

---

## BASES PUNTOS DE VENTA **RESTAURACIÓN**

# SAL

## Festival Sabores Atlánticos

A Coruña 2018

El Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña (en adelante, el Consorcio) organiza la primera edición de “SAL, Festival Sabores Atlánticos A Coruña”, que se celebrará los días 15, 16 y 17 de junio en la explanada del Parrote con los siguientes horarios:

- **Viernes 15 de junio: de 17h a 23h**
- **Sábado 16 de junio: de 12h a 23h**
- **Domingo 17 de junio: de 12h a 18h**

Pocos destinos cuentan con una suma de valores climáticos, geográficos y paisajísticos como los que se dan en A Coruña, que junto a una creciente proyección internacional, una rica tradición gastronómica y una cocina contemporánea pujante y de primer nivel, dan como resultado unas condiciones ideales para dar cabida a un evento que trabaje la idea de A Coruña como un punto de referencia de una cultura gastronómica auténtica, vinculada al territorio y con un estilo de vida marcado por el Atlántico.

En este contexto nace SAL, que bajo el concepto de Festival basado en la filosofía “gourmet street food”, pretende consolidar la imagen de A Coruña como destino gastronómico.

Un evento multiexperiencial, culinario a la vez que festivo, lúdico y cultural. Una visión del “street food”, de la cocina de calle, de calidad, presentada a modo de innovadora “romería urbana”, poniendo en valor nuestra idiosincrasia gallega, marítima y atlántica desde un punto de vista de singularidad, modernidad y tendencia.

Por ese motivo, el Consorcio convoca la participación de establecimientos de restauración, de acuerdo con las siguientes:

### **BASES PARTICIPANTES**

Podrán participar aquellos establecimientos de hostelería de la ciudad de A Coruña, legalmente establecidos, y que por su trayectoria profesional y propuesta gourmet encajen en la temática del Festival, previa inscripción en el plazo y forma establecidos en estas Bases.

---

## REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Todos los establecimientos solicitantes deberán participar y diseñar sus propuestas gastronómicas bajo la filosofía de “romería urbana gourmet”, aceptándose propuestas tanto tradicionales como innovadoras pero siempre bajo las premisas de máxima calidad y excelencia.
- Todas las propuestas deberán estar elaboradas principalmente con materia prima gallega y garantizar un nivel apropiado de calidad.
- Cada establecimiento podrá participar con el número de propuestas que desee (estableciéndose un mínimo de 2), en formato tapa y/o ración, salado y/o dulce, y diferenciadas, previa aprobación por parte de la Organización.
- Deberá existir variedad en las propuestas presentadas: carne, pescado, vegetal, dulce, etc. La organización se reserva el derecho de rechazar o solicitar cambios en las propuestas, si considera que no se ajustan a la filosofía del Festival o no favorecen al hecho de ofrecer una oferta diversa y diferenciada.
- Cada espacio destinado a punto de venta podrá estar ocupado únicamente por 1 establecimiento.
- Los establecimientos participantes se comprometen a la presencia de sus chefs principales durante un mínimo de 3 horas diarias.
- Será obligatorio contar con autorización sanitaria, así como con el permiso correspondiente para la manipulación de alimentos.
- Los establecimientos 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 realicen.

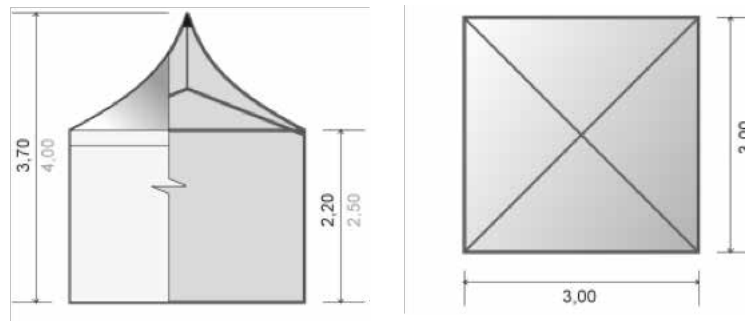
**Todos los establecimientos solicitantes deberán presentar en tiempo y forma la solicitud de participación. Los puestos se asignarán teniendo en cuenta el orden de solicitud y oferta propuesta, quedando exclusivamente bajo el criterio de la Organización su asignación, una vez validado el cumplimiento de los requisitos exigidos y el aforo máximo del Festival.**

\*Quedan excluidos de la participación de este Festival las compañías de comida rápida.

## PUNTOS DE VENTA E INSTALACIONES

Se establece hasta un máximo de 18 puntos de venta en el Festival.

