

Directrius per a la ubicació de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026

La Fira Expoebre a Tortosa és el certamen principal del calendari firal a la ciutat i en suposa un important motor econòmic. Any rere any, milers de persones venen a compartir experiències i a gaudir de les darreres novetats en tecnologia i sostenibilitat a l'interior del pavelló firal. La Fira Expoebre té un potent espai d'oci a l'anomenat Parc de la Fira que es troba dins del total del recinte firal i allí hi conviuen moments d'oci amb actuacions de músics professionals, parades d'artesans, entitats i un punt de servei gastronòmic tortosí per als visitants.

Aquestes bases s'estableixen per la necessitat de dotar d'un marc normatiu l'espai gastronòmic tortosí al Parc de la Fira a Expoebre 2026, i garantir uns nivells mínims de qualitat, higiene i rigor d'aquest espai.

L'organització de la Fira treballa amb rigor, tenint cura que l'espai gastronòmic tortosí al Parc de la Fira compleixi els requisits exigits. En aquest sentit, s'aposta per la qualitat, amb uns preus màxims i amb la integració amb l'espai en la seva instal·lació.

La instal·lació d'aquest espai es formalitzarà d'acord amb aquests requisits:

- *La obligatorietat d'aplicar les directrius de qualitat i elaboració d'àpats i begudes a l'espai gastronòmic tortosí.*
- *Disposar de carnets de manipulador d'aliments.*
- *S'haurà de proveir d'una cabina sanitària portàtil que serà ubicada segons les indicacions de l'organització.*
- *Presentació de la sol·licitud, amb el projecte de l'espai gastronòmic tortosí que es realitzarà (menjars a servir, qualitat i higiene), així com els preus i plànol de la zona a ocupar, plànol de situació i distribució, amb els metres utilitzats, al Registre General de l'Ajuntament, seguint les directrius i recomanacions marcades per l'organització de la Fira.*

L'organització posa a disposició dels interessats els següent emplaçament per a l'edició corresponent a l'exercici 2026:

Lloc	Nombre Espais
Parc de la Fira	1 Espai gastronòmic tortosí

Tindran prioritat d'emplaçament aquelles entitats esportives de la ciutat que hagin ocupat aquell lloc en anteriors edicions.

1. Caràcter del sol·licitant

1.1. Poden optar a la ubicació de l'espai gastronòmic tortosí al Parc de la Fira a Expoebre 2026 durant els dies de la Fira, les associacions esportives que tinguin el seu àmbit d'actuació a la ciutat de Tortosa, per tant han d'estar inscrits en el registre d'entitats de l'Ajuntament de Tortosa.

1.2. NO podran concórrer a l'atorgament de llicències aquelles associacions de caire esportiu que no compleixin condicions i pagaments establerts en anteriors edicions a la Fira Expoebre.

1.3. Les activitats que dugui a terme el/la titular són a risc i ventura del sol·licitant. L'ajuntament no participa en la

gestió de l'activitat, ni assegura als titulars de la llicència una recaptació o rendiment mínim per l'explotació de l'activitat desenvolupada.

1.4. L'espai gastronòmic tortosí NO podrà servir begudes de graduació encara que disposin d'una llicència oportuna per aquests efectes, en canvi si podran servir begudes refrescants, cervesa i vi.

1.5. L'ajuntament de Tortosa es reserva la facultat d'inspecció i control sobre les activitats desenvolupades pels titulars de la llicència atorgada, mitjançant el personal que designi a l'efecte, així com de modificar les característiques o condicions de la llicència per motius d'interès públic, sense perjudicar els drets del titular de la llicència. Finalment, també es reserva el dret de clausurar l'espai gastronòmic tortosí si s'incompleixen les directrius o no s'ajusta al projecte presentat.

2. Personal i seguretat

2.1. El titular de la llicència és responsable de dotar l'activitat del personal necessari i degudament qualificat per tal de garantir el normal funcionament d'aquesta en les convenientes condicions i evitar als usuaris qualsevol incomoditat, així com el manteniment en perfecte estat de les instal·lacions, essent la seva responsabilitat la neteja, salubritat i higiene d'aquestes durant el temps que duri l'autorització. Igualment són responsables de deixar en perfecte estat l'espai de domini públic al final de la seva utilització.

