



III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO GUARDAMAR DEL SEGURA

8890 EDICTO BASES REGULADORAS Y CONVOCATORIA DEL CONCURSO "CAMPAÑA TAPAS CON HISTORIA 2020: RECUPERACIÓN DEL TÍTULO DE VILLA REAL (1692)

EDICTO BASES REGULADORAS Y CONVOCATORIA DEL CONCURSO "CAMPAÑA TAPAS CON HISTORIA 2020: RECUPERACIÓN DEL TÍTULO DE VILLA REAL (1692)

BDNS(Identif.):525507

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b y 20.8.a de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la Base de Datos Nacional de SubvencionesCon fecha 25 de septiembre de 2020, por esta Alcaldía Providencia se ha dictado Decreto n.º 3861 aprobatorio de las Bases y de la Convocatoria del Concurso Tapas con Historia: Recuperación del Título de Real Villa (1692). El texto íntegro de las Bases es el siguiente:

BASES REGULADORAS Y CONVOCATORIA DEL CONCURSO "CAMPAÑA TAPAS CON HISTORIA 2020: RECUPERACIÓN DEL TÍTULO DE VILLA REAL.(1692)"

CLÁUSULAS

1. JUSTIFICACION E HISTORIA

El M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura en colaboración con las Asociaciones de Comerciantes y de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA), promueven la IX Edición de la Ruta de la Tapa de Guardamar del Segura

Tapas con Historia 2020: Recuperación del Título de Villa Real. (1692)

Cuya finalidad es la de fomentar el ocio y tiempo libre, así como incentivar la actividad económica a través del sector de la hostelería, junto con las sinergias que puedan existir con el resto de sectores económicos.

HISTORIA

El 29 de agosto de 1692 es una fecha de gran importancia en el relato histórico que conocemos de Guardamar. Ese día se logró la emancipación de Orihuela, de la cual dependió 328 años. Ese día se recuperó el privilegio de Villa que se perdió en la



Guerra de los Dos Pedros (1364), el cual supuso el pago de 40.000 reales y un largo proceso judicial. Así comienza un nuevo periodo de autonomía política y fiscal, por el que tanto habían luchado los Guardamarencos. Esta idea segregacionista cala en el caserío de Rojales, que consigue ese mismo propósito décadas después, iniciándose así un proceso de reducción del término municipal de Guardamar que finalizó en 1953 con la pérdida de La Mata.

La recuperación del título de Villa Real permite a nuestro municipio la representación en las Cortes del Reino, gracias al privilegio otorgado por el rey Carlos II. Es en el contexto histórico del reinado del último monarca de la Casa Real de los Austria, en el que vamos a desarrollar este año las Tapas con Historia.

La cocina Barroca es en gran parte la base de la cocina actual. Es un periodo de gran esplendor culinario, que se ve reflejado tanto en la pintura como en la literatura. Aparecen en estos momentos tratados y recetarios de cocina entre los que destacan:

-Hernández de Maceras, Domingo. Libro del arte de cocina. -Salamanca: Casa de Antonia Ramírez, 1607. -Martínez Montañón, Francisco. Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conserjería. - En Madrid: por Luis Sanchez, 1611.

-Altimiras, Juan. Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica. - Barcelona : en la Imprenta de Don Juan de Bezàres, dirigida por Ramon Martí Impresor, 1758.

La cocina española de este momento se basa principalmente en el uso de aves de corral, y carne de caza como el jabalí, perdices, conejos y codornices. Se desarrollaron en este momento los embutidos de cerdo y vacuno, así como las conservas de pescado. Estos últimos se cocinan de manera elaborada en combinación con verduras, que son la base de la cocina.

En la preparación de las recetas se usaban comúnmente los estofados, asados, potajes, cazuelas y las empanadas. Algunos expertos confirman que en este periodo aparecen algunos de los emblemas de la cocina valenciana como la paella y la horchata.

Existen en esta época multitud de recetarios de bizcochería y repostería, en los que destaca el uso del chocolate. La introducción de productos traídos del nuevo mundo enriquecieron los recetarios tradicionales españoles.

Un pequeño ejemplo de recetas de este momento histórico serian los siguientes platos:

-Buñuelos de vientos.

-Torrijas.

