PRODETUR

Turismo de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA

Se hace constar que el presente documento, compuesto de 4 páginas, está validado y autorizado por la Sociedad Prodetur, S.A.U.

En Sevilla, a 22 de julio de 2019

DOCUMENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
VI FERIA DE LA TAPA
"SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA"

Del 8 al 10 de noviembre 2019

El presente documento de especificaciones técnicas se publica de acuerdo al apartado 10 de las "**Bases Generales de participación en la Muestra de la Provincia para la anualidad 2019**", las cuales son de obligado cumplimiento para todas las ferias a realizar, junto con las directrices marcadas en este documento.

Las mismas pueden ser consultadas en el apartado "Muestra de la Provincia 2019" de la web de Turismo de la provincia www.turismosevilla.org.

A continuación, se detallan las especificaciones mínimas que deberán cumplir las empresas interesadas en participar en esta feria, así como información de la misma.

1. Plazo de inscripción y procedimiento

Será desde la fecha de publicación de este documento hasta el **31 de octubre de 2019**, mediante el modelo creado al efecto y a través de los Ayuntamientos donde tengan su domicilio social las empresas interesadas en participar.

El Ayuntamiento remitirá preferentemente a través de la plataforma SIDERAL la documentación a Prodetur S.A.U.

2. Duración y Horarios.

Esta feria tendrá una duración de 3 días, y permanecerá abierta en el siguiente horario:

- Viernes de 15:00h a 18.00h y de 20.00h a 23.00h.
- Sábado de 12.00h a 18.00h y 20.00h a 23:00h.
- Domingo de 12:00h a 18:00 horas ininterrumpidamente.

3. Requisitos de participación.

Podrán solicitar su participación en la Feria, todas las empresas y/u otras entidades que cumplan los requisitos recogidos en la Bases Generales de Participación de la Muestra de la Provincia de Sevilla y desarrollen su actividad en el ámbito de la Hostelería y Restauración.

4. Descripción.

La temática de la Feria será la Gastronomía y la Hostelería de la provincia de Sevilla, representada ésta por sus seis comarcas Turísticas. Se dividirá en dos espacios: uno, en el que cada comarca, representada por un establecimiento, contará con un stand donde se ofrecerá la gastronomía típica de la misma, siendo el formato elegido para la presentación gastronómica la "tapa" y la otra zona estará destinada para amenizar la feria con distintas actividades en el escenario.

5. Obligaciones del Expositor.

Al margen de las recogidas en las Bases Generales de Participación de la Muestra de la Provincia de Sevilla, se establecen las siguientes obligaciones específicas:

- El expositor queda obligado a establecer un precio unitario de 2 euros por tapa y 1 euro por bebida, debiendo permanecer éste, expuesto al público en lugar visible durante toda La Muestra.

- El expositor deberá aportar la totalidad de los enseres y utensilios necesarios para el desarrollo normal de la explotación. También serán por cuenta del expositor, los envases para la presentación de cada una de las tapas.

- Los artículos naturales o preparados que se sirvan en cada Stand serán de primera calidad, según las especificaciones del código alimentario. Será indispensable una minuciosa limpieza e higiene en la elaboración, conservación y servicios de las comidas servidas en los Stands, de acuerdo con la normativa vigente al efecto.

- Retirada de utensilios y limpieza de la totalidad del Stand, incluyendo las zonas comunes (fregaderos, mesas...), colaborar en su vigilancia diurna y en el buen desenvolvimiento de las actividades de la feria.

- Adaptarse a la potencia máxima de electricidad de 6.000 Kw., a un espacio de unos 12 m2 equipados con una barra de 4 metros.

- Los productos que se oferten, deberán tener en su poder el obligado registro sanitario.

- Los operarios deberán contar con el carnet de manipulador de alimentos en vigor.

DIPUTACION DE SEVILLA Prodetur

- Las tapas a la venta deben tener su origen, producción y elaboración en la provincia de Sevilla.

- No están permitidas las fuentes de calor por llama ni ninguna otra que pueda provocar resultado de humos.

6. Información adicional.

- Cada expositor dispondrá de 5 pases de expositor, que se podrán recoger durante los días de montaje en la Secretaría del Certamen (stand de PRODETUR – TURISMO DE LA PROVINCIA)

- Se habilitará fuera de la carpa un espacio para cocinar, con dos fuegos por cada uno de los expositores.

- Se habilitará una zona común como fregadero a compartir por todos los stands.

7. Desarrollo de la feria.

Dada las características del Patio de la Diputación y las infraestructuras existentes en el mismo, para el desarrollo de esta Feria de Hostelería y Restauración de "Sabores de la Provincia de Sevilla" participará un establecimiento por Comarca Turística (Sierra Norte, Sierra Sur, Vía de la Plata, Guadalquivir-Doñana, Campiña y Aljarafe).

En el supuesto de que una de las Comarcas no pudiera estar representada, podrá ser reemplazada por cualquier otro establecimiento.

Las empresas participantes deberán ofrecer 4 tapas típicas de la comarca (2 tapas frías y 2 tapas calientes), así como 1 postre, evitando el uso de aceite de palma.

La carta deberá contar con al menos un plato apto para celíacos e intolerantes a la lactosa.

8. **Cronograma Previsto.**

CONCEPTO	HORARIO	FECHA
Plazo de inscripción y autorización de almacén	Hasta las 14:00 **Imprescindible**	31/10/2019
Decoración y montaje interior stand	16:00-20:00	07/11/2019
Entrada mercancías durante la Feria	15:00 – 16:00 10:00 – 11:00	08/11/2019 09-10/11/2019
Desmontaje de stand	18:00 – 20:00	10/11/2019
Inauguración de la Feria	13:00 (Sin Confirmar)	08/11/2019

9. **Datos de Contacto**

Carolina Béjar Sánchez

cbejar@prodetur.es

954 486 800/ 954 486 686

Esta dirección de correo electrónico será de uso específico para esta feria.

Las peticiones de los autobuses se harán preferentemente mediante la plataforma SIDERAL.