El punto de venta aportado por la Organización consiste en una haima 3x3 m con tarima:



Dotación facilitada por la Organización:

- Rotulación del punto de venta
- Mostrador de venta de 3 x 0,50 x 1,10 m con balda interior.
- Mesa de trabajo de 1,80 x 0,60 m
- Vitrocerámica y/o microondas bajo petición en el formulario de solicitud de participación.
- Nevera de 50l. aprox. bajo petición en el formulario de solicitud de participación.
- 1 depósito de basura.
- Iluminación interior adecuada para el desarrollo de la actividad.
- Toma eléctrica

La Organización habilitará zonas comunes de acceso a fregaderos y almacén.

No se admitirá la instalación de maquinaria de hostelería que no fuera aprobada previamente por la Organización.

---

## PLAZOS Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

1. El plazo de solicitud de participación finalizará el 11 de mayo de 2018. La presentación de dicha solicitud no implica la aceptación de la solicitud de participación.
2. La inscripción se realizará mediante la cumplimentación del formulario de inscripción adjunto. Su entrega se deberá efectuar enviando el formulario de inscripción a **festivalsal@singulae.es**
3. Todas las solicitudes serán valoradas por la Organización, asignando los puntos de venta 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 Festival.
4. La inscripción será gratuita. La Organización se reserva el derecho sin coste de 25 consumiciones por puesto participante.
5. Si por circunstancias especiales o de fuerza mayor se aplazase o se suspendiese la celebración del Festival o se redujesen o ampliasen las fechas del mismo, el establecimiento se compromete a no ejercer recurso alguno contra la entidad organizadora, ni exigir compensación alguna por los daños o perjuicios.
6. Queda expresamente prohibida la permuta, cesión o subarriendo a terceros, aun cuando también sean expositores, de los espacios asignados.
7. La solicitud de participación deberá de estar debidamente cumplimentada, de lo contrario no será aceptada.

Los establecimientos que incumplan alguna de estas Bases no serán admitidos en próximas ediciones del Festival, ni podrán participar en acciones similares en el futuro salvo decisión contraria de la Organización.

La participación en el Festival, implica la aceptación de las presentes Bases.

## NORMAS DE VENTA, HIGIENE Y CONSUMO

1. Al tratarse de una primera edición, no se establece un mínimo de tapas/raciones disponibles. No obstante, los establecimientos participantes han de comprometerse a satisfacer toda la demanda existente, teniendo en cuenta el posible potencial de atracción del Festival por su perfil gastronómico, cultural y lúdico.
2. El precio de los propuestas deberá estar comprendido entre los 3€ y los 5€, IVA incluido. Los establecimientos deberán tener visible la lista de precios.
3. Los establecimientos serán responsables y beneficiarios de su propia recaudación, disponiendo de cambio en todo momento y facilitando los tickets de venta correspondientes a los clientes.
4. Los establecimientos serán responsables de la dotación de los materiales y demás utensilios propios de la actividad. Solo se permitirá el uso de vajilla desechable biodegradable (es decir, compostable, elaboradas con cartón, madera, fibra de caña, hojas de palma, féculas de maíz, etc.).
5. Los establecimientos participantes serán responsables de las necesidades materiales y de producto para la preparación y venta de su oferta gastronómica, así como del personal de atención al público.
6. Todos los puntos de venta deberán estar atendidos por un mínimo de 3 personas durante todo el horario del Festival.
7. Podrá utilizarse gas siempre que se cumpla con la normativa de aplicación, o se adquiera la legalización de la instalación ante el organismo competente.
8. Queda expresamente prohibido la venta de cualquier producto que no esté autorizado previamente por la Organización.
9. Los establecimientos deberán de tener de forma siempre visible un cartel con la información de los alérgenos que contengan sus propuestas gastronómicas.
10. Los establecimientos deberán disponer de hojas de reclamación para los usuarios. Permanecerán expuesta la siguiente leyenda: "El establecimiento dispone de hojas de reclamaciones a disposición del usuario".
11. No se podrá instalar equipo de sonido alguno en los puestos.
12. Se deberá tener especial atención a las normas higiénico-sanitarias establecidas por la ley en restauración colectiva.
13. 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 Festival.
14. Los residuos derivados del servicio serán responsabilidad de cada establecimiento, trasladándolos a los puntos designados por la Organización, respetando la correspondiente separación de los mismos.
15. Al final del Festival el establecimiento participante deberá dejar el puesto en iguales condiciones en las que se le entregó.
16. No se permitirá la venta de bebida, excepto cafés, infusiones y té.
17. Será requisito indispensable para la participación respetar las normas y criterios de consumo responsable, sostenibilidad y reciclaje establecidos por la organización.