2.2. El titular de la llicència assumeix tota possible responsabilitat civil o penal, així com les obligacions laborals i fiscals que es derivin de l'activitat que s'exerceixi en funció de la llicència atorgada, responent davant l'Administració o davant tercers, dels danys i perjudicis que es puguin causar derivats de l'explotació del servei. A tal efecte el contractista s'obliga a contractar pòlisses d'assegurança, amb primes al seu càrrec, contra incendis, possibles sostraccions i responsabilitat civil. L'Ajuntament de Tortosa no es fa responsable d'indemnitzar, en el seu cas, els danys causats per aquests conceptes.

2.3.

3. Obligacions de l'espai gastronòmic tortosí

3.1. Seran obligacions del titular de la llicència:

a) Adquirir tots els materials i els elements necessaris per a la posada en funcionament de la instal·lació, per al seu correcte funcionament i per a possibilitar la recepció dels subministraments necessaris per al desenvolupament de les activitats seran a càrrec del titular de la llicència.

b) Permetre que en qualsevol moment l'Ajuntament de Tortosa, a través de personal funcionari i/o tècnic que el representi, pugui inspeccionar i controlar el desenvolupament de l'activitat.

c) Complir rigorosament les normes de la legislació sanitària, disposar del carnet de manipulador d'aliments, vetllant així per la qualitat productes i la correcta manipulació higiene i conservació del aliments.

d) Respectar i seguir les següents indicacions establertes en matèria de sanitat:

- L'espai gastronòmic tortosí ha de mantenir una neteja adequada i evitar les contaminacions.
- Tindran instal·lacions per la correcta neteja dels estris de les mans, amb eixugamans de paper i instal·lacions per la neteja dels estris de treball.
- Les superfícies que puguin estar en contacte amb aliments seran de materials fàcils de netejar, no tòxics i sense oxidacions.
- Hauran de tenir subministrament suficient d'aigua potable, contenidors de deixalles tapat i desguassos canalitzats.
- Control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris, si els aliments necessiten control de temperatura:
 - En fred: 4'-5-12º C
 - En calent: 65º C

e) Disposició dels aliments per evitar contaminacions:

- No s'ha de trencar mai la cadena de temperatura, bé sigui calenta (mantenir els aliments entre 65-70ºC) o freda (els menjars refrigerats per sota dels 4º C i els congelats per sota de -18º C i mai s'han de recongelar).

-En els aparells de conservació dels menjars elaborats (neveres, càmeres, termos) s'ha de controlar sempre la temperatura amb termòmetres o termògrafs. S'ha d'extremar la neteja i evitar possibles contaminacions creuades entre productes crus i cuinats i s'ha de cuidar al màxim l'ordre de col·locació i protecció dels aliments emmagatzemats.

-La refrigeració o congelació dels aliments que s'han de conservar en fred ha de realitzar-se el més ràpidament possible i s'han d'aconseguir temperatures inferiors a 10° C en el mínim període de temps (aproximadament 2 hores). Després de coure una peça gran de carn la hi ha de separar del suc, refredar-la de seguida i guardar-la en el refrigerador. Aquesta operació s'ha de realitzar quan la peça deixa d'emetre vapor.

-Cada tipus d'aliment es col·locarà en un lloc o altre dels aparells refrigeradors, segons les seves característiques i el temps que vulguem conservar-lo. És recomanable protegir alguns aliments amb paper d'alumini o làmines de plàstic, ja que evita que s'assequin, que es oxiden i que passin les olors dels uns als altres. La protecció i separació dels aliments refrigerats serveix també per a prevenir la cridada "contaminació creuada", que es produeix quan estan en contacte aliments crus i cuinats.

f) Higiene personal

És indispensable que tot manipulador mantingui una higiene personal estricta, per a evitar que contaminin els aliments els microorganismes dels quals pugui ser portador.

