

BASES PASEO GASTRO 2026

Paseo Gastro es un evento gastronómico impulsado por Divertia y Otea que se desarrollará en dos ubicaciones de la ciudad, coincidiendo con su Semana Grande, entre los días 5 y 16 de agosto. Se colocarán un total de 20 casetas, repartidas del siguiente modo: 14 en el Paseo de Begoña y las 6 restantes en los Jardines de la Reina. El objetivo es ofrecer a gijoneses y visitantes una oferta gastronómica amplia, de calidad, y complementaria a la existente en los establecimientos hosteleros de la ciudad.

PRIMERA – FECHAS Y HORARIO DE CELEBRACIÓN

El evento se desarrollará del miércoles 5 de agosto al domingo 16 de agosto, en horario de 12:30 a 00:00 horas de domingo a jueves y de 12:30 a 01:00 horas viernes y sábado, pudiendo consensuarse con los hosteleros participantes un cierre de dos horas tras los servicios de comida. La noche del 14 de agosto las casetas hosteleras podrán estar abiertas hasta el horario marcado por la normativa hostelera vigente en la ciudad.

SEGUNDA – INSCRIPCIONES

Los establecimientos interesados en participar en el evento Paseo Gastro podrán preinscribirse hasta las 14 horas del miércoles 8 de julio en la web gustatioeventos.es (en caso de recibir mayor número de solicitudes de las casetas disponibles se realizará un sorteo el jueves 9 de julio a las 11 horas en la sede de Divertia, calle Cabrales 82).

TERCERA – CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en el evento Paseo Gastro todos los establecimientos hosteleros ubicados en Asturias (teniendo preferencia en el sorteo aquellos cuya sede fiscal esté ubicada dentro del término municipal de Gijón), que estén inscritos con los siguientes CNAEs:

- 5610. Restaurantes y puestos de comidas
- 5621. Provisión de comidas preparadas para eventos.
- 5629. Otros servicios de comidas.

Los establecimientos participantes deberán estar al corriente de pago de las tasas e impuestos municipales, no tener deudas con Hacienda, la Seguridad Social ni con alguno de los organizadores, patrocinadores y colaboradores, estar dados de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, contar con licencia municipal de apertura de establecimiento de hostelería, y disponer de sistema de autocontrol y formación continua del personal en materia de higiene y manipulación de los alimentos de acuerdo con el RD3484/2000 y a los principios de un sistema APPCC, y cumplir con todos los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de sanidad, higiene, limpieza y seguridad. Los establecimientos deberán cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad

social y de seguridad e higiene en el trabajo. Además, los establecimientos participantes deberán aportar los recursos técnicos, materiales y humanos necesarios para un adecuado desarrollo de las actividades detalladas en los proyectos presentados. En este sentido, las contrataciones de personal que realice la entidad en ningún caso vincularán al Ayuntamiento de Gijón/Xixón ni a Gustatio Comunicación SL, quedando eximidos los mismos de cualquier incidencia que se pudiera suscitar en materia laboral y civil derivada de la ejecución de las actividades previstas en el presente convenio. Esta actividad debe regularse mediante un régimen especial de autorización de uso del suelo público, que permita la ocupación de Casetas, bajo la estricta observancia de determinados requisitos, normas y condiciones que se establecen en las presentes bases y que serán de obligado cumplimiento por parte de los participantes. El desarrollo de este evento requiere la implicación de los hosteleros que participen comprometiéndose a potenciar y a promocionar la cultura gastronómica, eje central de "Paseo Gastro". Además, se creará una Comisión Técnica, formada por miembros de Gustatio y de Divertia, que velará por el cumplimiento íntegro de estas Bases, resolviendo las cuestiones que puedan surgir sobre la interpretación, desarrollo y efectos de la aplicación de estas. Los datos facilitados por los hosteleros en el formulario podrán ser facilitados a los patrocinadores y colaboradores del evento.

CUARTA - CASETAS

Cada una de las casetas hosteleras contará con un espacio interior de 16 metros cuadrados, con dos zonas separadas: una de almacenaje y cocinado, cerrada; y otra de atención al público, visible, con una barra de 4 metros de frontal, y otros dos metros por cada lateral. Ambas zonas están comunicadas con una ventana a modo de zona de pase. Además, cada caseta contará con un fregadero y agua caliente y un dispensador de papel de cocina. El suelo es de abeto barnizado, antideslizante, impermeable y de fácil limpieza. Todo el material interior de las casetas es ignífugo y de fácil limpieza y el cuadro eléctrico está separado de la zona de cocinado, permitiendo todo ello cumplir con la normativa sanitaria vigente. El acabado exterior es resistente a la intemperie y estético, además de contar con la señalética pertinente con el nombre de cada establecimiento participante.

