

BASES REGULADORAS DEL EVENTO “NOCHE DE TAPAS Y VINOS 2020”

28 DE MARZO DE 2020 DE 19: 30 H A 00:30 H

La Concejalía de Promoción Económica, la Concejalía de Turismo y la Concejalía de Desarrollo Socio-Económico, Sector Primario y Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Guía de Isora organizan el evento “Noche de Tapas y Vinos 2020”.

PRIMERA- Objetivo.

La actividad regulada en las presentes Bases tiene como objetivo principal la dinamización y promoción del sector de la restauración del municipio, poniendo en valor, no sólo, la riqueza culinaria de Guía de Isora sino que también la oferta de vinos elaborados en la isla de Tenerife. Además de ser un instrumento para la promoción de la actividad turística.

Dicho evento servirá de escaparate a las empresas del sector, para que puedan incrementar su propia clientela. Al mismo tiempo que sirve de atractivo turístico, propiciando el incremento de visitantes, tanto residentes como turistas, al municipio. Contribuyendo, todo ello, al impulso de la economía local.

SEGUNDA.- Lugar, fecha de celebración y horario.

Este evento se celebrará en la Plaza Eulogia Taima de Playa de San Juan. Dará comienzo a las 19:30 h del día 28 de marzo de 2020 y finalizará a las 00:30 h del día 29 de marzo.

TERCERA.- Participación.

Podrán participar todos aquellos establecimientos dedicados a la restauración que tengan sede en el municipio de Guía de Isora (restaurantes, tascas, bares, cafeterías, pastelerías y heladerías), hasta llegar a un máximo de **20 establecimientos**.

De los 20 puestos, se reservará hasta un máximo de 5 puestos para pastelerías y heladerías.

Además, podrán participar bodegas de toda la isla de Tenerife pertenecientes a los cinco Consejos Reguladores del vino, así como bodegas con sede en Guía de Isora con cosecha y producción propia, siempre que reúnan los requisitos exigidos para su comercialización y dispongan del Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino y Bebidas Alcohólicas. El máximo de participantes de este tipo serán **10 bodegas**.

En caso de que no se llegara a un mínimo de 10 establecimientos de restauración, y a un mínimo de 5 bodegas, se dejará sin efecto el evento.

CUARTA.- Documentación a presentar.

- Solicitud normalizada.
- Declaración responsable (incluida en la solicitud normalizada).
- Acreditación de la personalidad (DNI ó CIF de la empresa, según proceda).
- Declaración Censal de Inicio de Actividad.
- Comunicación Previa o Licencia de Apertura.
- Registro Autonómico Sanitario o, en su caso, Comunicación Previa de Empresas Alimentarias de Comercio al por menor a incluir en el Registro Autonómico Sanitario.
- Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino y Bebidas Alcohólicas.
- Comprobante de autoliquidación de tasa.
- Foto de la/as tapa/as a presentar (a través del servicio de Whatsapp de la Concejalía de Promoción Económica).

QUINTA.- Procedimiento de inscripción.

1. Cada uno de los participantes (tanto establecimientos de restauración como bodegas) pueden inscribirse con un puesto (carpa). Dicha inscripción se realizará a través de la solicitud normalizada debidamente cumplimentada y firmada, que se podrá descargar en la página web del Ayuntamiento y la entrega se realizará en las oficinas del SAC municipal (Guía de Isora o Playa de San Juan), junto con la documentación indicada en el apartado anterior.
2. Todos los participantes deberán abonar, en el momento de la inscripción, la tasa correspondiente a la ocupación de la vía pública de acuerdo con lo establecido en la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Ocupación del Suelo, Subsuelo y Vuelo de Terrenos de Uso Público Local. De acuerdo con lo cual los establecimientos (restaurantes y bodegas) deberán satisfacer la cantidad de 35,73 €.
3. En el caso de participantes de ediciones anteriores, no estarán obligados a presentar de nuevo toda la documentación. En este caso, cumplimentarán la solicitud de participación, aportando la Comunicación Previa o Licencia de Apertura, el comprobante de autoliquidación de la tasa y, según proceda, Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino y Bebidas Alcohólicas. Asimismo tendrán que marcar en la solicitud, las casillas habilitadas para tal fin.
4. El plazo de inscripción será de 10 días hábiles desde la publicación de las presentes bases en la página web municipal, no admitiéndose las inscripciones realizadas fuera de plazo.
5. Una vez terminado el plazo de inscripción, se elaborará una lista de participantes ordenada por registro de entrada en el SAC municipal, hasta completar el cupo máximo. Quedando el resto en lista de reserva. Dichas listas se publicarán en la web municipal.
6. En el caso de que algún participante desista de su participación (mediante escrito presentado por Registro de entrada) 15 días antes de la celebración del evento, podrán optar a participar aquellos establecimientos que formen parte de la lista de reserva.
7. Una vez registrada la solicitud de inscripción, la empresa se compromete a participar en el evento. El desistimiento sin justificación conlleva la prohibición de su participación en futuros eventos gastronómicos organizados por el Ayuntamiento de Guía de Isora.
8. Además se tendrá que tener en cuenta que una vez realizado el pago de la tasa, no se devolverá el importe de la misma.