Tot el personal ha d'utilitzar roba neta i d'ús exclusiu.

La higiene de les mans és la més important, perquè són les parts del cos que estan en contacte directe amb els aliments. Les mans s'han de rentar a consciència, amb sabó, aigua calenta i raspall d'ungles, aclarir-les i assecar-les perfectament (les tovalloles de paper d'un sol ús són el sistema d'assecat més recomanable). Les mans s'han de rentar inexcusablement en les circumstàncies següents:

1. AL començar el treball i cada vegada que es produeixi una interrupció.
2. Després de tocar aliments crus i abans de tocar aliments cuinats.
3. Després d'utilitzar el mocador per a tossir, esternudar o sonar-se.
4. Després d'utilitzar el WC.

Si es produeix una ferida en les mans, després de guarir-la, es protegirà amb un apòsit impermeable que es mantindrà sempre net.

Quan el manipulador pateixi diarrea, angines, febre, constipats, ferides, infeccions cutàneo-mucoses o icterícia, ho ha de comunicar immediatament a l'adreça de l'establiment, la qual haurà de decidir, mitjançant consulta mèdica, si la persona afectada ha de suspendre el seu treball habitual fins que es recuperi, aconsellar-la que sol·liciti tractament o canviar-la a una feina que no comporti la manipulació d'aliments.

En els locals on es manipulin aliments no es fumarà, menjarà ni mastegarà xiclet. Aquestes accions augmenten la insalubritat i els moviments de les mans, facilitant la possibilitat de transferir microorganismes de la boca als aliments.

Tot el personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments. Aquest carnet té una validesa de quatre anys.

g) Respectar el preu de venda dels productes acompanyat a la sol·licitud per a l'atorgament de la llicència.

Preus de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira

Producte	Preu Mínim	Preu Màxim
Aigua petita	1,00 €	2,00€
Refresc	2,00€	2,50€
Cervesa	1,50€	2,50€
Batut cacau	1,80€	2,00€
Cafè	1,30€	1,50€
Cafè amb llet	1,70€	1,90€
Tallat	1,40€	1,60€
Cigaló	1,70€	1,90€
Suc fruita	1,80€	2,00€
Entrepà de baldana	5,00€	5,50€
Entrepà de salsitxa	5,00€	5,50€
Entrepà de llom	5,00€	5,50€
Entrepà de truita	5,00€	5,50€

Entrepà de pernil salat	4,00€	4,50€
Pastisset	1,30€	1,40€
Coqueta	1,00€	1,10€

En el formulari s'ha d'incloure la descripció dels productes i de quins elements i/o productes estan compostats els plats o entrepans.

Llogar una cabina portàtil wc la ubicació de la qual serà definida per l'Ajuntament de Tortosa, prop de la ubicació de l'espai gastronòmic tortosí al Parc de la Fira.

Gestionar el punt de cafeteria ubicat a l'interior del pavelló firal amb l'horari oficial d'apertura al públic.

3.2. Si l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre arriba a algun acord de patrocini relacionat amb begudes, la barra haurà de servir de forma exclusiva i obligatòria la marca d'aigua, cervesa o refresc que l'Ajuntament de Tortosa designi.

- Seguint la Directriu Europea 2019/904 de l 5 de juny, relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i seguint el projecte de Llei de residus i Sols contaminants que revisa l'actual normativa en la matèria de l'any 2012, per complir les normatives europees, es tindrà en compte fomentar alternatives la utilització de materials reutilitzables o material no plàstic per tal de servir els aliments i begudes. En tot cas, a partir de l'1 de gener de 2023 queda prohibida la seva distribució gratuïta, havent de cobrar per cada producte de plàstic, un preu al consumidor, diferenciant-lo al tiquet de vend

- I seguint les directrius del real Decret 1055/2022 sobre Envases y Residuos de Envases. Este decreto transporte la directiva Europea 94/62/CE, la qual busca prevenir i reduir l'impacte ambiental dels envasos i residus d'envasos per a fomentar l'economia circular.

