

La Sra. Gisela Teva Quirant, Concejala Delegada de Promoción Económica, Fomento del Empleo, Mercados y Comercio, en virtud del Decreto de Alcaldía nº 2479/2019, de fecha 21 de junio de 2019, del Ayuntamiento de Guardamar del Segura,

EXPONE:

Primero.- Que desde el Ayuntamiento de Guardamar del Segura con la finalidad de fomentar el ocio y tiempo libre, por lo cual se ha previsto celebrar comercialmente la XI Edición de la Ruta de la Tapa, **"Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia"**,

Segundo.- Que la economía de Guardamar del Segura es esencialmente de servicios, por lo que es imprescindible fomentar el ocio y tiempo libre.

Tercero.- Que existe Informe del Técnico de Empleo y Desarrollo Local, de fecha 14/09/2021 a petición de la Concejala Delegada de Promoción Económica, Mercados, Fomento del Empleo y Comercio, del siguiente tenor literal:

"BASES XI EDICIÓN "Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia"

1. JUSTIFICACION E HISTORIA

*El M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura en colaboración con las Asociaciones de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACYRA), promueven la XI Edición de la Ruta de la Tapa de Guardamar del Segura: **"Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia"***

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

"Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia"

El nombre de Fenicia nos recuerda a la antigua Canaan que aparece en la biblia. Los Cananeos fueron un pueblo de características semíticas. Este apelativo hace referencia a los descendientes de Sem, primogénito de Noé. El termino fenicio proviene del vocablo Phoiniks usado por los griegos para referirse a este pueblo por el color purpura de su ropa.

Los fenicios son sin duda una de las culturas mediterráneas que dejaron una huella más imperecedera en la historia antigua del levante peninsular. En Guardamar se conservan dos yacimientos arqueológicos donde podemos encontrar vestigios de estos colonizadores que recorrieron el mediterráneo en un periplo comercial, iniciado entorno al siglo X a.C. y propiciado por el dominio de la navegación. La fundación del Cabezo Pequeño del Estaño y de la Fonteta son ejemplos claros del alcance de este emporio comercial, el cual trajo gran número de avances a los pueblos indígenas de la Península Ibérica a partir del siglo VIII a.C.

El Cabezo Pequeño del Estaño (Cabeço Xiquico de L'Estany) es un yacimineto totalmente fenicio compuesto por un poblado rodeado por un complejo sistema defensivo. Se encuentra ubicado a 3,5 km de la actual desembocadura del rio segura, en un lugar estratégico para el control comercial de la zona. El impacto que debió generar este núcleo urbano sobre la población indígena debió de ser muy importante, hasta el punto de transformar por completo la cultura de la zona.

Los avances tecnológicos introducidos por los fenicios no solo se ciñen a la metalurgia, al uso del torno alfarero, al uso de la escritura o al desarrollo de un complejo sistema económico y urbano. La llegada de los colonos también supuso la introducción de gran número de nuevos cultivos como la vid, el olivo, diversas legumbres y frutales. También introdujeron en la Península ibérica diferentes aves de corral y carnes de crianza, exceptúan el cerdo que no es consumida por distintos pueblos semitas. Al tratarse de una sociedad eminentemente marinera es muy importante en la cultura fenicia el desarrollo de la pesca y de la producción industrial de las salazones, lo cual también dejó su impronta en la cultura culinaria de nuestra zona.

Si nos ceñimos a los restos arqueológico vinculados a la cocina conservados en yacimientos fenicios, podemos confirmar la existencia de hornos de pan, ajuares compuestos por platos de ala ancha para contener alimentos y salsas, ollas para hervir y cocer, así como equipos para moler cereales, principalmente trigo y cebada. También se han encontrado espacios donde se procesaba y almacenaba el cereal, así como ánforas para el transporte de alimentos. En algunos casos se han documentado corrales en zonas urbanas, lo que atestiguan la cría domestica de animales para el consumo de sus carnes y sus huevos.

El vino o Cherem, que era como llamaban los fenicios al vino, inicia la tradición que vincula su consumo a los dioses, ampliando también su uso tanto en al ámbito religioso como en el cotidiano.

