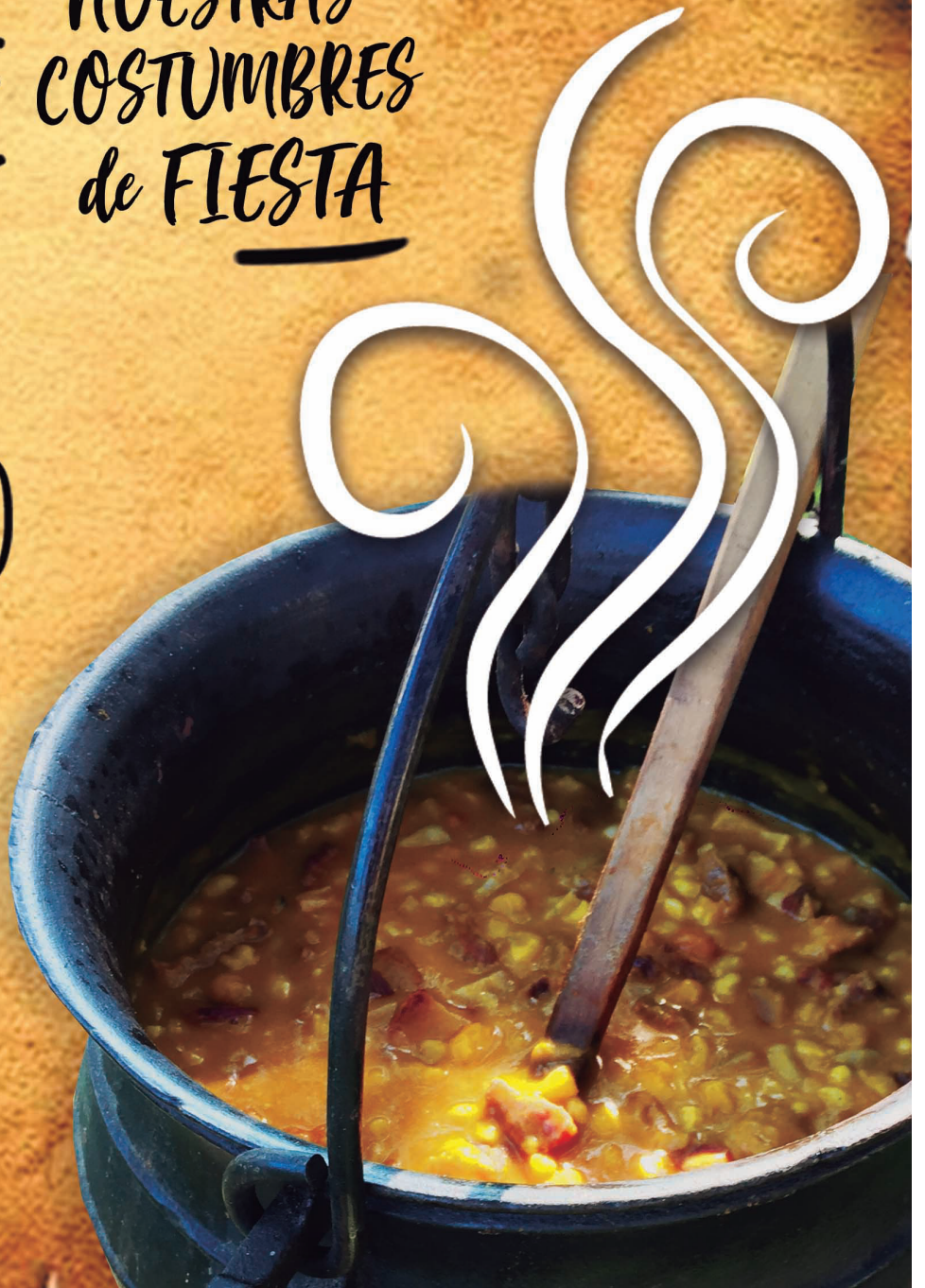


21<sup>ed.</sup> SABORES  
Serranos

NUESTRAS  
COSTUMBRES  
de FIESTA

15·16  
DE JULIO



MUNICIPALIDAD  
SANTA ROSA  
DE CALAMUCHITA



## PARTICIPANTES

Podrá participar toda persona física o jurídica que se relacione comercialmente, directa o indirectamente con la actividad gastronómica; empresas de servicios, catering, restaurantes, confiterías, panaderías, cafeterías, chocolaterías, heladerías, emprendedores gastronómicos, etc.

