

BASES DE PARTICIPACIÓN PUESTO RESTAURADOR

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 participar en el Evento aquellos establecimientos de hostelería de la ciudad de Dénia legalmente establecidos (persona física o jurídica, excepto Comunidades de Bienes), previa inscripción en el plazo y forma establecidos en estas Bases.

Quedan excluidos de participación en este evento las compañías de comida rápida o franquicias.

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, acompañada de la documentación requerida.
2. La Organización será responsable de la distribución de los puestos, atendiendo a criterios de conveniencia y funcionalidad.
3. Queda expresamente prohibida la permuta, cesión o subarriendo a terceros de los espacios asignados.
4. No se podrá solicitar más de un puesto por persona física o jurídica.
5. Quedan excluidas de la participación las personas físicas o jurídicas cuya actividad no se ajuste al objeto y requisitos de la convocatoria.
6. No se aceptarán cambios en las propuestas presentadas por los participantes en sus solicitudes de participación.
7. La Organización no tendrá ninguna responsabilidad sobre el consumo del producto vendido en los puestos autorizados del Evento.
8. Los participantes deberán disponer de un **seguro de responsabilidad civil** que cubra todos los posibles daños y perjuicios que puedan derivarse del funcionamiento normal o anormal de cualquiera de las actividades que se realicen.
9. 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.
10. El solicitante que no haya entregado la solicitud en el plazo indicado quedará fuera del Evento.
11. Los participantes estarán obligados a dar un informe final de ventas y colaborar con la encuesta de valoración del Evento.
12. La Organización se reserva el derecho de no aceptar aquellas propuestas que considere que no se ajustan a las condiciones descritas.

NORMAS DE VENTA, HIGIENE Y CONSUMO

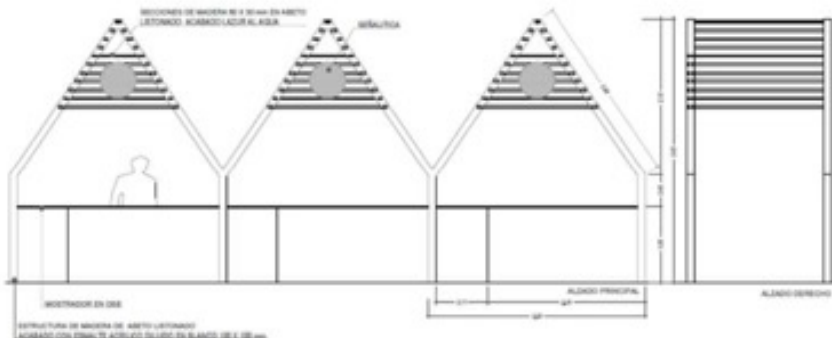
1. Cada establecimiento podrá participar con un **mínimo de 2 propuestas**, en formato tapa, salado y/o dulce.
2. Las propuestas deben garantizar un nivel adecuado de calidad y estar elaboradas principalmente con productos autóctonos y que representen a la gastronomía de Dénia y la comarca de la Marina Alta.
3. El precio de las propuestas deberá ser de **entre 3 y 5 euros**, IVA incluido. Los establecimientos deberán tener visible la lista de precios de venta al público.
4. **Queda prohibida la venta de bebida** (salvo propuestas específicas aprobadas previamente por la organización).
5. Será obligatorio contar con **autorización sanitaria**, así como con el permiso correspondiente para la **manipulación de alimentos**. La Organización se reserva el derecho a retirar los productos que no cumplan los requisitos y podrá realizar una inspección sanitaria.
6. Los participantes se comprometen a satisfacer el servicio de venta durante el horario completo establecido por el Evento.
7. Todos los puntos de venta deberán estar atendidos por un mínimo de 2-3 personas durante todo el horario del Evento.
8. Los establecimientos serán responsables y beneficiarios 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 vajilla a utilizar facilitada por cada uno de los establecimientos será de **material desechable y de un solo uso** (compostable, elaboradas con cartón, madera, fibra de caña, hojas de palma, féculas de maíz, etc.)..
10. Podrá utilizarse gas siempre que se cumpla con la normativa de aplicación, o se adquiera la legalización de la instalación ante el organismo competente.
11. Permanecerán expuestas las siguientes leyendas:
 - a. “El establecimiento dispone de hojas de reclamaciones a disposición del usuario”.
 - b. Información de los alérgenos que contengan sus propuestas gastronómicas.
12. Los alimentos no podrán estar en contacto directo con el suelo.
13. Con independencia de las normas higiénico-sanitarias establecidas por la ley, se deberá tener especial atención, debido a la afluencia de público esperada y a las posibles altas temperaturas, la conservación adecuada en frío.
14. No se podrá instalar equipo de sonido alguno en los puestos.
15. Independientemente del servicio de limpieza dispuesto por la Organización, cada participante deberá mantener limpio su puesto y el entorno del mismo durante la celebración del Evento.
16. Al final del Evento el participante deberá dejar el puesto en las mismas condiciones en las que se le entregó.