SEXTA.- Precios y venta.

Las cafeterías, bares, restaurantes, tascas y dulcerías que participen en el evento, no podrán vender más de dos tipos de tapas. Los precios de las tapas serán 1 € o 2 €. Los establecimientos de restauración participantes no podrán vender otro producto que no sea la/s tapa/s elaborada/s.

Las bodegas participantes en esta jornada podrán presentar y comercializar sus vinos (por copas), al precio de 1 €, en los stands habilitados a tal efecto. Las bodegas no podrán vender otro producto que no sea vino.

Las tapas y las consumiciones de vino, se venderán a través de tickets que se podrán adquirir en las carpas habilitadas para tal fin.

Existirá una preventa de los tickets, que se realizará ese mismo día a partir de las 10:00h hasta las 14:00h en una carpa habilitada al efecto en el mismo recinto. De igual forma, se establece el cierre de la venta de tickets a las 23:30 h.

La gestión de venta de tickets y del dinero en efectivo correrá a cargo de la empresa de gestión de eventos "Plaza Grande", que también se encargará de la liquidación a las bodegas y restaurantes participantes una vez que presenten los correspondientes tickets.

Al finalizar el evento cada participante deberá de entregar los tickets para su almacenamiento en un sobre sellado, hasta el día acordado para su conteo y liquidación (establecido por la empresa "Plaza Grande").

SÉPTIMA.- Derecho de los expositores.

Cada empresa participante contará con 1 carpa de 3x3 m., con 2 mesas de 200cm x 75cm aprox. y 2 sillas, un máximo de 4 tomas de suministro eléctrico, para un consumo máximo de 3.500 W (por carpa) y 1 punto de iluminación.

OCTAVA.- Obligaciones de los adjudicatarios.

Se establecen una serie de obligaciones que serán comunes para todos los adjudicatarios y otras que serán específicas dependiendo del tipo de establecimiento (de restauración o bodegas).

A. Obligaciones comunes:

1. Los adjudicatarios podrán comenzar el montaje de sus puestos a las 16:30 h. y deberán tenerlo finalizado como máximo a las 18:00 horas.
2. Los participantes venderán sus productos desde las 19:30h hasta las 00:30h no pudiendo abandonar el recinto hasta la finalización del evento.
3. Podrán aportar todos aquellos elementos decorativos, planos de situación, folletos, tarjetas de visita, etc., que consideren oportunos para dar a conocer sus establecimientos.



4. Para una mejor presencia y mejora en la imagen general del evento, los participantes estarán obligados a ir debidamente uniformados, como mínimo, con una camiseta que represente a su establecimiento.
5. Todas las empresas participantes son responsables del cuidado y buen estado de las instalaciones y del mobiliario instalado en el puesto, y a la finalización del evento deben devolverlos en el mismo buen estado que lo reciben.
6. Todas las empresas han de contar con recipientes para depositar la basura.
7. Los establecimientos que deseen instalar aparatos eléctricos deberán comunicarlo en la solicitud de inscripción. La potencia máxima de los aparatos eléctricos no podrá superar los 3.500 W por puesto, con un máximo de tres aparatos por puesto. El establecimiento deberá aportar un alargador resistente para la toma de corriente de cada stand. La organización no aportará este tipo de alargadores.
8. No se podrá hacer uso de aparatos de gas.
9. Como medida de protección, los establecimientos que instalen aparatos eléctricos, deben disponer en el puesto de un extintor adecuado para cada uso.
10. Los participantes deberán, además:
 - Cumplir los requisitos de las reglamentaciones de cada tipo de actividad a desarrollar y de los productos que se ponen a la venta.
 - Cumplir inexcusablemente las disposiciones vigentes en materia laboral, fiscal, sanitaria y de prevención de riesgos laborales, en particular deberán disponer del **carné de manipulador de alimentos**.
 - Tener concertado y vigente un seguro de responsabilidad civil reglamentario de su actividad.
11. En cuanto al montaje y desmontaje de los stands: las empresas participantes están obligadas a retirar sus mercancías al finalizar el evento y a dejar los stands y/o carpas en idénticas condiciones a las recibidas.
12. La limpieza de los stands y carpas correrá a cargo de los propios participantes. Los stands y carpas deben estar en impecables condiciones durante el horario de apertura al público, y los desperdicios deben ser arrojados en los depósitos comunes y en ningún caso a los pasillos. Se reservará el derecho de clausurar aquel stand o carpa que no cumpla con dichos requisitos.
13. Las empresas participantes no podrán ceder, donar, vender, alquilar, transferir o compartir el stand y/ o carpa ya adjudicado, ni parte del mismo, sin solicitarlo por escrito.
14. En cuanto a los productos expuestos, montaje de stands y decoración, han de cumplirse todas las Normas de Prevención de Riesgos Laborales que sean de aplicación en su transporte, montaje, manipulación, funcionamiento y desmontaje.
15. Los adjudicatarios serán responsables de los accidentes, daños y perjuicios que puedan causarse o derivarse de la explotación de sus puestos, tanto en los bienes públicos o privados como en las personas.
16. Los adjudicatarios deberán desarrollar la actividad ofertada en los espacios adjudicados, sin que pueda variarse dicha actividad ni ocuparse mayor superficie que la autorizada.
17. La autorización es personal e intransferible.
18. Las empresas participantes están obligadas a permitir el examen por parte de miembros de la Policía Local, de la mercancía y/o vehículos que entren o salgan en el recinto antes, durante y después de la celebración del evento.
19. Queda terminantemente prohibido picar, soldar, cortar, agujerear, pintar, y/o deteriorar paredes, columnas, techos, etc de las instalaciones existentes.