Los participantes podrán enviar las propuestas **hasta el viernes 24 de junio** inclusive, acercándose a la Oficina de Turismo o vía e-mail a [eventos@municipiosantarosa.gob.ar](mailto:eventos@municipiosantarosa.gob.ar). El martes 28, comunicará quienes quedaron seleccionados para formar parte del evento.

## REQUISITOS GENERALES

### **Seguros**

Cada Stand deberá contratar, para todo su personal, un seguro por accidentes personales. El comprobante del mismo, deberá ser presentado hasta el martes 12 de julio, como fecha límite. Sólo las personas aseguradas serán autorizadas a ingresar al stand, de principio a fin del evento.

### **Venta de bebidas**

El expendio de bebidas en el exterior, será en un stand exclusivo para tal fin. Ofrecerá gaseosas en lata o de 500 ml, cerveza en lata, aguas con o sin gas y vino  $\frac{3}{4}$ . Las mismas serán provistas por Elio Casa y no podrán comercializarse otras marcas de bebidas que las que ofrece el proveedor.

### **Apertura, permanencia y cierre del Stand**

Durante los 2 días de duración en el S.U.M., cada expositor deberá estar presente al menos 1 hora antes del horario de apertura y garantizar la permanencia del personal para atención al público, durante toda la jornada.

Los stand que necesiten insumos u otros productos fuera del horario del evento, podrán ingresar al predio de 10 a 16 hs.

### **Uso del equipamiento y conexiones**

El correcto uso y cuidado del equipamiento cedido por la organización es responsabilidad de cada participante, así como su custodia y la del espacio asignado. Al finalizar, el expositor deberá hacer entrega de los mismos en el mismo estado en que fue recibido.

La organización se responsabiliza de brindar un espacio con sonido e iluminación. El agregado de artefactos eléctricos en el puesto deberá realizarse respetando las medidas del espacio otorgado por la organización.

### **Decoración del lugar**

La organización será la responsable de la decoración del predio donde se realiza el evento.

Cada stand deberá ser decorado por el expositor y debe seguir la línea del diseño "Sabores Serranos" 2022, madera, guarda pampa, imágenes gastronómicas serranas, motivos patrios.

Cualquier otro elemento decorativo deberá estar previamente autorizado por la municipalidad.

La municipalidad se responsabiliza de proveer un cartel con el nombre del stand.

El stand mejor decorado tanto de interior como de exterior se lo premiará con una estadía para dos personas en Villa Carlos Paz y la participación sin costo en la próxima edición de Sabores Serranos.

El público será responsable de elegir los ganadores a través de un código QR.



MUNICIPALIDAD  
**SANTA ROSA  
DE CALAMUCHITA**

### **Seguridad de los alimentos**

Cada expositor deberá garantizar la conservación de los productos alimenticios que expenderá en su puesto. (Ver recomendaciones en adjunto)

El equipo de Bromatología de la Dirección de Inspección Municipal, una vez armados los stands y durante los dos días de duración del evento, realizará un recorrido por los puestos, a fin de verificar el cumplimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos y realizar correcciones en caso necesario.

Se entregará previamente a los expositores un listado de puntos a tener en cuenta al manipular productos alimenticios.

### **Sectores de lavado**

Se colocarán piletas para el lavado de algunos utensilios (una por cada dos carpas), para los puestos exteriores. Es responsabilidad de los expositores mantener la limpieza de los mismos.

