

ANUNCI

Es fa públic que, per Decret d'alcaldia, acord núm. DEC/2613/2023 i data 1 de setembre de 2023, es va adoptar el següents acord:

PRIMER.- AVOCAR la competència delegada per Resolució de l'Alcaldia número 2067/2023 de data 4 de juliol, a la Junta de Govern Local, de nou a l'alcalde-president de la Corporació com a òrgan que va ser el delegant de la mateixa, per a l'aprovació d'una nova convocatòria d'urgència per a cobrir dues (2) places de gastronomia en modalitat restaurant per ampliar l'oferta gastronòmica del Cavatast 2023, regint-se per les bases reguladores de la participació d'empreses del sector gastronòmic a la XXVII edició del Cavatast, Mostra de Caves i Gastronomia durant els dies 6, 7 i 8 d'octubre de 2023.

SEGON.- APROVAR una nova convocatòria d'urgència per a la inscripció de dues (2) empreses del sector gastronòmic, modalitat restaurant, a la XXVII edició del Cavatast, Mostra de Caves i Gastronomia, amb les condicions de participació que estipulen les Bases reguladores per a la participació de les empreses del sector gastronòmic en la XXVII edició del Cavatast, Mostra de Caves i Gastronomia.

TERCER.- PUBLICAR l'anunci de la nova convocatòria d'urgència per a la inscripció de les empreses del sector gastronòmic a la XXVII edició del Cavatast, Mostra de Caves i Gastronomia al Tauler d'Anuncis de la Corporació fins a la finalització del termini (7 dies hàbils) i una referència a la mateixa al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona (BOPB).

QUART.- DONAR trasllat d'aquesta resolució del servei de Turisme d'aquest Ajuntament.

ANNEX

BASES REGULADORES PER A LA PARTICIPACIÓ D'EMPRESSES DEL SECTOR GASTRONÒMIC COM A EXPOSITORS DE LA XXVII EDICIÓ DEL CAVATAST, MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA, DURANT ELS DIES 6, 7 I 8 D'OCTUBRE DE 2023

1. DESCRIPCIÓ

El Cavatast és una mostra de degustació de caves i gastronomia, organitzada per l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia, oberta als elaboradors de cava registrats a la D.O. Cava, i a les empreses de restauració i càtering, xarcuteria, pastisseria i xocolata del municipi, tot i que es permetrà la participació d'establiments d'altres municipis amb un nombre màxim total aproximat d'11 empreses de gastronomia en total:

- 5 restaurants
- 2 xarcuteries
- 1 formatgeria
- 3 pastisseries i/o xocolateria

2. UBICACIÓ

Parc Lluís Companys, Sant Sadurní d'Anoia, via pública.

3. DATES I HORARIS

Divendres 6 d'octubre, de 19h a 23h.

Dissabte 8 d'octubre, de 12h a 23h.

Diumenge 9 d'octubre, de 12h a 21h.

4. FORMAT

Firal, amb estands per als expositors. Els estands seran coberts, muntats dintre de carpes de lona o similar, amb tancament frontal i visera. Les mides de les carpes podran ser de 3x3 (9m2) i 4x3 (12m2) per a xarcuteries, pastisseries i xocolateries, i de 6x3 (18m2) o 9x3 (27m2) per a restaurants.

5. TARIFA DE PARTICIPACIÓ

El cost del m2 d'estand serà gratuït per a l'expositor del sector gastronòmic i contemplarà els metres quadrats, tarima, retolació, una porta posterior, il·luminació i connexió elèctrica estàndards i un mostrador d'un metre per cada carpa de 3x3 o 4x3.

Cada empresa podrà sol·licitar un màxim d'un estand, de les mides estipulades.

6. COMPLEMENTS EXTRES

L'estand estàndard subministrat per l'Ajuntament inclourà els elements bàsics indicats en l'apartat número 5 (la connexió elèctrica serà d'un voltatge bàsic).

L'expositor que vulgui decoració extra, mobiliari, magatzem i més potència elèctrica, ho haurà de contractar i pagar directament a l'empresa subministradora d'estands com a molt tard 10 dies abans de la celebració del Cavatast.

7. PREU DEL TIQUET

Les degustacions del Cavatast s'oferiran mitjançant l'intercanvi de tiquets. L'organització posarà a la venda tiquets que els visitants entregaran a l'expositor perquè aquest els faciliti el producte a degustar.

Preu de venda al públic de la degustació de cava i gastronomia (6 tiquets): 10,00 €

8. REINTEGRAMENT PER A L'EXPOSITOR

8.1. Tiquets de degustació:

L'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia reintegrarà l'import de 1,30 € (10% IVA inclòs) per cada tiquet unitari de degustació que l'expositor reculli i presenti posteriorment a l'Ajuntament.

Cada expositor decidirà el nombre de tiquets unitaris que sol·licita per cadascuna de les degustacions dels productes que ofereixi, dins la gamma d'1 a 6 tiquets com a màxim per a 1 degustació.