5.- Procediment d'adjudicació

Es publicarà en la pagina web de l'ajuntament de Tortosa el termini de presentació de sol·licituds i es podrà obtindre la informació i els formularis en aquesta mateixa web.

Per valorar les sol·licituds i determinar aquelles en favor dels quals hagi de recaure l'adjudicació s'estarà als criteris d'adjudicació que figuren a l'annex I, que seran valorats pel comitè d'experts constituït a l'efecte.

6.- Sol·licitants

Podran concórrer a l'autorització les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres que, tenint plena capacitat d'obrar, no es trobin compreses en alguna de les circumstàncies previstes en l'article 60 del TRLCSP, estiguin al corrent de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social, i compleixin els requisits específics que estableixen les directrius de la Fira.

7.- Criteris d'adjudicació

Seran els següents, amb la ponderació que en cada cas se'ls atribueix, que s'avaluaran en funció de les puntuacions que per a cadascun es detallen a l'annex I:

1.- Nombre de persones per servir a l'espai gastronòmic tortosí	30/100
2.- Tipus de menjar i beure servit – Entrepans	10/100
3.- Tipus de menjar i beure servit – Dolços (cocs, pastissets)	10/100
4.- Tipus de menjar i beure servit – Varietat de beguda	10/100
5.- Per participació en anteriors edicions a la Fira Expoebre	40/100

8.- Presentació de sol·licituds

Les sol·licituds es presentaran al Registre General de l'Ajuntament de Tortosa, en dies laborables de 9 a 14 hores, d'acord

amb el model normalitzat que figura en l'annex II, durant el termini de 10 dies naturals, amb venciment a les catorze hores del dia correlatiu al de la publicació en la web de l'ajuntament.

La presentació de sol·licitud comporta l'acceptació de les directrius i demès documents que integren els annexos I i II així com el règim jurídic pel qual es regeix el preu públic de la Fira Expoebre.

La documentació es presentarà en un sobre:

- En el sobre s'inclourà la documentació general del sol·licitant d'acord amb el model "document A" i documentació complementària a adjuntar que figura a l'annex II.*

9.- Documentació a presentar amb caràcter previ a l'adjudicació

Aquells que hagin estat proposats per a l'autorització estan obligats a acreditar estar al corrent de les seves obligacions tributàries i amb la seguretat social i aportar la resta de documentació que es preveu en els annexos corresponents, si no ho haguessin fet anteriorment, en el termini màxim dels deu dies hàbils següents a la publicació de la proposta d'autoritzats.

Igualment en l'esmentat termini hauran de procedir a auto liquidar, a la tresoreria municipal, el preu públic de l'ocupació de l'espai. Aquesta autoliquidació s'entendrà efectuada amb caràcter provisional, a reserva de la liquidació definitiva que, en el seu cas, pugui aprovar l'administració. En altre cas, esdevindrà definitiva.

Annex I

Criteris de valoració de les sol·licituds per a la ubicació de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026

En cada criteri s'atorgarà la màxima puntuació, segons la ponderació corresponent, a aquella sol·licitud que hagi assolit la màxima valoració, puntuant-se la resta de forma decreixent en proporció directa.

1.- Nombre de persones per servir a l'espai gastronòmic tortosí (ponderació 30/100)

Fins 2: 5 punts

De 3 a 5: 15 punts

Més de 6: 25 punts

Nombre de socis i sòcies de l'associació

Fins 50: 2 punts

De 51 a 100 socis: 5 punts

De 101 a 150 socis: 10 punts

Més de 150 socis: 15 punts

2.- Tipus de menjar servit – Entrepans (ponderació 10/100)

Els entrepans tenen tomata: 10 punts

Més de quatre tipus d'entrepans: 20 punts

3.- Tipus de menjar servit – Dolços (ponderació 10/100)

Es serveixen cocs: 15 punts

Es serveixen pastissos i altres dolços tradicionals: 15 punts

4.- Tipus de beure servit (ponderació 10/100)

