

## REGLAMENTO DEL EXPOSITOR

### 1. LA FERIA

La feria YO COMO se realizará en el Salón de Celebrar, en el paseo de la Costa, los días 7 y 8 de Octubre en el horario de 11 am a 02 am, el día sábado 7 y en el horario de 11 am a 20hs el día domingo 8.

La feria es abierta al público general.

Organiza: Diario Rio Negro

### 2. PARTICIPANTES

**2.1 PATIO DE COMIDA EXTERNO:** Para venta exclusiva de platos elaborados para su consumo en el lugar, y bebidas con y sin alcohol.

**2.2 PUESTOS DE COMIDAS:** Son 10 globas para puestos de comida y 4/6 espacios para foodtrucks.

- a) El espacio para stand contiene 1 (una) carpa 4x4, 1 (una) mesa tipo tablón y 2 (dos) sillas. Incluye toma corriente eléctrico e iluminación puntual. señalética con marca sólo nombre sin logos).
- b) Se recomiendan contar con 3 opciones de platos y con precios accesibles. Las porciones tipo degustación.
- c) No podrán vender bebidas alcohólicas.

Los cupos son limitados y sujetos a aprobación de la organización.

**2.3 ESPACIO CERVECERO:** Espacio para venta exclusiva de cerveza artesanal y/o sida. Con 4/6 espacios para elaboradores. Cada espacio consta de 1 (una) carpa 4x2, sin mobiliario. Incluye toma corriente eléctrico e iluminación puntual.

**2.4 ESPACIO INTERNO:** Espacio para 20 stands de venta exclusiva de productos relacionados con la gastronomía. Cada espacio es de 2x2 mts, consta de 1 (una) mesa y mantel, señalética con marca (sólo nombre sin logos), 2 (dos) sillas e iluminación puntual.

**2.5 Winebar:** Espacio para venta exclusiva de vinos y espumantes. El espacio consta de una barra **6x2**, iluminación puntual y señalética con marca (sólo nombre sin logo).

### **3. OBLIGACIONES DEL EXPOSITOR**

- a) Los expositores deberán estar en el stand 30 minutos antes de la hora de apertura y 15 minutos después del cierre.
- b) Cada EXPOSITOR deberá contar con los elementos necesario para brindar el servicio (heladeras, horno eléctrico, microondas, jarras, frapperas, etc.)
- c) EL EXPOSITOR no podrá ceder, compartir, vender ni transferir su área locada o parte de la misma.
- d) EL EXPOSITOR no podrá efectuar conexiones eléctricas clandestinas y/o conectar potencias superiores a las solicitadas.
- e) EL EXPOSITOR no podrá incluir en su lote publicidad de terceros de ningún tipo, salvo autorización escrita por parte de la ORGANIZACIÓN.
- f) Es condición esencial para el ingreso, por parte de armadores y expositores y /o personal de stand, la presentación de su correspondiente cobertura de ART, Seguro de Vida Obligatorio y/o Seguro de Accidentes Personales.
- g) El orden, seguridad y disciplina, así como todo lo atinente a la organización y funcionamiento de la EXPOSICIÓN es de exclusiva competencia de la ORGANIZACIÓN y demás organismos y personas que ésta última considere pertinente, motivo por el cual el ORGANIZADOR se reserva el derecho de admisión y permanencia en el evento.
- h) EL EXPOSITOR deberá cumplir con todas las obligaciones higiénicas y fiscales pertinentes para la comercialización de sus productos y/o servicios, y deberá efectuar la facturación fiscal pertinentes a una venta habitual.  
Deslindando de responsabilidades al organizador por no cumplir este punto.
- i) EL EXPOSITOR debe presentar habilitaciones y la libreta sanitaria de todo el personal presente que trabaje en su stand.
- j) Queda prohibido realizar actividades que no hayan sido autorizadas previamente por La Organización.
- k) Está prohibido la emisión de cualquier tipo de sonido.
- l) Queda terminantemente prohibido el uso de fuego en el suelo; solo se aceptarán artefactos eléctricos y/o gas envasado, previa aceptación del ORGANIZADOR.

