

BASES EXPLOTACIÓN SERVICIO DE BARRAS

D*NA FESTIVAL GASTRONÓMIC DÉNIA

El Ayuntamiento de Dénia, a través de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía (en adelante la Organización), organiza el evento **D*NA FESTIVAL GASTRONÓMIC DÉNIA**, (en adelante el Evento) con el objeto de situar a la ciudad como referente de la cultura y la gastronomía mediterráneas, que se celebrará los días 30 de septiembre y 1 de octubre de 2023 en el Paseo Marineta Cassiana – Marge Roig.

PARTICIPANTES

Podrán solicitar su participación en la licitación para la explotación del servicio de barras del Evento todas aquellas personas físicas o jurídicas que sean TITULARES de una actividad destinada a la hostelería o que estén dadas de alta en el IAE de hostelería y tengan plena capacidad de obrar, previa inscripción en el plazo y forma establecidos en estas Bases.

FECHA, SEDE Y HORARIOS

Fecha: Sábado 30 de septiembre. Horario: de 11.30 a 23.00 h.

Fecha: Domingo 1 de octubre. Horario: de 11.30 a 20.00 h.

Sede: PASEO MARINETA CASSIANA – MARGE ROIG

NORMAS GENERALES

1. Todos los solicitantes deberán presentar en tiempo y forma la solicitud de participación en la licitación acompañada de la documentación requerida.
2. Quedan excluidas de la participación las personas físicas o jurídicas cuya actividad no se ajuste al objeto y requisitos de la convocatoria.
3. No se aceptarán cambios en las propuestas presentadas en las solicitudes de licitación.
4. La prestación del servicio se realizará e forma ininterrumpida durante el horario completo del Evento los dos días.
5. Se permitirá el acceso previo y posterior, de acuerdo con las fechas que indique la Organización para el montaje y desmontaje.
6. La Organización no tendrá ninguna responsabilidad sobre el consumo del producto vendido en las barras.
7. Se deberá disponer de un **seguro de responsabilidad civil** que cubra los riesgos y todos los posibles daños y perjuicios que puedan derivarse del funcionamiento normal o anormal de la actividad. El compromiso del seguro se aportará al momento de presentar la licitación y posteriormente, si resulta adjudicatario, el correspondiente certificado.
8. El adjudicatario gestionará el servicio a su riesgo, sin derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados con la instalación o servicio por cualquier motivo, incluida la suspensión del Evento por causas meteorológicas o de cualquier otro tipo.
9. El adjudicatario está obligado a conocer y cumplir los requisitos técnicos incluidos en el Plan de Emergencia y Evacuación redactado para el desarrollo de la actividad.

10. El adjudicatario está obligado a dar un **informe final de ventas y colaborar con la encuesta de valoración del Evento.**
11. Queda prohibida la cesión parcial o total del servicio a otra persona o entidad que no sea la designada inicialmente por el adjudicatario.
12. La Organización se reserva el derecho de no aceptar aquellas propuestas que considere que no se ajustan a las condiciones descritas.
13. La firma y presentación de la solicitud constituye un compromiso por parte del solicitante de su asistencia y de aceptar y acatar las normas específicas del Evento.
14. El adjudicatario deberá respetar los acuerdos **comerciales que la Organización del Evento tenga** con potenciales patrocinadores, poniendo a la venta productos exclusivamente comercializados por estos y en ningún caso de marcas que puedan considerarse competencia directa de los mismos. Las marcas ofrecidas en cada una de las barras deberán ser aprobadas por la Organización con el objetivo de supervisar que no se producen discrepancias con los intereses de las empresas colaboradoras.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1. Cada operador podrá optar a la explotación de cada una de las tres barras existentes en el Evento de manera conjunta o individual.
2. El canon de explotación de cada una de las barras se establece por un importe mínimo de licitación de 1.800 € + 21% IVA.
3. La adjudicación de cada una de las barras se realizará exclusivamente siguiendo el criterio de la mejor oferta económica de licitación realizada.
4. En caso de igualdad entre dos o más propuestas se adjudicará al operador que haga llegar su propuesta con anterioridad.
5. El pago del canon se efectuará con anterioridad al inicio del Festival.