El uso ritual de los huevos de avestruz hace pensar que la carne de esta ave formaría parte de la cocina fenicia o al menos podría ser una variable en el desarrollo de las recetas de este concurso.

Otro elemento que nos puede acercar al conocimiento de la dieta fenicia y de las colonias peninsulares como es el caso del Cabezo pequeño del Estaño, es el estudio de la cocina Sirio- Palestina, ya que es la única que puede mantener usos y costumbres de esta sociedad ya desaparecida. El peso específico de las recetas, maneras de tratar los productos y de las distintas formas de cocinar de la cultura fenicia conservadas en la del actual Líbano, Siria y Palestina es difícil de medir, pero sí que es cierto que la cocina de esta área es la heredera del legado de las culturas orientalizante, semítica, púnica, cartaginesa y por tanto fenicia.

Por lo tanto, para la elaboración de los platos de tapas con historia 2022 proponemos:

- El uso de cereales en guisos, hervidos o fritos. Especialmente trigo, cebada y espelta. Así como las diferentes variables de elaboración de gachas, panes y tortas. Sirva de inspiración el uso de la tabounas u hornos domésticos usados en el Magreb para hornear el pan.
- Legumbres y frutos secos: guisantes, garbanzos, habas, sésamo, pistacho, almendras, nueces, higos dátiles y alcachofas.
- Frutales como la cereza, granada, membrillos y manzanas.
- Vino
- Aceite
- Salazones y ahumados de pescado, especialmente la hueva y la mojama.
- Pescados cocinados como: la caballa, sardinas, meros, atunes
- Queso
- Miel
- Huevos
- Carnes de crianza como: bueyes, ovejas y aves de corral
- Carnes de caza como: ciervos, gacelas y jabalíes
- Carne y huevos de avestruz.
- Semillas como las del: lino, amapola, sésamo y girasol.
- Hierbas como: cilantro, perejil eneldo, estragón, hinojo, hisopo y mejorana.
- Tubérculos como: chufa y rábanos.

2. OBJETIVOS

-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.

-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 y los profesionales de Acyra que participarán en la votación de la Tapa mejor elaborada.

4. ENTIDAD ORGANIZADORA

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura (Agencia de Empleo y Desarrollo Local). En colaboración con la empresa Riber Shopping SL como encargada del tratamiento de información de la app.

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 24 al 30 de octubre de 2022.

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 dados 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.
- Descargar la app correspondiente para la gestión del concurso de tapas

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 establecimientos participantes presentará 1 tapa a concurso.



-Cada uno de los establecimientos participantes entregará un premio consumible en su establecimiento que será sorteado mediante la app.

-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 la tapa obligatoria 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 en ediciones anteriores de la Ruta de la Tapa.

8. ACEPTACIÓN 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.

Tanto los establecimientos como los clientes que quieran participar en la feria, podrán descargarse la aplicación creada a tal fin y que estará disponible en Google Play o Apple Store de forma gratuita.

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 3,00 € (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 XI 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 base primera.

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 16 de septiembre al 3 de octubre 2022**

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 la tapa, fotografía, imagen del local u/o empresa, así como una relación de los ingredientes con los que ha sido elaborada, para información del consumidor de ingredientes potencialmente alérgenos debiendo remitir fotografías del mismo. También deberá hacer constar el premio que ofrece para los participantes en la votación de la tapa más popular y la fecha de disfrute.

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.

Tanto los establecimientos participantes como los clientes que quieran participar en la feria, podrán descargarse la aplicación creada a tal fin y que estará disponible en Google Play o Apple Store de forma gratuita.

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

Concurso: Tapa más popular.

El premio a la tapa más popular consistirá en una placa conmemorativa del evento para el local ganador, a cargo del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, elegida por el mayor número de votos obtenidos de la app creada para este evento. Existirán 3 ganadores elegidos por el público participantes

Para puntuar la tapa, el participante deberá haber consumido durante el periodo de la feria en, al menos, el 40% de los establecimientos participantes, para que sus votos realizados mediante la app, sean valorados. La empresa encargada del desarrollo de la App, Riber Shopping SL, certificará los resultados de dicho sorteo ante la Administración Local y comunicará el premio a los clientes afortunados mediante mensaje de texto a su teléfono móvil.

