

BASES REGULADORAS QUE RIGEN LA PARTICIPACIÓN EN EL EVENTO

“NOCHE DE TAPAS Y VINOS 2024”

29 de noviembre de 2024

La Concejalía de Desarrollo Local, Sector Primario, Promoción Económica y Turismo del Ayuntamiento de Guía de Isora organizan el evento “Noche de Tapas y Vinos 2024”, en su VIII edición.

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 Chío. Dará comienzo a las 19:00h del día 29 de noviembre de 2024 y finalizará a las 01:00 h del día 30 de noviembre.

TERCERA.- Participación

Podrán participar todos aquellos establecimientos dedicados a la restauración que tengan local en el municipio de Guía de Isora (restaurantes, tascas, bares, cafeterías, pastelerías, heladerías y otros servicios de la alimentación propios del sector de la restauración), hasta llegar a un máximo de **20 establecimientos**. La Organización comprobará de oficio si el participante cuenta con licencia de apertura o comunicación previa de inicio de actividad.

De los 20 puestos, se reservará hasta un máximo de 3 puestos para participantes con productos de pastelería y heladería. En caso de no cubrirse este cupo, se completará con participantes de restaurantes, tascas, bares y cafeterías.

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. Podrán participar, además, empresas del municipio especializadas en la venta de vino embotellado siempre que cumplan los requisitos antes mencionados para las bodegas. El máximo de participantes de este tipo serán **7 bodegas**.

CUARTA.- Documentación a presentar

- ANEXO I: Solicitud normalizada (incluye la declaración responsable)
- DNI, NIE o CIF de la empresa, según proceda
- Certificado de Situación Censal actualizado
- Registro Autonómico Sanitario o, en su caso, Comunicación Previa de Empresas Alimentarias de Comercio al por menor a incluir en el Registro Autonómico Sanitario.
- En su caso, Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino y Bebidas Alcohólicas.
- Comprobante de autoliquidación de tasa (22,86€ en concepto de Tasa por Ocupación del Suelo, Subsuelo y Vuelo de Terrenos de Uso Público Local)

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 (ANEXO I) debidamente cumplimentada y firmada, que se podrá descargar en la página web del Ayuntamiento y desde diferentes medios facilitados (Whatsapp, Facebook)
2. La presentación se realizará en el Registro Municipal (SAC) de Guía de Isora o Playa de San Juan; o a través de la Sede Electrónica municipal, junto con la documentación indicada en el apartado anterior.
3. 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 22,86€.
4. El plazo de inscripción será de 5 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) 2 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

Los restaurantes, tascas, bares, cafeterías, pastelerías y heladerías que participen en el evento, no podrán vender más de dos tipos de tapas. Los precios de las tapas serán 2 € y/o 3 €. Los establecimientos de restauración participantes no podrán vender otro producto que no sea la/s tapa/s elaborada/s.

Las bodegas participantes en este evento podrán presentar y comercializar sus vinos (por copas), al precio de 1€ y/o 2€, 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. En este mismo sitio se adquirirá la copa reutilizable para la degustación del vino.

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 00:15 h.

De la posterior liquidación de dichos tickets a las empresas participantes, se encargará la empresa organizadora del evento. Al finalizar el evento cada participante deberá de entregar los tickets para su almacenamiento en la urna habilitada para tal fin, hasta el día acordado para su conteo y liquidación (establecido por la empresa organizadora).

SÉPTIMA.- Derecho de los expositores

Cada empresa participante contará con un puesto habilitado 240x240cm., con 1 mesas de 200cm x 75cm aprox., un máximo de 4 tomas de suministro eléctrico, para un consumo máximo de 3.500 W (por puesto) y 1 punto de iluminación.

OCTAVA.- Obligaciones de los adjudicatarios

Habrán unas obligaciones que serán comunes para todos los adjudicatarios y otras que serán específicas dependiendo si el adjudicatario es establecimiento de restauración o bodega.

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 19:00h hasta las 1:00h 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, además de hacer uso del material promocional que se les aporte.
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.
8. No se podrá hacer uso de aparatos de gas.
9. 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.
10. 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, así como entregar el material que se le haya facilitado (cartelería, alargadores, extintores, etc.)
11. 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.

12. 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.
13. 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.
14. Los adjudicatarios serán responsables de los accidentes, daños y perjuicios que puedan causarse o derivarse de la explotación de los mismos, tanto en los bienes públicos o privados como en las personas.
15. Los adjudicatarios deberán desarrollar la actividad ofertada en los espacios adjudicados, sin que pueda variarse dicha actividad ni ocuparse mayor superficie que la autorizada.
16. La autorización es personal e intransferible.
17. 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.
18. Queda terminantemente prohibido picar, soldar, cortar, agujerear, pintar, y/o deteriorar paredes, columnas, techos, etc de las instalaciones existentes.
19. 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 tablonos de madera de suficiente sección.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. La celebración del evento podrá suspenderse por razones de interés público o por causas de fuerza mayor, sin derecho a indemnización.
24. 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 2024”.

B. Obligaciones específicas de los adjudicatarios 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 (ANEXO I)
2. Asimismo deberán confeccionar al menos 800 unidades de cada una de las tapas, o el mínimo que se considere 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. Suponiendo para el negocio participante la penalización en las dos próximas ediciones del evento.
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), según ordenanza **REGULADORA DE FIESTAS Y EVENTOS SOSTENIBLES publicada en el BOP n°95 de 07/08/2024**.
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. El servicio se realizará a través de la venta en copas.

El Ayuntamiento de Guía de Isora y la Organización del evento se eximen de toda responsabilidad ante el incumplimiento de las obligaciones descritas anteriormente.

NOVENA.- Protección de datos

El responsable del tratamiento de los datos facilitados es el Ilustre Ayuntamiento de Guía de Isora. Sus datos personales serán tratados con la finalidad de la gestión y ejercicio de las competencias municipales relativas al desarrollo de actividades e instalaciones de promoción local y turística, entre otros. La base legítima del tratamiento es, con carácter principal, el ejercicio de poderes públicos conferidos conforme la normativa aplicable en esta materia. En atención a los fines descritos sus datos personales podrán ser comunicados a terceros, fundamentalmente, en base a una obligación legal. Asimismo, no están previstas transferencias internacionales de sus datos personales. Por último, se pone en su conocimiento que podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación y supresión, así como otros derechos, como se explica en la información adicional, pudiendo consultar la misma en: <https://guiadeisora.sedelectronica.es>