**Condiciones higiénico-sanitarias:**

- a) Las superficies de elaboración y/o servicio de alimentos deberán ser de material impermeable, de fácil limpieza e higienización, de acero inoxidable u otro material poroso aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- b) Queda prohibida la utilización de superficies de madera o similares.
- c) Los alimentos almacenados estarán debidamente rotulados y con fecha de vencimiento; debiendo almacenarse los productos de limpieza con rótulo y separados de los alimentos.
- d) Todos los puestos que elaboren y/o expendan y/o sirvan y/o hagan degustaciones gratuitas y/o entreguen al público de cualquier forma productos alimenticios perecederos, deberán tener unidades de refrigeración de material sanitario, en cantidad suficiente, limpias y a temperaturas adecuadas (heladeras: 4°C, freezers: -18°C).
- e) Los productos alimenticios que se expendan o sirvan o se entreguen gratuitamente al público, deberán provenir de establecimientos habilitados y registrados por autoridad sanitaria competente. Las mismas deberán encontrarse contenidas en su envase original, con rótulo, fecha de vencimiento, de acuerdo con lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y en perfectas condiciones de conservación. Los envoltorios deben estar limpios y en buen estado para evitar cualquier tipo de contaminación. El almacenamiento de los productos deberá hacerse de acuerdo con las necesidades requeridas por las mismas (estibaje, temperatura, humedad, aireación, etc.), debiendo asegurarse la adecuada rotación de la existencia de la misma. No apoyar la mercadería directamente sobre el piso, siempre deben estar a una distancia del mismo no menor a los 15 cm. Se prohíbe la acumulación de cajones, trastos o elementos ajenos a las tareas que se desarrollan.
- f) Los expositores que manipulen alimentos deberán estar en perfectas condiciones de salud y poseer libreta sanitaria vigente y certificado otorgado por la Municipalidad de Neuquén departamento Bromatología. No comer, fumar ni masticar chicle en los stands.
- g) Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua potable.
- h) Deberán contar con los elementos necesarios de higiene personal (jabón líquido, toallas descartables, papel higiénico, etc.). La indumentaria e higiene del personal El personal que se desempeñe en el puesto o stand manipulando alimentos, deberá contar con uniforme limpio y completo. Deberán poseer los cabellos limpios, cortos y/o recogidos.

#### 4. RESPONSABILIDADES DEL EXPOSITOR

- a) El EXPOSITOR se compromete a cumplir y hacer cumplir al personal de stand y demás personal contratado, con los horarios de apertura y cierre de la EXPOSICIÓN.
- b) EL EXPOSITOR será el único responsable civil y penal frente a terceros por las consecuencias que se deriven del uso y ofrecimiento de los productos y/o servicios expuestos o comercializados, deslindando de todo evento a LA ORGANIZACIÓN de cualquier responsabilidad al respecto.
- c) Se destaca que todo el personal que EL EXPOSITOR designe conforme lo expuesto supra deberá estar legalmente registrado conforme las leyes laborales vigentes en la materia, no admitiéndose personal eventual no declarado. A fin de acreditar lo aquí expuesto, EL EXPOSITOR se obliga a exhibir, al mero requerimiento del ORGANIZADOR y/o autoridad de contralor, los libros y/o registros pertinentes.
- d) Tanto el EXPOSITOR, como todo personal eventual que él contrate, deberá tener los seguros y certificados correspondientes la ART de cada uno de ellos, como así también del certificado de alta temprana en AFIP.
- e) La limpieza del stand es responsabilidad del EXPOSITOR, quien está obligada a mantenerlo en perfectas condiciones de higiene.

#### 5. ARMADO Y DESMONTAJE/DESARME DE CADA STAND.

**Armado:** viernes 6 de octubre de 8 am a 20hs.

**Desarme:** domingo 8 de octubre de 20hs a 00hs.

**Depósito y almacenamiento:** Se dispone de un Espacio de guardado de los productos para la venta o degustación y Heladeras de frio para alimentos que lo requieran. Cada expositor deberá informar las necesidades de guardado de sus productos.

No se disponen de carritos de traslado. Cada uno de los expositores deberán traer los propios.

Los EXPOSITORES deberán recibir sus mercaderías y entregarla en depósito debidamente rotuladas, mediante remito firmado.

El retiro de mercadería podrá realizarlo personal autorizado, mediante control de stock por planilla.

#### 6. DERECHOS DEL EXPOSITOR

- a) La organización dispondrá de personal para atención del expositor, estas personas estarán debidamente identificadas y obedecerán únicamente las ordenes de la ORGANIZACIÓN.
- b) EL EXPOSITOR conoce y acepta que la feria contará con un servicio de vigilancia general provisto por EL ORGANIZADOR, tanto en horarios en los que la exposición está abierta al público como en los horarios

nocturnos y diurnos de exposición cerrada.

- c) La ORGANIZACIÓN atenderá los requerimientos relativos a corriente eléctrica suplementaria y fuerza motriz que la EL EXPOSITOR efectúe por escrito con una antelación no menor a los 15 días de la fecha prevista de la feria.
- d) El estacionamiento del predio es totalmente gratuito, tanto para los expositores como para los visitantes. Este espacio contará con personal idóneo para la buena distribución y aprovechamiento de los espacios.
- e) **Ingreso:** Cada uno de los EXPOSITORES y su personal deberán portar durante la exposición las credenciales entregadas por LA ORGANIZACIÓN. Siendo 5 (cinco) credenciales por puesto de comida y 3 (Tres) credenciales por puesto cervecero, stand de productos y winebar.
- f) Cada empresa expositora recibirá hasta 5 (cinco) entradas sin cargo (pulseras intransferibles) para uso durante el evento.