Además, cada caseta tendrá asignada, en sus inmediaciones, un espacio de terraza compuesto por 8 mesas, 2 sombrillas y 32 sillas que deberá atender: limpiar, recoger, colocar al inicio del servicio y recoger al final del día... etc. Como **NOVEDAD** se instalarán también mesas altas sin sillas como refuerzo para fomentar la rotación.

El hostelero será responsable de ese material durante los días del evento, por lo que deberán candelas al final de cada jornada. El servicio se podrá hacer en barra, no siendo obligatorio atender en mesa, pero sí mantenerlas limpias. No obstante, la organización contará con una brigada de limpieza que reforzará el servicio en aquellos momentos de mayor afluencia.

Las casetas contarán con una potencia eléctrica de 7.000 kilowatios (máximo dos aparatos eléctricos de cocina –microondas, plancha...-). (NO hay mobiliario, NO hay mesas o tableros, solamente un fregadero, y dos botelleros, uno para cerveza y uno para refrescos). Está terminantemente prohibido dejar ningún material (barriles de cerveza, cajas, arcones, vacío...) fuera de la caseta asignada fuera del horario de servicio. Los hosteleros son responsables de dejar la caseta en el mismo estado en el que la recibieron. El lunes 17 de agosto a las 12 del

mediodía las casetas deberán estar vacías y en las mismas condiciones en las que se encontraron para poder proceder a su desmontaje.

El espacio ubicado a lo largo del Paseo de Begoña tendría las siguientes zonas:

-14 casetas de una superficie de 16 metros cuadrados (4 metros de frente x 4 metros de fondo) para alimentación y bebida.

-Una zona de terraza por cada caseta, compuesta por mesas para la degustación de los productos adquiridos en las distintas casetas gastronómicas.

-Un espacio multidisciplinar preparado para distintas demostraciones y actividades que se realizarán a lo largo de las Fiestas (DJ, pequeños conciertos...)

-2 módulos de aseos públicos de acuerdo con la normativa legal vigente.

-1 almacén para uso por parte de la organización.

-1 caseta de pequeñas dimensiones como punto de información en Begoña.

El espacio ubicado a lo largo de Jardines de la Reina tendría las siguientes zonas:

-6 casetas de una superficie de 16 metros cuadrados (4 metros de frente x 4 metros de fondo) para alimentación y bebida.

-Una zona de terraza por cada caseta, compuesta por mesas para la degustación de los productos adquiridos en las distintas casetas gastronómicas.

-Un espacio multidisciplinar preparado para distintas demostraciones y actividades que se realizarán a lo largo de las Fiestas (DJ, pequeños conciertos...)

-1 módulo de aseos públicos de acuerdo con la normativa legal vigente.

-1 almacén para uso por parte de la organización.

QUINTA – BEBIDAS PERMITIDAS

Únicamente se podrá servir cerveza y agua de las marcas oficiales y que haya sido adquirido con las tarifas oficiales del evento, **ESTANDO TOTALMENTE PROHIBIDA** la introducción de cualquier otro barril o caja de cerveza, aspecto que se controlará especialmente. Habrá más de diez marcas diferentes de cerveza a elegir, pero SIENDO UNA **NOVEDAD IMPORTANTE** que serán totalmente de libre elección, cada hostelero podrá trabajar con los grifos que considere oportuno dentro del porfolio del proveedor asignado a la zona. OTRA **NOVEDAD**, es que NO se establecerá una compra mínima de barriles ni de cajas de cerveza, se podrá ir pidiendo según la necesidad personalizada de cada hostelero. El precio de adquisición de la cerveza será mejor que en anteriores ediciones, porque incluye un 20% de **descuento** sobre el precio de tarifa de cada producto, ya sea caja o barril. Además, habrá un descuento adicional para los barriles, ya

que aquellos que consuman al menos 15 barriles tendrán otro 10% de descuento desde el primer barril, lo que permitiría alcanzar un 30% de descuento.

Otra **NOVEDAD**: este año cada distribuidor repartirá únicamente en una zona. Así, Delgado se encargará de la zona de Begoña, y los hosteleros de este emplazamiento podrán elegir sus cervezas únicamente de su portfolio (cualquiera de ellas); mientras que Cima se encargará de la zona del Puerto Deportivo y los hosteleros de este emplazamiento podrán elegir sus cervezas únicamente de su portfolio (cualquiera de ellas).

También habrá una bodega oficial del evento, HGA Bodegas, con lo que únicamente se podrá servir vino incluido en su portfolio y que haya sido adquirido con las tarifas oficiales del evento, **ESTANDO TOTALMENTE PROHIBIDA** la introducción de cualquier otra caja de vino, aspecto que se controlará especialmente. Se estipulará una compra mínima que no se podrá devolver de 8 cajas en total (entre Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Rueda, Rioja y Ribera del Duero).

Suntory (Schweppes) es el distribuidor oficial de refrescos (tónica, cola...), con lo que únicamente se podrá servir refrescos incluidos en su portfolio y que haya sido adquirido con las tarifas oficiales del evento, **ESTANDO TOTALMENTE PROHIBIDA** la introducción de cualquier otra caja de refrescos, aspecto que se controlará especialmente. Se estipulará una compra mínima que no se podrá devolver.

