, que se presentará xunto coa solicitude.
- Todos os artigos, aparellos e equipamentos deben ser mantidos limpos e en bo estado de conservación.
- Os pratos, cubertos, copas... deberán ser colocados nas mesas ou nos balcóns pouco antes de que se inicie a actividade.

7. Montaxe e Horarios

- A hostalaría debe estar **aberta**, como mínimo, o sábado 2 de setembro de **11.00 a 22.00 horas**.
- A **montaxe** será realizada na madrugada do venres 1 ao sábado 2 entre as **6.00 e as 10.00 horas e sempre** respectando as normas de seguridade na instalación e montaxe así como as normas en materia de ruído. Se ás 10.00 horas o posto non estivera montado, a organización reservarase o uso do espazo adxudicado.
- A **delimitación do espazo do lume, a protección do lume e o extintor deben estar LISTOS PARA A REVISIÓN por parte dos servizos de seguridade ÁS 10 HORAS DA MAÑÁ do sábado 2 de setembro**.
- O **APAGADO DOS LUMES** deberá realizarse antes das 24 horas do sábado.

8. Normas De Utilización De Lume

Os establecementos que queiran facer lume deberán facelo constar na SOLICITUDE de participación.

O lume farase no espazo que asigne a ORGANIZACIÓN para ese fin, en cada caso.

NON SE PODE FACER LUME DEBAIXO DE toldos, instalacións eléctricas ou outros ELEMENTOS SUSCEPTÍBEIS DE ARDER.

O ESPAZO NO QUE SE FAGA O LUME DEBE ESTAR PERFECTAMENTE PARAMENTADO, impedindo o acceso ao mesmo de toda persoa allea ao cociñado.

O LUME DEBE DE ESTAR CORRECTAMENTE ILLADO MEDIANTE O USO DE PRANCHAS METÁLICAS EN TRES DAS CATRO CARAS DO SOPORTE.

AS PRANCHAS METÁLICAS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ILLADAS POLA PARTE EXTERIOR para impedir queimaduras a terceiras persoas.

Todos os establecementos terán no espazo delimitado para o lume un **EXTINTOR 6 kg EFICACIA 21 A-113 B** ou dous de 3 kg.

Os extintores non poden estar caducados, deben ter pasado todas as revisións e constar co retimbrado correspondente.

A delimitación do espazo do lume, a protección do lume e o extintor deben estar **LISTOS PARA A REVISIÓN** por parte dos servizos de seguridade **ÁS 10 HORAS DA MAÑÁ**.

O **APAGADO DOS LUMES** deberá realizarse antes das 24 horas do sábado.

O incumprimento desta normativa de lumes será motivo para o precinto inmediato do espazo autorizado.



9. Actividades complementarias

Todos os establecementos participantes na Feira Franca que desexen realizar algunha actividade especial para ese día, a maiores da propiamente hostaleira, deben poñelo en coñecemento da organización con anterioridade coa finalidade de establecer as medidas de seguridade necesarias.

10. Exclusión e retirada da instalación no espazo público

- A presentación de documentación falsa ou irregular será motivo de exclusión.
- As persoas participantes deben respectar as accións de validación e de supervisión da organización.
- En caso de incumprimento das presentes normas, a organización resérvase o dereito de retirar aqueles materiais non permitidos, de dar por pechada a actividade no espazo público e/ou aplicar as medidas sancionadoras pertinentes.
- Todos os utensilios confiscados serán devoltos o día laborábel seguinte da feira.
- Aquelas solicitudes que non veñan acompañadas por algún dos documentos esixidos non serán admitidas, nin tampouco aquelas solicitudes non asinadas pola persoa responsábel do establecemento de hostalaría.

11. Listaxe de postos admitidos

- A listaxe provisional de solicitudes admitidas publicarase a partir do día 26 de xullo de 2017 en www.feirafanca.gal e estará a disposición das persoas interesadas na oficina da Feira Franca.
- Abrirase un prazo de 7 días naturais para a presentación de reclamacións.
- A partir do 2 de agosto, publicarase a listaxe definitiva de solicitudes admitidas, contra esta listaxe non cabe ningunha alegación.

* Todos os formularios poden cubrirse en liña ou descargarse en www.feirafanca.gal





XVIII Feira Franca Bestiario

Núm. Solicitud
H

Solicitud de participación para hostalaría

Datos da persoa ou empresa que fai a solicitude:

Nome comercial.....

Enderezo do local.....

Nome e apelidos.....

DNI ou CIF.....

Número de teléfono.....

Enderezo de notificacións.....

Enderezo electrónico.....

Explique a actividade que quere desenvolver:

.....

.....

.....

.....

.....

Persoas que van desenvolver a actividade:

Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....
Nome e apelidos.....	Función no posto.....

Características do espazo solicitado:

Altura..... Anchura..... Lonxitude.....

Lume: SI NON Tipo de lume.....

Materiais utilizados na montaxe e decoración:

.....

Actividades complementarias:

.....

Pontevedra, de de 2017

Compromiso de colaboración e responsabilidade

Eu (nome e apelidos)
con DNI enderezo en
..... e teléfono.....

Asumo os compromisos estipulados nas Normas para a Hostalaría anexos á solicitude presentada e entendo que, en caso de non respectalos, **a organización poderá excluír a miña solicitude** ou ben procederá á **retirada dos elementos non autorizados ou do posto completo** durante o día da celebración da XVIII Feira Franca.

Ademais entendo que as posíbeis infraccións cometidas serán recollidas pola organización, quen se reservará o **dereito de excluír a miña candidatura** para próximas edicións da Feira Franca.

Así mesmo, **DECLARO RESPONSABLEMENTE:**

- estar ao corrente das obrigas legais, fiscais, laborais, medioambientais e hixiénico sanitarias do exercicio da miña actividade.
- que no caso de vender produtos alimenticios estes cumpren coas normas de seguridade e hixiene vixentes.
- **que entendo e acepto o presente documento, polo que veño obrigado/a a subscribir seguro de responsabilidade que cubra o espazo autorizado pola organización e a actividade que alí desenvolverei.**

E para que así conste para os efectos oportunos **asino o presente compromiso** de colaboración e responsabilidade.

Pontevedra, de de 2017

A organización

Asdo:.....

De conformidade co previsto na Lei orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter persoal, comunicámoslle que os seus datos de carácter persoal serán incluídos nun ficheiro denominado "Xestión de cultura", inscrito no Rexistro da Axencia de Protección de Datos e cuxo responsábel é o Concello de Pontevedra.

A finalidade desta recollida de datos de carácter persoal é a xestión das solicitudes de participación na Feira Franca. Como titular dos datos, vostede dá o seu consentimento e autorización para a inclusión destes no ficheiro anteriormente detallado. En calquera caso, poderá exercer de balde os dereitos de acceso, rectificación, cancelación e oposición dirixíndose por escrito ao Rexistro Xeral do Concello de Pontevedra, situado na rúa de Michelena 30, 36071 Pontevedra.

* Todos os formularios poden cubrirse en liña ou descargarse en www.feirafranca.gal