-Empañadilla de sardina (con su variable local de la coca en tonyina).



- Berenjenas y cebollas rellenas.
- Salpicón de Atún
- Tortilla con queso fresco.
- Empanadas de piñones
- Alcachofas asadas
- Pollos rellenos con membrillos
- Olla de liebres
- Migas de leche
- Sopas de trucha

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General.

Posicionar Guardamar del Segura en el mapa de las poblaciones singulares, incentivando el ocio y el tiempo libre, y atendiendo a recursos locales que fomenten la visita turística, así como el incremento del consumo local.

2.2 Objetivos específicos.

- Acercar la variedad gastronómica y cultural de la localidad a otros profesionales y al público en general.
- Impulsar la promoción del sector de la hostelería, fomentando su competitividad.

3. PARTICIPANTES

La participación estará abierta a todas aquellas personas físicas y jurídicas cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los siguientes grupos:

- " Bares y Restaurantes
- " Hoteles con restauración y zona de bar.

Así mismo, serán participantes las personas físicas que participen en la votación de la tapa más popular.

4. ENTIDAD ORGANIZADORA

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura (Agencia de Empleo y Desarrollo Local).



5. LUGAR Y ZONIFICACIÓN DE LA RUTA

Instalaciones de cada uno de los establecimientos participantes, dentro de los cuales podrán establecer a su criterio el mobiliario necesario para presentar la oferta gastronómica que deseen, si bien se distribuirá identificación homogeneizada, informativa y promocional del evento a todos los establecimientos participantes.

Todos los establecimientos participantes deberán cumplir con las medidas sanitarias establecidas en el momento y serán responsables de su cumplimiento.

6. FECHAS Y HORARIOS

Todos los días desde el 16 de octubre al 25 de octubre de 2020.

Los horarios atenderán a lo dispuesto por cada establecimiento, en lugar visible a la entrada al mismo, no obstante la organización establece como horario orientativo, el que va desde las 12:00 horas a las 23:00 horas.

7. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

7.1. Generales:

Los establecimientos participantes: bares, restaurantes y hoteles deberán:

- Estar en posesión de Licencia de Apertura y datos de alta en el Impuesto de Actividades - Económicas en alguna de las actividades señaladas anteriormente.
- Asegurar en sus establecimientos las necesarias condiciones de seguridad, limpieza, higiene y atención al cliente durante los días que dure la ruta de la tapa.
- Mantener abierto y funcionando su establecimiento en el horario fijado, no obstante en caso de fuerza mayor indicarlo y comunicarlo adecuadamente, tanto a clientes como a la Organización.
- No ceder a terceros, los derechos de admisión concedidos por la organización.
- Estar al corriente con las obligaciones tributarias municipales.
- Estar al corriente de sus obligaciones con la Agencia Tributaria y la Seguridad Social.

7.2. Específicos:

Los establecimientos participantes: bares, restaurantes y hoteles deberán:

- Ofrecer calidad en los productos en la elaboración de las tapas ofertadas, aspectos que serán premiados por el público y la organización.
- Cada uno de los participantes presentarán 2 tapas a concurso (una por cada semana de la campaña), no obstante en las votaciones del público y en la elección a la tapa



mejor elaborada, únicamente podrá ser elegida una de ellas por establecimiento para ser premiada.

Las tapas estarán identificadas mediante una denominación alegórica a la temática de la campaña, atendiendo a ingredientes genéricos de la época, a los participantes se les facilitarán recetarios antiguos si así lo solicitan.

- Los derechos de explotación publicitaria de la tapa premiada se ceden al M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura para su explotación turística y promocional.
- Cada establecimiento podrá además de las 2 obligatorias realizar cuantas tapas desee (no sujetas al concurso que premiará la mejor tapa), con la única condición del cumplimiento de las presentes Bases.
- La decoración de los recipientes mediante los mismos alimentos, seguirá una estética libre.
- Existe la obligatoriedad de servir las tapas de promoción ofertadas durante los días de promoción de la Ruta, comprometiéndose a no cambiarlas durante la duración del evento y con previsión para que no se agoten las existencias hasta el momento de clausura de la muestra.
- El establecimiento participante se compromete a dar difusión al evento, situando en lugar visible el material promocional (carteles, rúters, etc.), que será entregado por la organización y atendiendo a la conservación de los mismos.
- Mantener un precio único para las tapas promocionadas, acordado entre los participantes, durante el desarrollo de la muestra. En todo caso no podrá modificarse la tapa durante la celebración de la campaña.
- No haber incumplido las bases reguladoras en ediciones anteriores de la Ruta de la Tapa.