NORMAS DE VENTA, HIGIENE Y CONSUMO

1. El adjudicatario deberá ofrecer los siguientes tipos de bebidas y precios máximos de venta al público:

BEBIDA	PRECIO MÁXIMO
Agua	1,5 €
Zumos	2,5 €
Refrescos	2,5 €
Cerveza (con y sin alcohol)	3€
Vino crianza/reserva	3€
Vermú	3€
Combinados	6€

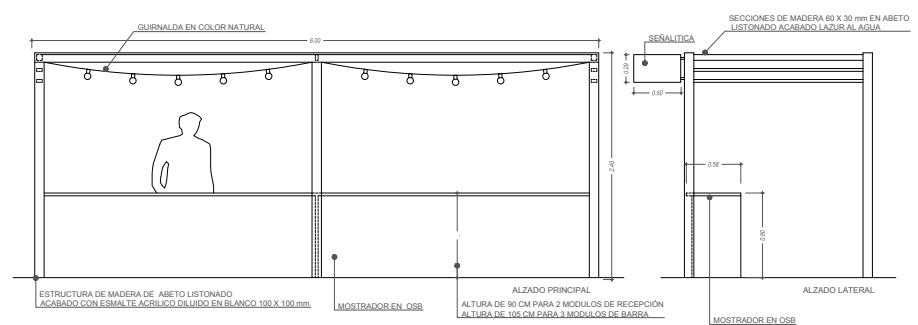
2. Queda expresamente prohibido la venta de cualquier otro producto que no esté autorizado por la Organización o directamente relacionado con el Evento.
3. La lista de precios deberá estar visible y acorde a la estética e imagen corporativa del Evento.
4. Deberá mantener la/s misma/s oferta/s los 2 días del Evento.
5. El adjudicatario será responsable de la **dotación de los materiales, equipos y demás medios propios de la actividad** (tiradores, botelleros, congeladores, grupo refrigerador de cerveza, etc.), no permitiéndose el uso latas, vasos o recipientes de cristal y optando por materiales desechables ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.
6. El adjudicatario deberá contar con **personal suficiente para la atención al público** durante todo el horario del Evento. El personal irá uniformado según indicaciones de la Organización.
7. El adjudicatario deberá satisfacer **toda la demanda existente** durante el horario establecido por la Organización, así como garantizar la calidad de todos los productos y el mejor servicio al cliente.
8. El adjudicatario será responsable y beneficiario de su propia recaudación, disponiendo de TPV y/o de cambio en todo momento y facilitando los tickets de venta correspondientes a los clientes.
9. **La Organización se reserva 200 tickets diarios por cada una de las barras.**
10. Permanecerán expuestas en lugar visible las siguientes leyendas: “Prohibición de venta de alcohol a menores de 18 años” y “El establecimiento dispone de hojas de reclamaciones a disposición del usuario”, aplicando rigurosamente lo establecido por la ley en esta materia, así como, “Esta barra cuenta con autorización para suministrar bebidas alcohólicas”.
11. El adjudicatario está obligado a mantener en perfectas condiciones de uso, mantenimiento, seguridad e higiene, las instalaciones durante el periodo que dure la ocupación.
12. Independientemente del servicio de limpieza dispuesto por la Organización, el adjudicatario deberá mantener limpias las barras y el entorno de las mismas durante la celebración del Evento. Al final del evento el adjudicatario deberá dejar las barras en las mismas condiciones en las que se le entregó.
13. Es responsabilidad del adjudicatario el vaciado, traslado y depósito de los residuos de vidrio en los contenedores de vidrio dispuestos para el festival (habrá contenedores tanto en el exterior como en el interior del espacio del festival). Ello deberá ser realizado de forma continuada, según las necesidades pertinentes.
14. La Organización pondrá a disposición cubos de recogida selectiva para plástico, papel/cartón y vidrio. Se facilitarán bolsas y recambios. La capacidad del cubo de vidrio será de 100 litros y para el resto, 50 litros por cubo, siendo un total de 200 litros. Si el adjudicatario precisa ampliar esta dotación deberá hacerlo con medios propios.
15. Queda terminantemente prohibida la exhibición de publicidad de marcas comerciales.

