

# IV FERIA MULTISECTORIAL DE CAMPANARIO



## NORMAS DE PARTICIPACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO INTERNO PARA LAS EMPRESAS EXPOSITORAS EN EXPOCAMPANARIO 2022

- Cada expositor podrá solicitar un máximo de 3 stands. Únicamente en el caso de que, una vez cerrado el plazo de presentación de solicitudes aún quedara espacio disponible, a los posibles expositores interesados se les podrá adjudicar algún stand más independientemente del número reflejado en su solicitud inicial.
- La adjudicación de espacios se realizará por sorteo.
- Queda totalmente prohibido reclamar la atención del público: vociferar...
- Cada empresa expositora será responsable de la limpieza de su stand.
- Las instalaciones en los días de Feria se abrirán a partir de las 10 de la mañana y se cerrarán a las 10 de la noche, disponiendo de esta forma de 2 horas antes de la apertura y 1 hora después del cierre de las instalaciones al público asistente para reponer, modificar y realizar las tareas que cada expositor considere oportuno.
- Se podrá empezar a montar el día previo al inicio de la feria y a recoger el mismo día de finalización a partir de las 21. h y hasta las 24 h. del mismo.
- Queda totalmente prohibido vender bebidas alcohólicas.
- No se podrá ocupar con ningún objeto, cartel o similar los espacios de los pasillos. Cada expositor sólo podrá ocupar el espacio relativo a su stand, tanto en el suelo como en el vuelo.
- La vigilancia nocturna se llevará a cabo desde el día anterior al inicio de la feria hasta el mismo día de finalización inclusive.
- Ningún expositor podrá poner música en su stand. Habrá música ambiental en el recinto.
- Todo establecimiento tendrá que estar dado de alta en el I.A.E. correspondiente a la actividad por la que expone.

### NOTA PARA LOS POSIBLES ESTABLECIMIENTOS QUE VENDAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

1. No se podrán vender carnes ni pescados frescos.
2. Sólo se podrán vender productos elaborados con su respectiva etiqueta con el nombre del establecimiento, denominación del producto, ingredientes, domicilio industrial, fecha caducidad... y su correspondiente Registro Sanitario.
3. No se podrá cocinar ni precalentar ningún tipo de alimento, excepto frutos secos.
4. En cuanto a productos de repostería, todos estarán envasados y/o introducidos en cajas o bolsas, excepto los que contengan algún tipo de crema, nata o yema que deberán ir refrigerados y totalmente envasados y etiquetados.