8. ACEPTACION DE LAS NORMAS DE PARTICIPACIÓN

La participación en el evento conlleva la aceptación de cada una de las normas de participación por parte de los inscritos.

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura podrá excluir de la campaña una vez iniciado el concurso a aquellos establecimientos que a su criterio no se ajusten a la finalidad de la Ruta ni al contenido de las presentes bases o puedan interferir en el normal desarrollo de la muestra.

9. PRECIO DE LAS CONSUMICIONES

El precio de la tapa se establece en 2,50 € (IVA incluido) y comprende la Tapa y una bebida (1/5 de l. de cerveza, agua o refresco de tamaño equivalente). Igualmente se mantendrá este precio para consumiciones servidas en terraza del establecimiento, en el caso de contar con ésta. En la solicitud de participación se especificará el nombre



de las tapas y se hará una breve descripción de las mismas. La oferta de las tapas con las bebidas, indicando el precio establecido, se expondrá en un espacio visible en el local.

10. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

La IX Edición de Tapas con Historia tendrá un carácter abierto a la participación de todas las personas físicas y jurídicas cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los grupos definidos por el Ayuntamiento en la cláusula primera de estas bases. No obstante, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Que se trate de establecimientos situados dentro del municipio y que cumplan los requisitos de participación establecidos en estas bases.
- La oferta de las tapas propuestas por el establecimiento.

11. INSCRIPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN

INSCRIPCIÓN

Plazo de presentación de solicitudes: desde el día siguiente a su publicación en el BOP hasta el 8 de octubre de 2020.

DOCUMENTACIÓN

La presentación de solicitudes en el plazo indicado incluirá la siguiente documentación:

§ Modelo de Solicitud (Anexo I),

§ Declaración Responsable (Anexo II)

Así mismo, en el modelo de solicitud se hará constar la denominación de las dos tapas y los ingredientes, debiendo remitir fotografías de las mismas en formato digital al siguiente correo electrónico: tapasguardamar2012@gmail.com.

Lugar de presentación de solicitudes: Registro del M. I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura, a través de la sede electrónica (<https://guardamardelsegura.sedelectronica.es/>), cualquiera de los medios previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Las empresas y asociaciones, excepto las personas físicas, estarán obligadas a la presentación únicamente por vía electrónica.

No obstante, y dependiendo de la disponibilidad de material promocional, así como de plazo de elaboración del mismo, una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes se podrían admitir nuevas solicitudes.



La organización se reserva el derecho de requerir modificaciones en la composición de la Tapa presentada por cada participante si no se ajustara a las indicaciones recogidas en las bases, lo cual se comunicaría convenientemente a los mismos.

Las bases de participación estarán disponibles en la página web del Ayuntamiento (www.guardamardelsegura.es), portal de transparencia de la Sede Electrónica y en la Concejalía de Promoción Económica, Fomento del Empleo y Comercio, (planta 0 del Ayuntamiento de Guardamar del Segura), de 9:00h. a 14.00h.

12. CONCURSO Y PREMIOS

Concursos y premios para los establecimientos participantes.

Como actividades complementarias la Organización ha previsto los siguientes concursos y premios para los participantes y consumidores:

Concurso: Tapa más popular. La participación en la Ruta de la tapa conlleva la obligación que bares y restaurantes participen en este concurso. A tal efecto, por votación popular se elegirá un establecimiento con el distintivo a la mejor tapa.

Al establecimiento ganador se le hará entrega de una placa y un premio de 100,00€ a cargo del Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

Los clientes que participen en la votación podrán hacer la degustación exclusivamente en los establecimientos inscritos en el concurso utilizando al efecto un mapa-ruta disponible en los establecimientos participantes y en la Oficina de Turismo. La votación podrá realizarse por facebook en la aplicación habilitada para ello.