---

## COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN

Los establecimientos participantes se comprometen a dar la mayor difusión al Festival en sus redes sociales, así como de exponer en su establecimiento el material promocional que la Organización les facilite sobre el evento: carteles y trípticos, etc.

Los establecimientos participantes estarán obligados a colaborar con la encuesta de valoración del Festival, así como informar de las ventas realizadas.

## DECORACIÓN

1. El mobiliario y medios materiales facilitados a los establecimientos por parte de la Organización será uniforme y acorde con la estética del Festival.
2. Cada establecimiento será responsable de personalizar el interior de su puesto y dotarlo de los elementos decorativos que considere oportunos, que deberán seguir la filosofía del Festival de “romería urbana gourmet”.
3. Será imprescindible para la participación la explicación en detalle de dicha decoración junto con la ficha de inscripción en las fechas establecidas en la convocatoria.
4. Queda terminantemente prohibida la exhibición de publicidad de marcas comerciales sin autorización expresa de la Organización.
5. La decoración deberá ser aprobada por la Organización, la cual se reserva el derecho de solicitar las modificaciones necesarias y/o retirar los elementos que considere oportunos.

## NORMAS LABORALES

1. 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 y contar con el certificado de manipulador de alimentos.
2. Asimismo deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

## **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 Festival y sujetarse a los horarios indicados.

## **SEGURIDAD**

Cada establecimiento será responsable de sus enseres. La Organización no se responsabiliza de robos, pérdidas o daños durante la celebración del Festival, desde el montaje hasta el desmontaje.

La Organización procurará un desarrollo del Festival con las máximas garantías de convivencia y de responsabilidad con el entorno.

A Coruña, 19 de abril de 2018

## SOLICITUD PARTICIPACIÓN

# SAL

Festival Sabores Atlánticos  
A Coruña 2018

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE COMERCIAL \_\_\_\_\_

EMPRESA (RAZÓN SOCIAL) \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN \_\_\_\_\_

CIF - NIF \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

WEB \_\_\_\_\_

FACEBOOK \_\_\_\_\_

INSTAGRAM \_\_\_\_\_

TWITTER \_\_\_\_\_

### DATOS DE CONTACTO

NOMBRE Y APELLIDOS \_\_\_\_\_

CARGO \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

### DATOS DE LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

NOMBRE	FORMATO*	MODALIDAD*	PVP

\* FORMATO: Indicar si se trata de una tapa o una ración.

\* MODALIDAD: Indicar si se trata de salado o dulce. Y si es apta para celíacos.

FOTOGRAFÍAS: Se deberá adjuntar foto de todas las propuestas en cantidad y presentación tal como se pondrán a la venta.



## BEBIDAS

No se permitirá la venta de bebida en los puestos de restauración, excepto cafés, infusiones y tés. Indicar si se dispondrá de alguna de ellas:

TIPO DE OFERTA	PVP

## MATERIALES PROPIOS DE LA ACTIVIDAD

Solo se permitirá el uso de vajilla desechable biodegradable. Detallar tipo de vajilla y características (ADJUNTAR FOTOGRAFÍA):

---



---



---



---



---



---

## MEDIOS TÉCNICOS

La Organización facilitará los siguientes medios técnicos sólo bajo petición.

	SI	NO
Nevera 50l		
Vitrocera mica		
Microondas		

Otra maquinaria de hostelería a utilizar por el establecimiento (IMPRESINDIBLE INDICAR POTENCIA)

MAQUINARIA	POTENCIA

La Organización se reserva el derecho de confirmar o rechazar la utilización de dicha maquinaria.

---

## MEDIOS HUMANOS

NOMBRE/S DEL/LA CHEF \_\_\_\_\_

Nº PERSONAS PERMANENTE DE ATENCIÓN AL PÚBLICO \_\_\_\_\_

## DECORACIÓN

Propuesta de decoración para el espacio de venta:

---

---

---

---

---

---

## LICENCIA DE APERTURA

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:

- Cumpro con todos los requisitos técnicos y administrativos exigibles establecidos en la normativa vigente para ejecutar los servicios indicados en las presentes bases (Bases de participación puesto de restauración en SAL Festival Sabores Atlánticos A Coruña).
- Que la empresa 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.
- 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 Festival.

Con la firma de la presente solicitud confirmo que he leído, comprendido y aceptado las bases reguladoras para la participación en el evento SAL, Festival Sabores Atlánticos A Coruña.

Fecha:...../...../.....

(Sello y firma)

Enviar cumplimentado por electrónico el Formulario de Inscripción, copia de la licencia de apertura y fotografías de las propuestas gastronómicas a [festivalsal@singulae.es](mailto:festivalsal@singulae.es)

Fecha límite de entrega: 11 de Mayo de 2018