

BASES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURANT DE LA MOSTRA GASTRONÒMICA PER LA FIRA DEL GALL 2019/20.

Article 1 .- Antecedents.

La Fira del Gall, que es celebra a Vilafranca del Penedès, és un dels esdeveniments més emblemàtic i tradicional de les dates nadalenes. Tot i haver celebrat 350 anys de la seva instauració, gràcies a l'esforç constant per adaptar-la als temps actuals, ha esdevingut un referent i un exemple a seguir per a moltes altres fires d'aquest àmbit d'arreu del país. La Fira del Gall pivota sobre quatre pilars: el Gall Negre del Penedès, amb el reconeixement d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP); la mostra cuina d'aviram, que compta amb set restaurants del Penedès i més de 23 mostres de plats d'aviram; els vins de la DO Penedès, que a banda de maridar amb els plats que s'ofereixen a la mostra de cuina, protagonitzen sessions de tast i maridatges completament renovades i originals per a milers de visitants de tota Catalunya i d'altres indrets; i els artesans del Penedès

Article 2.- Objecte de la convocatòria.

Adjudicar el set espais de restauració de la **mostra de cuina d'aviram** els dies de celebració de la fira del Gall per a la seva explotació .

Article 3.- Beneficiaris.

Podrà realitzar la sol·licitud qualsevol establiment de lliure concurrència, amb la categoria de restaurant, dins de l'àmbit de la destinació turística " Enoturisme Penedès", per tal de promoure i impulsar polítiques turístiques coordinades en l'àmbit d'Enoturisme Penedès, sempre que estiguin en possessió dels permisos governatius, ambientals i sanitaris adients i estiguin al corrent de les seves obligacions tributàries. Només s'admetrà una sol·licitud per empresa.

Article 4.- Dades bàsiques del servei de restaurant de la mostra de cuina d'aviram per la Fira del Gall.

Dates : dissabte i diumenge de la Fira del Gall:

Dies 21 i 22 de desembre en la propera edició 2019.

Dies 19 i 20 de desembre de 2020.

Lloc: Carpa tancada de 825 m² ubicada al Parc de Sant Julià o aquell indret que la regidoria corresponent pogués assignar.

Horari: Dissabte de 9 a 15h i diumenge de 10 a 15h.

Format espai atenció al públic i barra: estand de 4m x 3m = 12m² a l'interior de la carpa gastronòmica.

Format espai cuina/office: espai de 115 m², compartit pels 7 restaurants presents a la Fira, no visible des de l'espai d'atenció al

públic. Aquest espai comptarà amb 2 taules cuina/office per restaurant , bombones de butà i fogons (d'acord a les necessitats)

Connexió elèctrica: endolls a 220v tant a l'espai de barra com a l'espai de cuina.

Presa d'aigua: a l'espai de cuina/office.

Espai de venda al públic : Taulell de 4 m. lineals frontal per exposició i venda. Taula al darrera per a la part d'office (a concretar amb l'adjudicatari) amb el corresponent armari calent. Fris amb el nom del restaurant. Retolació a la paret dels noms del plats. Plats i coberts necessaris per al servei.

Venda: La venda dels plats de la mostra de cuina d'aviram es realitzada directament per l'adjudicatari.

Article 5.- Característiques del servei de restaurant de la mostra de cuina d'aviram per la Fira del Gall.

- En quan als serveis propis a prestar pel restaurador, seran els de servir les racions d'aviram en l'espai designat a les instal·lacions de què disposarà, tot respectant la normativa sanitària vigent i la condició d'espai lliure de fum.
- L'adjudicatari es compromet a garantir un mínim de 1.200 racions de plat d'aviram, de les quals, 300 racions mínim, han de ser de Gall del Penedès amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Pel tal de garantir la traçabilitat del producte, amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP), la compra s'ha de realitzar als criadors de "l'Associació de criadors de la Gallina Penedesenca" o als seus distribuïdors.
- L'adjudicatari es compromet a presentar un mínim de tres plats diferents d'aviram durant els dos dies de Fira.
- El plat de Gall del Penedès a IGP, serà un plat cuinat a quarts, al estil tradicional.
- L'adjudicatari es compromet a portar l'uniforme adient al servei de restauració.
- L'adjudicatari es compromet a respectar l'horari de la Fira.
- L'adjudicatari es compromet a donar la possibilitat que els clients puguin pagar amb targeta.
- L'adjudicatari es compromet a respectar els preus estipulats per l'organització, que seran pactats amb tots els restauradors adjudicatariis cada any al mes de setembre.
- El nom de les diferents degustacions, s'han de presentar en la mateixa sol·licitud de la convocatòria i respondran als criteris de qualitat de la cuina d'aviram penedesenca, dels productes autòctons i de proximitat que es volen potenciar a la Fira del gall.

Article 6.- Condicions econòmiques de l'adjudicació.