El establecimiento más votado será declarado ganador de la presente edición, si se diera un empate se decidirá mediante un sorteo realizado ante la Secretaria General del Ayuntamiento o persona en quien delegue.

- Concurso: Tapa mejor elaborada. Es condición de la IX Ruta de la tapa conlleva la obligación que bares y restaurantes participen en este concurso. A tal efecto, por votación de un jurado oficial se elegirá un establecimiento con el distintivo a la "Tapa mejor elaborada". Al establecimiento ganador se le hará entrega de una placa y un premio de 100,00€ a cargo del Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

El Jurado Oficial valorará las tapas en función de los criterios de puntuación propuestos por la Organización para cada uno de los premios establecidos. La puntuación final estará coordinada por un secretario/a que velará por la unanimidad en los criterios de valoración y selección. El jurado tendrá en cuenta no solo la elaboración y sabor de las tapas presentadas, sino también su presentación.

El jurado podrá sancionar con hasta 0,5 puntos a aquel establecimiento que no cumpla con las indicaciones de la Organización en lo concerniente a la colocación de los elementos de comunicación del concurso.



El jurado podrá estar compuesto por un mínimo de 3 personas del ámbito de la hostelería (representado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA), el turismo, el periodismo gastronómico, intelectuales y entidades relacionadas con la promoción gastronómica, de modo que se garantice un veredicto que redunde en la excelencia y credibilidad del concurso. Si se diera un empate, el resultado se decidirá mediante un sorteo realizado ante el Secretario del jurado o persona en quien delegue.

Concursos, premios y alicientes para los clientes y consumidores de la campaña.

- Premio al jurado popular. Para fomentar la participación de los clientes como jurado, se sortearán 3 comidas o cenas (a elegir) para dos personas, en los establecimientos participantes en el concurso (debiendo ser en locales diferentes), y cuyo importe máximo por persona será de 35,00 euros (IVA incluido) por consumición y persona. El consumo de este premio únicamente podrá ser efectuado por los agraciados hasta el 20 de diciembre de 2020, pasada esta fecha el premio será invalidado.

El ganador deberá presentar declaración responsable de cumplir los requisitos establecidos en la Ley 38/2003, de 17 de Noviembre, General de Subvenciones, en su artículo 13. Así mismo, autorizará a que el Ayuntamiento pague la comida o cena directamente al restaurante.

Podrán concurrir al sorteo todos aquellos clientes de los establecimientos inscritos en la campaña, siendo declaradas nulas aquellas que repitan algún establecimiento.

- Premio "Compra en Guardamar". Del mismo modo y para fomentar la participación de los clientes como jurado, la Asociación de Comerciantes ofrecerá 4 cheques regalo de 50,00 euros en compras a consumir en cualquier comercio asociado de Guardamar del Segura, en dos días desde la entrega del cheque regalo (incluido el día de la entrega) por parte de representantes de la Asociación de Comerciantes que se ha establecido en el 31 de diciembre de 2020.

Todos los sorteos y la elección de la Tapa Mejor Elaborada serán públicos y se realizarán en un único acto el día 1 de diciembre de 2020 a las 12:00 horas en el Salón de Plenos del M.I.

Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

Los premios dirigidos a consumidores son incompatibles entre ellos no pudiendo recaer dos premios en la misma persona, sorteándose de nuevo si esto ocurriese.

Los premios para seleccionar la Tapa más popular y la mejor elaborada se resolverán de los datos extraídos de las publicaciones del facebook.

El acto de entrega de premios se realizará en el Salón de Plenos y estará abierto al público, comunicándose convenientemente a los interesados.



13. INCUMPLIMIENTO DE LAS BASES DE PARTICIPACIÓN

El incumplimiento de alguna de las anteriores bases por parte de los establecimientos participantes conllevará automáticamente la exclusión de la misma.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de excluir para futuras participaciones en ediciones posteriores de la Ruta a aquellos establecimientos que no ofrezcan las tapas durante cualquiera de los días que dura el evento y en los horarios establecidos o bien a aquellos establecimientos cuya puntuación en la valoración popular del concurso a la mejor tapa sea inferior a 1,5 puntos.

Guardamar del Segura, 25-09-2020

Jose Luis Saez Pastor. Alcalde-Presidente