La compra deberá realizarse expresamente para las casetas de "Paseo Gastro" y serán entregadas en el espacio del evento cada día por los distribuidores, no siendo posible traer bebidas de las marcas patrocinadoras de los "Cash" ni del propio restaurante. El incumplimiento de este aspecto puede dar lugar a la pérdida de la fianza. El hostelero deberá estar presente a la recepción de los pedidos. La organización no se responsabiliza de las relaciones entre distribuidor y hostelero, y no recepcionará pedidos. Las devoluciones finales están permitidas pero existiendo un número máximo de cajas por proveedor, que no podrá superar el 20% de la suma de todos los pedidos.

A mayores, se podrán ofertar otras bebidas (café, destilados...) que no interfieran con las anteriores normativas y a convenir con la organización.

Habrá un vaso oficial del evento reutilizable de plástico reciclado para cervezas, copas, agua y refrescos, así como copas serigrafadas de cristal exclusivamente para el vino, que en ambos casos será gratuito para los consumidores, pero que implicará una pequeña fianza para garantizar que lo devuelven para su posterior lavado y reciclado, de 1 euro. En el caso de las copas de cristal, cuya rotación es simbólica, el hostelero será responsable de su conservación y lavado hasta el final del evento. En el caso de los vasos tan solo deberán guardarlos y el equipo de camareros de la organización se encargará de recogerlo en la caseta y reciclarlos.

La organización entregará a cada hostelero 48 copas de cristal, 2000 vasos de 30 cl y 1000 de 50 cl. que éste ofrecerá al público como opción para degustar las bebidas. Las copas de cristal deberán ser abonadas antes de comenzar el evento a modo de fianza, que se devolverá una vez finalizado el evento, restando las rotas o en mal estado si procede.

SEXTA – OFERTA GASTRONÓMICA

La oferta gastronómica estará compuesta por cuatro tapas por cada una de las casetas, al menos una de ellas fría, con un precio recomendado entre 8 y 14 euros. Además, los hosteleros que así lo estimen oportuno podrán incluir, además de esas cuatro tapas, un postre. No se permitirá el cambio de tapas desde diez días antes del comienzo del evento salvo causa debidamente justificada (una vez impresos los materiales, el incumplimiento de este aspecto implicará una sanción a descontar de la fianza de 300 € por cada modificación realizada por el trastorno y costes generados).

NO se suministrarán los cubiertos y platos para servir las tapas, que correrán a cargo del hostelero.

Cada hostelero adjudicatario deberá presentar su propuesta gastronómica antes de las 14 horas del martes 21 de julio. Habrá un número máximo de casetas en las que se pueda servir un mismo producto, no siendo viable la presencia de más del 40% de los establecimientos especializados en hamburguesas o cualquier otra propuesta similar (6 en Begoña y 2 en Jardines de la Reina). Tendrán preferencia aquellos que sean especialistas en la materia y el “core” del negocio sea la venta de ese producto concreto. La decisión será tomada por el comité técnico.

SÉPTIMA – CUOTA DE INSCRIPCIÓN Y ASIGNACIÓN DE CASSETAS

La cuota de inscripción en el evento es de 3800 euros + I.V.A. (con un descuento de 100€ para los socios de OTEA), que se han de satisfacer mediante transferencia bancaria en el siguiente número de cuenta:

Caja Rural de Asturias ES90-3059-0043-8023-8587-4827

Beneficiario: Gustatio Comunicación, S.L.

Concepto: nombre del establecimiento participante

En caso de haber más de 20 establecimientos hosteleros inscritos, la asignación de las casetas se realizará mediante sorteo el día posterior a la finalización del plazo para inscribirse, teniendo prioridad las empresas cuya sede fiscal esté ubicada en el municipio de Gijón.

A continuación, se darán a conocer los establecimientos adjudicatarios de las casetas. Tras ello, tendrán de plazo hasta el lunes 13 a las 14 horas para satisfacer la mitad de la inscripción (1.900 euros + IVA, 1.850 para los socios de OTEA) y una fianza de 2.000 euros y enviar el justificante del pago a la organización. En caso de no aportar justificante de la transferencia en la fecha estipulada se entiende que renuncia a la plaza.

El resto de la inscripción (1.900 euros + IVA, 1.850 para los socios de OTEA) se ha de abonar antes del 24 de julio.

Tras el anuncio de los establecimientos adjudicatarios se abrirá un plazo para la subsanación de incidencias hasta el jueves 16 de julio a las 14:00 horas, que serán analizadas por el comité técnico.

OCTAVA – CUMPLIMIENTO DE LAS BASES

El incumplimiento de las bases durante la celebración del evento impedirá al hostelero participar en próximas ediciones.