L'expositor haurà de presentar els tiquets recollits durant la fira a l'Oficina de Turisme de Sant Sadurn d'Anoia, en paquets de 100 unitats, abans del 17 de novembre de 2023, acompanyats del corresponent albarà d'entrega.

8.2. Activitats:

L'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia reintegrarà el 50% (IVA inclòs) de l'import del preu d'entrada de les activitats que les empreses exposidores organitzin al Cellar de la Fassina de Can Guineu (o a d'altres equipaments i/o espais municipals on es duiguin a terme activitats complementàries de la Mostra).

L'altre 50% del preu de l'entrada serà per a l'organització, la qual aportarà el mobiliari (taules, cadires, tovalles, megafonia, projector, copes...) i es farà càrrec de la promoció i venda.

Les empreses exposidores també podran organitzar tallers especialitzats, presentacions, maridatges, tastos, a les seves instal·lacions i se'n farà promoció dins del programa d'activitats del Cavatast 2023.

9. OBLIGACIONS DELS PARTICIPANTS

9.1. Totes les persones i empreses participants autoritzades estan obligades al compliment íntegre d'aquestes bases.

9.2. Tenir obert els estands durant tot l'horari d'obertura de la Mostra i fer-se càrrec de tancar-los i obrir-los en l'horari estipulat.

9.3. Tenir la llista de degustacions i els preus en tiquets visible. Els productes que s'ofereixin per degustar seran els que hagin indicat prèviament en el llistat oficial de degustacions de la Mostra, i no podran augmentar el preu de les degustacions en cap cas.

9.4. L'exposició dels productes quedarà limitada a l'interior de l'estand. Estarà prohibit el vagareig de reclams publicitaris fora de l'estand i pel recinte firal (incloent-hi el repartiment d'octavetes i prospectes publicitaris).

9.5. Assumir totes les responsabilitats del seus llocs durant l'horari de la Mostra amb motiu del funcionament de l'activitat objecte d'autorització, i garantir la seguretat dels elements que aquests continguin. Qualsevol desperfecte ocasionat en els béns municipals i/o de tercers amb motiu de la col·locació o del desenvolupament de l'activitat haurà de ser reparat per les persones responsables dels mateixos.

9.6. Manifestar i subscriure mitjançant declaració responsable que compleix els requisits de participació establerts a continuació i que disposa de la documentació acreditativa següent:

- Disposar del registre sanitari corresponent.
- Tenir subscripta una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil vigent que cobreixi l'esdeveniment fora del seu establiment durant la Mostra.
- Estar donat d'alta de l'Impost d'Activitats Econòmiques en l'epígraf corresponent.
- Reunir els requisits legalment establerts per a la manipulació d'aliments i el compliment de les condicions higienicosanitàries pertinents.
- Disposar dels autocontrols corresponents de proveïdors, traçabilitat, al·lèrgens, temperatures, neteja i desinfecció.
- Estar al corrent de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.

9.7. Complir les normes higièniques i de seguretat sanitària següents:

INSTAL·LACIONS

- Disposar d'equips i aparells adequats que garanteixin en tot moment una temperatura igual o inferior a 4°C per als productes alimentaris que necessiten refrigeració.
- Vetllar perquè les superfícies, equips i estris de treball que estiguin en contacte amb els aliments siguin d'un material que permeti una correcta neteja i desinfecció. Hauran de ser llisos, de fàcil neteja, resistents a la corrosió, no tòxics i estar en bon estat.
- Protegir plats, gots, estris, etc., de la intempèrie, pols i condensacions.
- Vetllar perquè l'espai ocupat a l'estand tingui les condicions mínimes de neteja i no hi hagi possibles fonts de contaminació dels aliments.
- Abastir-se d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans per garantir una neteja correcta de les mans, instal·lacions i utensilis.
- Disposar d'estrís i productes adequats per a la neteja i desinfecció de maquinària, superfícies i estris de treball. Caldrà guardar aquests productes en un espai tancat i aïllat.
- Disposar d'un cubell d'escombraries amb tapa d'accionament no manual.
- Les cuines, aparells de gas i equips elèctrics han de complir la normativa vigent.

PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ

- Garantir que el personal manipulador mantingui una higiene correcta, tingui un elevat grau de neteja i porti roba adequada i neta.
- Realitzar la manipulació dels aliments en condicions higièniques adequades. S'han d'utilitzar estris nets i s'ha d'efectuar en el menor temps possible.
- Els aliments cuinats in situ s'han de consumir immediatament o mantenir a temperatures superiors a 65°C amb els mitjans adequats.
- Els productes que necessitin refrigeració mai han d'estar més de 30 minuts a temperatura ambient.
- Els ous i les salses d'ou que s'utilitzin han de ser pasteuritzats i amb RGS.
- Els aliments que no necessiten refrigeració s'han de mantenir en un lloc net, fresc i sec. Cal protegir-los de les inclemències del temps, de la presència d'insectes i rosegadors, de les contaminacions ambientals i de l'abast de les persones. No es permet que els aliments estiguin en contacte directe amb el terra.
- Col·locar els aliments de manera que s'eviti la contaminació creuada entre els aliments crus i els cuinats.
- No deixar els aliments en llocs o al costat de substàncies que produeixin mala olor o que en pugui perjudicar les condicions higièniques.
- Si hi ha algun tipus de cuina en el propi estand, aquesta haurà d'estar mínimament condicionada i en cap cas pot cuinar-se directament sobre el sòl o paviment.
- Netejar diàriament l'estand i desinfectar els elements que hagin estat en contacte amb els aliments (ganivets, estris, plats, etc).
- Dipositar les deixalles, envasos, embolcalls i altres en bosses en el cubell adequat de la seva propietat fent tria de les diferents fraccions i emportar-se'ls amb mitjans propis o dipositar-los de manera endreçada darrere l'estand perquè puguin ser recollits pel servei de neteja municipal.

10. DISTRIBUCIÓ PER SORTEIG

L'assignació dels estands es farà per sorteig; i quedarà supeditat a la distribució general dels espais de la Mostra. L'organització es reserva el dret de canviar la situació de l'estand de qualsevol expositor si se'n produeix la necessitat.

11. MUNTATGE I DESMUNTATGE

L'estand estarà a disposició dels expositors el dijous 5 d'octubre a partir de les 3 de la tarda i s'haurà de deixar lliure el dilluns 9 d'octubre abans de les 8 del matí.

Queda prohibit clavar objectes, foradar o realitzar qualsevol tipus d'acció que pugui causar danys als plafons dels estands o elements complementaris llogats a la Mostra.

12. ASSEGURANÇA

La pòlissa d'assegurança contractada per l'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia és de responsabilitat civil per accidents i danys a tercers. No cobreix robatori, incendi i/o espoliació del contingut dels estands dels expositors, que en qualsevol cas haurà d'assegurar cada expositor. L'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia estarà eximit de qualsevol risc que puguin córrer les persones dependents dels expositors, així com les seves instal·lacions i mercaderies.

13. VIGILÀNCIA

L'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia contractarà un servei de vigilància nocturna; no obstant això, declina tota responsabilitat per danys que puguin sofrir les instal·lacions i els objectes propietat dels expositors, tant pel que fa a deteriorament com pel que fa a robatori d'objectes.

14. APARCAMENT

Es disposarà un espai reservat i senyalitzat per a l'aparcament dels expositors, proper al recinte firal (1 vehicle per expositor).

15. SONORITZACIÓ

La sonorització ambiental de la fira va a càrrec de l'organització. No es permetrà als expositors cap tipus de propaganda acústica des dels seus estands.

16. NETEJA

La neteja de l'espai firal i els espais comuns és a compte de l'organització. Pel que fa als estands, s'entregaran nets per a l'ocupació; posteriorment, és competència de cada participant netejar l'estand.

17. PERÍODE D'INSCRIPCIÓ

Des de la data de publicació de les bases al tauler d'anuncis de la Corporació fins al 28 de juliol, amb la possibilitat de prorrogar aquest període fins al 25 d'agost de 2023.

Es donarà prioritat a les sol·licituds per ordre cronològic d'arribada.

18. PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS

Podran presentar sol·licituds de participació les empreses de restauració i càtering, xarcuteria, pastisseria i xocolata fins a un nombre màxim total aproximat d'11 empreses de gastronomia en total **a través de la Seu Electrònica municipal**.

Les presents bases es publicaran al web municipal www.santsadurni.cat i es publicarà un extracte de les mateixes al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona (BOPB).

19. RENÚNCIA

Els expositors que renunciïn a participar a la fira, hauran de notificar-ho per escrit a l'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia, com a mínim quinze dies abans de la inauguració.

20. ANUL·LACIÓ

Si la Mostra no pogués dur-se a terme per causes de força major no imputables a l'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia, els expositors no podran reclamar cap despesa a l'Ajuntament.

21. RESOLUCIÓ I ATORGAMENT D'AUTORITZACIÓ DE PARTICIPACIÓ

Finalitzat el termini de presentació de sol·licituds, la Regidoria de Turisme revisarà les sol·licituds presentades i es requerirà a aquells/es interessats/des que hagin de presentar esmenes o aclariments que ho esmenin en el termini màxim de 3 dies hàbils i aportin els documents preceptius. Cas de no fer-ho, es considerarà que desisteix/en de la seva sol·licitud.

Les sol·licituds es valoraran i s'autoritzaran d'acord amb els següents criteris i ordre:

- El compliment dels requisits d'aquestes bases.

•L'ordre d'arribada de les sol·licituds.

Les autoritzacions derivades d'aquest procediment s'atorgaran per Decret d'Alcaldia, i es notificaran electrònicament a les empreses participants en el termini de 10 dies i sempre abans de la celebració de la Mostra.

L'alcalde-president,

Pere Vernet Caldú

Sant Sadurní d'Anoia, 4 de setembre de 2023.