De igual modo, se regula el sorteo de premios entre los clientes que participen en la votación popular, premios que consistirán en consumiciones gratuitas ofrecidas por los establecimientos participantes en la campaña, a consumir durante el fin de semana siguiente a la feria, días 4,5 y 6 de noviembre de 2022.

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

Concurso: Tapa mejor elaborada.

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 conmemorativa 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 entre todos los participantes que hayan consumido en, al menos, el 40% de los establecimientos, y hayan votado a través de la app, diversos premios consistentes en consumiciones que serán establecidas por cada comercio participante, cuyo disfrute será entre el 4,5 y 6 de noviembre de 2022, en el comercio asignado dentro del sorteo y que reciba por notificación en su correo electrónico a través de la app. Pasada esta fecha el premio será invalidado.

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

Todos los sorteos y la elección de la Tapa Mejor Elaborada serán públicos y se realizarán **en un único acto el día 2 de noviembre de 2022 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 votaciones en la app creada para dicho evento.

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.

ANEXO1 SOLICITUD



INSTÀNCIA GENERAL / INSTANCIA GENERAL		
INTERESAT / INTERESADO		
Cognoms / Apellidos	Nom / Nombre	
DNI / N.I.F.	Telèfon / Teléfono	
Domicili/Domicilio	E-mail	C.P.
Localitat / Localidad	Provincia / Provincia	
EN REPRESENTACIÓ / EN REPRESENTACIÓN		
Cognoms / Apellidos	Nom / Nombre	DNI / N.I.F.
EXPOSA /EXPONE		
<p>Que habiendo conocido la publicación de la XI Edición Tapas con Historia 2022. Solicito mi inclusión en dicha edición, aceptando la totalidad de las bases</p> <p>Dirección para publicidad de campañas: Denominación comercial: Teléfono comercial:</p> <p>Presento :</p> <p>TAPA A CONCURSO: NOMBRE (se adjunta fotografía)+ INGREDIENTES</p> <p>PREMIOS A ENTREGAR: (cada establecimiento deberá consignar el premio que desea dar).</p> <p>Se adjunta anexo II. Declaración responsable</p>		

ANEXO2. DECLARACIÓN RESPONSABLE
(Documento firmado digitalmente)

ANEXO II

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

Apellidos y nombre:
DNI/CIF:
Dirección:
Localidad:
Provincia:

Ayuntamiento de Guardamar del Segura

Plaza Constitución nº 5, Guardamar del Segura. 03140 Alicante. Tfno. 965729014. Fax: 966728195

DECRETO
 Número: 2022-4530 Fecha: 15/09/2022



Por la presente declaro que cumplo con los requisitos legales referidos a la actividad como establecimiento en el que me encuentre encuadrado: comercial de venta al por menor, empresa de servicios, empresa de restauración o empresa hotelera, que dispongo de la documentación que lo justifica, y que asumo el compromiso de mantener su cumplimiento durante todo el tiempo de vigencia de la autorización, así como que me encuentro dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y al corriente del pago de los impuestos tributarios con el Ayuntamiento de Guardamar del Segura, la Tesorería de la Seguridad Social y la Agencia Tributaria.

Guardamar del Segura,

2022.

Firma:

CONCLUSIONES

Visto los antecedentes y fundamentos, es del parecer del informante:

Único. - Que se aprueben las bases recogidas en el presente informe para regular la campaña de promoción económica "Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia"

Lo que se informa a los efectos oportunos, no obstante, superior criterio decida. En Guardamar del Segura.

Y es por lo que he resuelto dictar el siguiente **DECRETO**:

Primero.- Aprobar las bases de la XI Edición: Tapas con Historia 2022: Yacimiento del Cabezo pequeño del estaño y la cultura fenicia".

Segundo.- Hacer públicas las mismas para el conocimiento de los interesados a través de la página web municipal: www.guardamardelsegura.es.

Lo dispone la Sra. Gisela Teva Quirant, Concejala Delegada de Promoción Económica, Fomento del Empleo, Mercados y Comercio, y CERTIFICA con firma digital reconocida, Doña Angeles Ruiz Cañizares, Secretaria Accidental, del Ayuntamiento del Guardamar del Segura, utilizando ambos la firma electrónica reconocida, regulada en la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

//Documento firmado digitalmente//