## REQUISITOS EXTERIOR

- Como propuesta gastronómica cada stand deberá presentar un plato principal relacionado a los Sabores Serranos, con cocción al fuego y a la vista, y al menos 2 platos alternativos, que podrán tener otro método de cocción.
- Es requisito fundamental que el plato principal no sea una minuta (empanada, pizza, papas fritas, etc.).
- Junto a la propuesta debe ir una descripción completa de los platos a confeccionar, ingredientes, entre otras cosas. Además, una breve reseña del stand, contando trayectoria, de donde provienen, y otras cuestiones que consideren de relevancia para contar al público visitante.
- Podrán ofrecer un menú infantil.
- No se permitirá la venta de productos que no hayan estado en la propuesta.
- Deberán contar con al menos 20 juegos de cubiertos que no sean de plástico.
- Cada plato deberá ser consistente, de principio a fin del evento, respetando presentación, peso o tamaño, el mismo deberá ser equivalente a una bandeja descartable número 103.
- Los precios de los productos y promociones deberán ser acordados entre todos los participantes y la organización.
- La medida de la carpa será de 5 x 5 mts, provista con piso, bajada de luz, porta lámpara con foco, un tablón (que deberán cubrir con una tela blanca) y heladera.
- Al momento de presentar la propuesta, deberán informar la cantidad de artefactos eléctricos para calcular el consumo.
- Cada stand deberá contar con un matafuego ABC de 5 kg, con el control al día.
- La persona que esté a cargo de la caja no podrá manipular alimentos.
- El personal deberá estar uniformado, tanto el de cocina como el de atención al público. El de cocina: deberá usar cofia, redecilla o pelo recogido y cubierto.
- El pago del stand se realizará por día y será de \$5.000 (pesos cinco mil)
- Cada puesto se responsabiliza del mantenimiento de su espacio, limpieza y orden.
- Se les solicitarán 5 menús diarios para el personal que esté trabajando en el evento.
- El día para desarmar los puestos será el día domingo 17 de julio en el horario que la organización determine.
- Cada stand dispondrá de un pase para estacionamiento



MUNICIPALIDAD  
**SANTA ROSA**  
**DE CALAMUCHITA**

## REQUISITOS INTERIOR

- Los stands interiores serán aquellos que ofrecen artesanías, tortas, confituras, postres, cafetería e infusiones (además de las 2 barras de tragos y el de cerveza artesanal).
- Cada participante deberá presentar una breve reseña del stand, contando trayectoria, de donde provienen, y otras cuestiones que consideren de relevancia para contar al público visitante.
- Al momento de presentar la propuesta, deberán informar la cantidad de artefactos eléctricos para calcular el consumo.
- La medida del stand será de 3 x 3 mts, provista con bajada de luz, porta lámpara sin foco y un tablón (que deberán cubrir con una tela blanca).
- En cada Stand deberá haber una variedad de 5 productos como mínimo, con una especialidad que identifique al puesto.
- No se permitirá la venta de productos que no hayan estado en la propuesta.
- Sólo las barras serán autorizadas a vender tragos y/o cervezas artesanales dentro del salón.
- Sólo los stands autorizados podrán ofrecer cafetería e infusiones.
- Los precios de los productos y promociones deberán ser acordados entre todos los participantes y la organización.
- La persona que esté a cargo de la caja no podrá manipular alimentos.
- El personal deberá estar uniformado, usar cofia, redecilla o pelo recogido y cubierto.
- El pago del stand se realizará por día y será de \$3.000 (pesos tres mil).
- Cada puesto se responsabiliza del mantenimiento de su espacio, limpieza y orden.
- Se les solicitarán 3 productos diarios de los de su stand sin costo.
- Los precios de los productos y promociones deberán ser acordados entre todos los participantes y la organización.
- El día para desarmar los puestos será el domingo 17 de julio hasta la hora que la organización determine.