20. El pavimento no se puede adherir, pintar, ni cubrir con materiales granulados. Asimismo, está prohibido perforar, romper o deteriorar el suelo. Los objetos pesados, máquinas o columnas deberán repartir su peso apoyándose sobre planchas de hierro o tablones de madera de suficiente sección.
21. Todo el material empleado para decorar el stand y/o carpa deberá tener la menor combustibilidad posible, quedando totalmente prohibidos los materiales de albañilería como ladrillos, cemento, yeso, mezclas o cualquier tipo de construcción húmeda.
22. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por parte de las empresas participantes dará lugar a que:
 - Se solicite el cumplimiento del compromiso suscrito por la empresa participante al registrar su solicitud de inscripción.
 - Se rescinda el mismo de pleno derecho, si se estima oportuno.
23. Se reservará el derecho de modificar, cuando lo considere conveniente, las fechas, los horarios y los planos de distribución de los stands y/ o carpas previstos.
24. La celebración del evento podrá suspenderse por razones de interés público o por causas de fuerza mayor, sin derecho a indemnización.
25. La participación en el evento implica para las empresas inscritas la aceptación expresa de las presentes bases, además de los comunicados y/o boletines informativos que pudieran ser emitidos a tal efecto. El incumplimiento de alguno de estos términos implicaría la pérdida del derecho de participación en la “Noche de Tapas y Vinos 2020”.

B. Obligaciones específicas de los adjudicatarios de establecimientos de restauración:

1. Los establecimientos de restauración participantes podrán elaborar hasta un máximo de 2 variedades de tapas, que deberán relacionar en la solicitud de inscripción.
2. Asimismo deberán confeccionar como mínimo la cantidad de 1.000 unidades de cada una de las tapas, para garantizar el servicio de las mismas durante todo el evento.
3. El establecimiento que no pueda garantizar este servicio mínimo no podrá participar.
4. Las tapas presentadas deberán ser de cocina y elaboradas. Se valorará la originalidad, la calidad de los ingredientes utilizados y el atractivo gastronómico de las tapas. Las tapas deben ser sencillas en la presentación y en el consumo de las mismas, ya que se degustarán de pie.
5. Se podrá solicitar al establecimiento que cambie la tapa presentada, si considera que el nivel de elaboración de la misma no tiene unos criterios mínimos de calidad o si alguna de ellas se repitiese.
6. No se admitirá la simple “tortilla de papas”, empanadillas, los bocadillos de fiambres ni salchichas, la fritura simple de carne ni pescado, o cualquier otro tipo de propuesta que no reúna unas características mínimas de preparación y presentación.
7. Todas las empresas de restauración participantes aportarán el mobiliario, maquinaria, utillaje y demás elementos necesarios para la preparación del servicio (nevera, freidora, microondas, cubertería, servilletas, papeleras). La presentación de las tapas se deberá de hacer con material desechable (preferiblemente papel y/o cartón).
8. No se permitirán parrillas, barbacoas, hornos ni cualquier otro aparato que no sea eléctrico.



C. Obligaciones específicas de los adjudicatarios de bodegas:

1. Las bodegas participantes podrán presentar un número ilimitado de vinos. Asimismo deberán de garantizar el servicio del mismo durante todo el evento. La bodega que no pueda garantizar este servicio mínimo no podrá participar.
2. No estará permitida la venta de botellas de vino. El servicio se realizará únicamente a través de la venta en copas.