NORMAS LABORALES

- Todos los trabajadores que presten servicios en los puntos de venta deberán estar dados de alta en la Seguridad Social y tener formalizado el correspondiente contrato laboral. Así mismo, deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

TIPOLOGIA DE PUESTOS E INSTALACIONES

- Se establecen 3 módulos de barras en el Evento.
- Cada **módulo de barra** aportado por la Organización consiste en una estructura de 600 x 200 cm x 240 cm confeccionada en abeto listonado y OSB. Incluye Iluminación exterior con guirnalda de led frontal, tal y como se recoge en la siguiente imagen:



El módulo estará dotado de:

- 2 mesas de trabajo de 2 x 0,60 m.
- 2 taburetes
- 1 fregadero
- 2 depósitos de basura.
- 8 Tomas de Corriente de 16 A.
- Iluminación interior tipo LED.

En cuanto a las infraestructuras aportadas por el adjudicatario que requieran de instalación eléctrica se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Todos los elementos metálicos y estructuras serán convenientemente conectados a tierra.
- Todos los elementos que formen parte de la instalación (aparatos de iluminación, tomas de corriente, etc) cumplirán el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (REBT), así como todo aquello que indica la normativa correspondiente en la materia.
- No se admite cableado por el aire. Todo discurrirá por el suelo protegido con “canal pisacable” homologado.
- Las barras deberán dotarse de un extintor de eficacia adecuada, así como de un botiquín de primeros auxilios con el contenido que marca la normativa.
- En general todos los equipos e instalaciones que se montan serán homologados con marcado CE y aptas para el uso indicado.

MONTAJE Y DESMONTAJE

El adjudicatario deberá respetar las normas de acceso, montaje y desmontaje que se facilitarán desde la Organización con suficiente antelación a la celebración del Evento y sujetarse a los horarios indicados.

El traslado del material y enseres que cada establecimiento utilice para su espacio será a cargo del mismo por sus propios medios.

SEGURIDAD

El adjudicatario será responsable de sus enseres. La Organización asume la vigilancia de las instalaciones del espacio destinado al Evento, pero no se responsabiliza de los daños, robos, hurtos y sustracciones que se puedan ocasionar durante la celebración del mismo, desde el montaje hasta el desmontaje. Para asegurar los materiales expuestos, el adjudicatario ha de ser quien concierte el seguro correspondiente.

La Organización procurará un desarrollo del Evento con las máximas garantías de convivencia y de responsabilidad con el entorno. La Organización, así mismo, se exime de aquellas conductas incívicas de los participantes del Evento, como de aquellas lesiones que pudieran realizarse en el ejercicio del mismo.

COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN

El adjudicatario se compromete a dar difusión al Evento en sus redes sociales, así como de exponer en su establecimiento, en su caso, el material promocional que la Organización le facilite sobre el mismo: carteles y trípticos, etc.

PLAZOS, SOLICITUDES Y ADJUDICACIÓN

1. El plazo de solicitud finalizará el 21 de agosto de 2023.
2. La solicitud se realizará mediante la cumplimentación del formulario adjunto y su envío a dnafestival@singulae.es
3. La solicitud de participación deberá contener:
 - Los datos del solicitante y persona de contacto.
 - DNI y/o CIF del solicitante.
 - Oferta de bebida detallada.
 - Medios Técnicos.
 - Propuesta económica.
 - Registro sanitario.
 - Licencia de actividad.

La presentación de dicha solicitud no implica la aceptación de la oferta. Todas las solicitudes serán valoradas por la Organización, asignando la explotación del servicio de barras a aquella propuesta que mejor se adapte a los estándares de calidad y a la filosofía del Evento y que ofrezca la mejor oferta económica de licitación.

El adjudicatario deberá abonar el canon correspondiente antes de la formalización del contrato, en una única entrega.

