

# BASES DE CONVOCATORIA

## ZONA GASTRO MERCADILLO LABSHOP

LABoral Centro de Arte y Creación Industrial

<b>Precio</b>	390 € por stand gastronómico (foodtrucks) 120€ por stand artesanal de productos de alimentación y bebidas
<b>Obligaciones</b>	-Gestión integral a cargo del participante -Cumplimiento estricto de normativa sanitaria y laboral -Suministro eléctrico disponible con adaptación a cargo del operador -Sin conexión directa a agua, ni alcantarillado.

### 1. Objeto de la convocatoria

El Mercadillo LABshop, organizado por LABoral Centro de Arte y Creación Industrial, tiene por objeto la selección de expositores para participar en este encuentro periódico dirigido a creadores, diseñadores y editores independientes. Así como la selección de expositores para participar en la Zona Gastro, destinada a propuestas de foodtrucks y puestos de alimentación y bebidas.

Desde diciembre de 2008, LABshop reúne varias veces al año a un conjunto de proyectos vinculados al diseño y la creación contemporánea. Su principal objetivo es dar a conocer las actividades relacionadas con el diseño y la creación que se desarrollan en Asturias. LABshop no es solo un escaparate o un mercadillo de diseño, sino también un espacio abierto a la creatividad que favorece la conexión entre participantes y refuerza el encuentro con medios de comunicación, agentes culturales, prescriptores e industria del sector.

---

### 2. Modalidades de participación y tarifas

Se establecen dos categorías de participación:

- **Stands gastronómicos (foodtrucks):** 390 € por stand
- **Stands artesanales de alimentación y bebidas (formato reducido):** 120 € por stand

---

### 3. Requisitos de participación

Podrán participar personas físicas o jurídicas que:

- Estén habilitadas para ejercer la actividad correspondiente.

- Cuenten con licencia de actividad de hostelería que incluya permiso de cocina en vigor.
- No incurran en prohibiciones para contratar con la Administración.
- Acrediten actividad relacionada con el sector.

Asimismo, deberán aportar:

- Certificados de estar al corriente con Hacienda y Seguridad Social.
- Seguro de responsabilidad civil en vigor.
- Carné de manipulador de alimentos.
- Dossier de presentación (mínimo 10 y máximo 15 páginas) que incluya la propuesta gastronómica, así como enlace a web y/o redes sociales.

La organización verificará la documentación presentada, quedando excluidas aquellas solicitudes que no cumplan los requisitos.

---

### 3. Requisitos de participación

#### Obligaciones de los participantes

- Gestión integral del stand (montaje, desmontaje, limpieza y residuos).
- Cumplimiento estricto de la normativa sanitaria y laboral vigente.
- Exhibición visible de la lista de precios.
- Uso del suministro eléctrico disponible, siendo la adaptación responsabilidad del participante.
- Uso obligatorio de depósitos de agua (sin conexión directa a red de agua ni alcantarillado).

El régimen de explotación se establece a **riesgo y ventura del adjudicatario**, sin derecho a indemnización por causas como condiciones climatológicas u otras incidencias.

---

### 5. Facultades de la organización

La organización podrá ordenar el cierre del puesto y la expulsión del participante en caso de incumplimiento de las presentes bases.

Asimismo, se reserva el derecho de introducir modificaciones en la organización y desarrollo del evento cuando lo considere necesario.

---

## 6. Selección de participantes

La adjudicación de los puestos se realizará entre las solicitudes recibidas dentro del plazo establecido.

La decisión de la organización o del comité de valoración será definitiva.

---

## 7. Adjudicación definitiva

La adjudicación definitiva se realizará a favor de aquellos participantes que cumplan todos los requisitos establecidos en estas bases dentro de los plazos fijados.

---

## 8. Criterios de valoración

Las propuestas se valorarán con un máximo de **100 puntos**, distribuidos en dos bloques:

### 8.1. Propuesta gastronómica (máximo 50 puntos)

- Variedad de la oferta: hasta 13 puntos
- Calidad de los productos: hasta 13 puntos
- Originalidad e innovación: hasta 12 puntos
- Adecuación al tipo de evento: hasta 12 puntos

### 8.2. Calidad de la propuesta gastronómica (máximo 50 puntos)

- Calidad general y presentación: hasta 20 puntos
  - Uso de productos de proximidad (km 0): hasta 10 puntos
  - Incorporación de productos caseros o artesanales: hasta 10 puntos
  - Sostenibilidad (envases, gestión de residuos, etc.): hasta 10 puntos
- 

## 9. Compromiso ambiental y de convivencia

LABoral promueve el desarrollo de actividades con el menor impacto ambiental posible, fomentando prácticas responsables como:

- Reducción de residuos
- Uso de envases reutilizables o reciclables
- Gestión adecuada de materiales

Asimismo, LABoral mantiene una política de **tolerancia cero frente a cualquier conducta de acoso, discriminación o atentado contra la integridad personal**, debiendo respetarse este principio durante todo el evento.

---

## **10. Protección de datos y confidencialidad**

Los datos personales facilitados serán tratados conforme a la normativa vigente, en particular el Reglamento (UE) 2016/679 y la Ley Orgánica 3/2018.

La información facilitada por la organización deberá utilizarse exclusivamente para la correcta ejecución del evento, respetando su carácter confidencial.

---

## **11. Aceptación de las bases**

La presentación de la solicitud implica la aceptación íntegra de las presentes bases y de las instrucciones que pueda dictar la organización.

---

## **12. Plazo y forma de presentación**

Las solicitudes deberán enviarse antes del **30 de abril de 2026** al correo electrónico:

**labshop@laboralcentrodearte.org**

Deberá adjuntarse toda la documentación requerida según lo establecido en estas bases.

---