Infraestructures i serveis a càrrec de l'Ajuntament de Vilafranca:

- Adequació de l'espai amb les estructures adjacents per tal de poder desenvolupar correctament el servei.
- Mobiliari d'ús exclusiu pels restauradors:
 - ✓ Mobiliari d'acord a l'article 4.
 - ✓ Estovalles dels mostradors dels restaurants.
 - ✓ Plats i coberts necessaris per al servei.
- Serveis per al correcte desenvolupament de la Mostra Gastronòmica
 - ✓ Servei de personal per al bon funcionament dels serveis de menjador.
 - ✓ Servei de personal de taquilles i el guarda-roba
 - ✓ Personal de coordinació.
 - ✓ Personal de vigilància
 - ✓ Personal de manteniment
- Despeses derivades de la instal·lació i connexió elèctrica i d'aigua.
- Neteja de la zona de restauració i d'atenció al públic.
- Publicitat a tots els elements promocionals de la Fira.

A càrrec de l'empresa adjudicatària:

- L'empresa adjudicatària assumirà el pagament de **cinc-cents euros, IVA inclòs** (500,00€ IVA inclòs) en concepte de compensació per la utilització del mobiliari d'ús exclusiu del restaurant i instal·lacions. Els adjudicataris interessats hauran de satisfer la quantitat ofertada i acceptada a l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, prèvia factura emesa per l'Ajuntament de la forma que s'indiqui en la pròpia factura.
- Envasos i borses d'utilització pròpia per oferir el servei de venda per emportar, que hauran de ser compostables d'acord a la normativa municipal.
- Tovallons de paper per embolicar els coberts del servei.
- Qualsevol estri necessari per a fer un treball i servei de qualitat.
- 40 degustacions gratuïtes per als actes protocol·laris, patrocinadors i trobada del bestiar festiu.

Article 7.- Termini i lloc de presentació de les sol·licituds.

Les sol·licituds es troben disponibles a <http://www.vilafranca.cat>.

El termini de presentació de les sol·licituds es del 10 al 31 de maig de 2019, ambdós inclosos.

Les sol·licituds s'hauran de presentar al registre general de l'Ajuntament c/Cort, 14 planta baixa en horari de 8.30h a 14.00 h i s'hi haurà d'adjuntar:

- Proposta i nom de les degustacions per als dos dies de la Fira del Gall.
- Documentació acreditativa dels criteris d'adjudicació.

Article 8.- Criteris d'adjudicació.

Un cop rebudes les sol·licituds es valoraran segons els següents criteris:

- Que la seva carta del restaurant contempli com a mínim un plat de gall del Penedès amb IGP. (10 punts)
- Acreditar la seva responsabilitat de fer territori treballant per a la promoció dels productes autòctons en la seva cuina, comprant, durant l'any 2018, gall del Penedès amb IGP. L'acreditació es portarà a terme mitjançant les factures corresponents, o una declaració responsables per part del proveïdor(10 punts compra superior a 200 peces de gall, 5 punts compra entre 200 i 100 peces de gall, 3 punts entre 99 i 50 peces, 1 punt inferior a 50 peces)
- Presentar una proposta dels plats, que portaran a la Fira, equilibrada, variada, creativa i amb productes de la terra (10 punts).
- Haver participat activament en activitats o esdeveniments firals, dirigides a públic final, durant els últims 4 anys (1 punt per cada fira amb un màxim de 5 punts).
- Ser membre de la marca " Enoturisme Penedès" (5 punts)
- Tenir qualsevol certificació de Qualitat, certificació Biosphere o adhesió a la certificació Biosphere de la marca " Costa Barcelona" (4 punts)
- Pertànyer a qualsevol gremi o associacions de restaurants que tinguin com a finalitat la promoció de la gastronomia de la seva ciutat o del territori (3 punts)
- Per premis o reconeixements gastronòmics, durant els últims 4 anys (1 punts per certificat amb un màxim de 3 punts).

Per a l'obtenció de la puntuació serà necessària la presentació de la documentació acreditativa.

La proposta de resolució valorarà numèricament cadascuna de les sol·licituds presentades i s'adjudicaran els set restaurants amb millor puntuació sempre i quan s'hagi superat el 50% dels criteris de valoració, objecte de l'adjudicació present. En cas de no arribar al 50%, l'Ajuntament es guarda el dret d'admissió a la resta de restaurants. S'elaborarà una proposta de llista d'espera, a partir de la puntuació obtinguda, ordenant cada sol·licitud de major a menor puntuació, per a l'ocupació de vacants en cas de que es produís alguna baixa durant el període de l'adjudicació.

Article 9.- Durada de la llicència.

Aquestes llicències d'ocupació de l'espai per a d'instal·lació del servei de restauració a la Fira del gall, tindran una durada de 2 anys a partir de la data de signatura del contracte. El contracte es podrà prorrogar per un màxim de dues pròrrogues d'un any de durada cadascuna.

Aquesta pròrroga estarà subjecte a l'informe favorable per part del Servei de Promoció Turística de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.

Tanmateix, la present llicència s'extingirà per les causes previstes legalment, sense que això suposi motiu de cap tipus de reclamació per part de l'altra part, per:

- La finalització del termini de vigència.
- L'incompliment total o parcial dels pactes subscrits.
- El mutu acord de les parts.
- Canvi o reformulació del format vigent de la Fira del Gall per part de la regidoria corresponent.