Si por circunstancias especiales o de fuerza mayor se aplazase o se suspendiese la celebración del Evento o se redujesen o ampliase las fechas del mismo, el adjudicatario se compromete a no ejercer recurso alguno contra la Organización, ni exigir compensación alguna por los daños o perjuicios.

Dénia, 31 de julio de 2023

FORMULARIO SOLICITUD EXPLOTACIÓN SERVICIO DE BARRAS

D*NA FESTIVAL GASTRONÓMIC DÉNIA

DATOS SOLICITANTE

Titular o empresa:

Persona de contacto (nombre y apellidos):

Dirección:

CP:

Población:

Provincia:

CIF/NIF:

Teléfono:

e-mail:

Página web:

Facebook/Instagram:

DATOS OFERTA DE BEBIDA DETALLADA

TIPO DE BEBIDA

MARCA

PRECIO

MEDIOS TÉCNICOS*

INFRAESTRUCTURA (En cada una de las tres barras) CANTIDAD/UIND.

POTENCIA

(*) La Organización se reserva el derecho de confirmar la disponibilidad de la potencia solicitada.

PROPUESTA ECONÓMICA

OFERTA ECONÓMICA
(sin IVA, mínimo 1.800€ cada barra)

BARRA 1

BARRA 2

BARRA 3

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

DNI y/o CIF del solicitante

Adjunto Registro sanitario

Adjunto Licencia de Apertura

Doy mi autorización para que la Organización obtenga directamente la acreditación del cumplimiento de las obligaciones tributarias y de seguridad social.

DECLARO RESPONSABLEMENTE QUE:

- Cumpló con todos los requisitos técnicos y administrativos exigibles establecidos en la normativa vigente para ejecutar los servicios indicados en las Bases de explotación servicio de barras D*NA Festival Gastronòmic Dénia) .
- Que el solicitante no tiene deudas pendientes con la Seguridad Social ni con la Agencia Tributaria.
- Que se dispone de toda la documentación que así lo acredita, siendo ésta proporcionada a la Organización cuando así lo requiera.
- Que el solicitante dispone de un seguro de responsabilidad civil, de cual aportará el correspondiente certificado y copia de recibo de pago, en caso de resultar adjudicatario.
- Que son ciertos y comprobables los datos que consigna en la presente solicitud y presta su consentimiento al Organizador para su verificación y comprobación, así como su cesión a otros que resulten competentes en la materia.
- Que, en caso de ser seleccionado, asumo lo contenido en las bases, cumpliendo lo allí establecido, así como las instrucciones que la Organización establezca durante el desarrollo del evento.

Con la firma de la presente solicitud confirmo que he leído, comprendido y aceptado las bases reguladoras para la participación en el Evento (D*NA Festival Dénia) .

Fecha: / /2023

Sello y firma

Enviar cumplimentado por correo electrónico el Formulario de Inscripción, copia de la licencia de apertura y fotos de las propuestas gastronómicas a dnafestival@singulae.es

Dénia, 31 de julio de 2023

Oficina técnica D*NA FESTIVAL DÉNIA:

SINGULAE

T: +34 610 189 724 / mail: dnafestival@singulae.es

AVISO: En virtud de lo dispuesto en la normativa de protección de datos le informamos que los datos que Ud. nos proporcione para la participación en este Evento, serán tratados bajo la responsabilidad de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomia , estando legitimada para dicho tratamiento por el consentimiento otorgado al aceptar las bases de la presente promoción.

Sus datos no serán cedidos a terceros, salvo la posible publicación en los medios de comunicación, redes sociales o en la página web. Estos datos se tratarán durante el tiempo imprescindible para cumplir con la citada finalidad y serán conservados durante un plazo de prescripción de las responsabilidades derivadas del tratamiento. Mediante la aceptación de las bases y la cumplimentación del formulario de participación, usted consiente expresamente el citado tratamiento a los efectos de cumplir con la descrita finalidad del mismo.

Para ejercer sus derechos de acceso, rectificación y cancelación y oposición diríjase por escrito a la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomia adjuntando una fotocopia de su DNI o equivalente.