Begudes:

Dos tipus de vi: 5 punts

Més de dos tipus de vi: 10 punts

Dos tipus de cervesa (no s'inclou la cervesa sense alcohol): 10 punts

Més de dos tipus de cervesa: 15 punts

Dos tipus de refresc: 5 punts

Més de dos tipus de refresc: 10 punts

Cafè: 5 punts

5.- Participació en edicions anteriors (ponderació 40/100)

Haver gestionat un punt gastronòmic a Expoebre el 2025: 20 punts

Haver gestionat un punt gastronòmic a Expoebre entre el 2016-2024: 3 punt per any, fins a 20 punts.

Annex II

Relació de documents a presentar pels sol·licitants

La documentació es presentarà juntament amb una instància adreçada a tal efecte al Registre General de l'Ajuntament i anirà continguda en dos sobres tancats, amb la denominació del sol·licitant i referència al procediment per a l'atorgament de les autoritzacions per a l'ocupació del domini públic amb assumint el preu públic de la Fira Expoebre per a la instal·lació de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026.

Cadascun dels sobre contindrà la següent documentació

Sobre :

- *Document A) que conté les dades del sol·licitant, segons model annex.*
- *Còpia compulsada del NIF de l'entitat.*
- *Còpia compulsada del DNI de qui fa la sol·licitud i autorització per escrit del president o secretari de l'associació, en cas que no sigui un d'ells dos qui faci la sol·licitud, per a iniciar els tràmits, i documentació acreditativa del càrrec*
- *Certificat del/la secretari/a de l'entitat o associació que acrediti el nombre de socis o membres de l'associació.*
- *Certificació emesa pel secretari de l'acord que aprova la realització de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026.*
- *Fotocòpia compulsada dels carnets de manipuladors.*
- *Assegurança de responsabilitat civil*
- *Factura proforma del lloguer de les cabines sanitàries*
- *Croquis de la distribució de les taules i cadires de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026.*

DOCUMENT A

Sol·licitud d'autorització per a l'ocupació de de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026 mitjançant el preu públic de la Fira Expoebre.

Dades Entitat:

Nom:

CIF:

Adreça:

Municipi:

Codi Postal:

Telèfon:

Fax:

Correu electrònic: Pàgina

web:

Dades representant

Cognoms i nom:

DNI:

Càrrec a l'entitat o empresa:

Adreça:

Municipi:

Codi Postal:

Telèfon:

Telèfon mòbil:

Correu electrònic:

Persona encarregada de l'espai gastronòmic tortosí (si es diferent a qui ho sol·licita)

Mateixa persona que ho sol·licita Diferent persona.

Nom i Cognoms:

Telèfon mòbil:

Correu electrònic:

La vostra entitat

Va gestionar unabarra o punt gastronòmic en l'edició anterior? Sí No

Ha gestionat un punt gastronòmic a la Fira Expoebre anteriorment? Sí No

En cas afirmatiu, quins anys?

DOCUMENTACIÓ ADJUNTA

- b) Còpia compulsada del NIF de l'entitat.*
- c) Còpia compulsada del DNI de qui fa la sol·licitud i autorització per escrit del president o secretari de l'associació, en cas que no sigui un d'ells dos qui faci la sol·licitud, per a iniciar els tràmits, i documentació acreditativa del càrrec*
- d) Certificat del/la secretari/a de l'entitat o associació que acrediti el nombre de socis o membres de l'associació.*
- e) Certificació emesa pel secretari de l'acord que aprova la realització de l'espai gastronòmic tortosí del Parc de la Fira a la Fira Expoebre 2026.*
- f) Memòria explicativa de l'activitat de l'associació o entitat de l'any 2025 on s'expliquin les activitats desenvolupades a Tortosa i que tenen com a destinataris els habitants de Tortosa.*
- g) Fotocòpia compulsada dels carnets de manipuladors.*
- p) Assegurança de responsabilitat civil*
- q) Factura proforma del lloguer de les cabines sanitàries.*