NORMAS LABORALES

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

TIPOLOGIA DE PUESTOS E INSTALACIONES

- Se establece hasta un máximo de 18 puestos de restauradores y 4 de arroz en el Evento.
- El **puesto de restaurador** aportado por la Organización consiste en una estructura de 290 x 200 cm x 365 cm confeccionada en abeto listonado y OSB. Incluye soporte en centro superior para aplicación de nombre del participante e Iluminación exterior con guirnalda de led frontal, tal y como se recoge en la siguiente imagen:



El puesto estará dotado de:

- 1 taburete.
- 1 mesa de trabajo de 1,80 x 0,60 m.
- 1 depósito de basura.
- 2 Tomas de Corriente de 16 A.
- Iluminación interior tipo LED.
- Adicionalmente, y a petición de cada uno de los restauradores, cabe la posibilidad de suministrar:
 - a. 1 nevera de como mínimo 50 l.
 - b. 1 placa vitrocerámica/inducción de 20 cm diámetro mínimo.
 - c. 1 microondas: 1.100 w .
- 1 fregadero con suministro de agua garantizado a compartir (depósito y desagüe).

El **puesto de arroz** aportado por la Organización consiste en un espacio de 300 cm x 300 cm, con cerramiento confeccionado con abeto. Incluye 1 soporte a modo de bandera lateral para aplicación de señalética del evento. Dotación:

- 1 plancha de hierro sobre las que hacer fuego.
- 1 mostrador.
- 1 taburete.
- 2 mesas de apoyo de 2 x 1 m.
- 1 depósito de basura.
- 1 extintor.
- 1 fregadero con suministro de agua garantizado a compartir (depósito y desagüe).
- 2 Tomas de Corriente de 16 A.
- Iluminación interior tipo LED.

DECORACIÓN

- Cada participante es responsable de personalizar el interior de su puesto y dotarlo de los elementos decorativos que considere oportunos, respetando las zonas de paso, fachada exterior del puesto y metros destinados a su espacio.
- Será imprescindible para la participación la explicación en detalle de dicha decoración junto con la ficha de inscripción en las fechas establecidas en estas bases.
- Dicha decoración deberá ser aprobada por la Organización, la cual se reserva el derecho a modificar la propuesta y/o a retirar los elementos que considere oportunos.
- Queda terminantemente prohibida la exhibición de publicidad de marcas comerciales diferentes a las del propio participante.

MONTAJE Y DESMONTAJE

Los participantes deberán 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

Cada participante 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 expositor 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

Los participantes se comprometen 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 les facilite sobre el mismo: carteles y trípticos, etc.

PLAZOS, SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y ADJUDICACIÓN DE ESPACIOS

1. El plazo de solicitud de participación finalizará el **21 de agosto de 2023**. La presentación de dicha solicitud no implica la aceptación de participación.
2. La tarifa de participación es de **125 euros, impuestos incluidos**.
3. La Organización se reserva un total de **30 consumiciones sin coste**, por valor de la propuesta gastronómica de mayor importe, por establecimiento participante para los dos días de celebración del Evento.
4. La inscripción se realizará mediante la cumplimentación del formulario de solicitud adjunto y su envío a dnafestival@singulae.es
5. Todas las solicitudes serán valoradas por la Organización, asignando los puestos según los siguientes criterios:
 - Orden de recepción de las solicitudes.
 - Propuestas que mejor se adapten a los estándares de calidad y a la filosofía del Evento.
 - Utilización de productos locales en las propuestas.
6. La solicitud de participación deberá contener:
 - Los datos del solicitante y persona de contacto.
 - DNI y/o CIF del solicitante.
 - Propuestas gastronómicas, desechables a emplear, precio y foto de cada una.
 - Propuesta de decoración del puesto.
 - Registro sanitario.
 - Licencia de apertura.
7. La tarifa se deberá abonar en un plazo de 2 días desde la confirmación de la participación. Quien no proceda al pago de la tasa correspondiente en el plazo indicado será eliminado de la lista de admitidos, pasando al siguiente de la lista que se haya quedado sin puesto, en su caso.

Con el fin de buscar variedad en la oferta la Organización se reserva el derecho de rechazar o solicitar nuevas propuestas a los participantes, así como la posibilidad de asignar un mismo puesto compartido entre por dos o más solicitantes.

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

Los participantes que incumplan alguna de estas Bases no serán admitidos en posibles próximas ediciones del Evento ni podrán participar en acciones similares en el futuro salvo decisión contraria de la Organización. La participación en este Evento, implica la aceptación de la presentes Bases.

Dénia, 3 de julio de 2023

FORMULARIO SOLICITUD PUESTO RESTAURADOR

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:

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS* (CUMPLIMENTAR UNA FICHA POR CADA OFERTA GASTRONÓMICA)

*Se deberá adjuntar foto de todas las propuestas.

NOMBRE (propuesta 1)

DESCRIPCIÓN E INFORMACIÓN DE INTERÉS

(Indicar los productos autóctonos utilizados, distintivos de calidad, etc.)

PVP

Dulce

Apto vegetarianos

Salado

Apto celíacos

ALÉRGENOS



MEDIOS TÉCNICOS

La Organización sólo facilitará placa inducción y/o microondas bajo petición.

SOLICITO:

POTENCIA:

Placa Inducción

3.500 w

Microondas

1.100 w

En el caso de utilizar otra maquinaria de hostelería facilitada por el establecimiento, se deberá indicar en el cuadro adjunto (máxima potencia autorizada por puesto: 6.000 W, no se admiten conexiones trifásicas). La Organización se reserva el derecho de confirmar la utilización de dicha maquinaria.

TOTAL:

DECORACIÓN

Propuesta de decoración puesto:

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:

- Cumplo con todos los requisitos técnicos y administrativos exigibles establecidos en la normativa vigente para ejecutar los servicios indicados en las Bases de Participación puesto de Restaurador D*NA Festival 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 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, 3 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.