

BASES REGULADORAS DE LA CONVOCATORIA DEL CONCURSO ANDALUZ DE TAPAS CIUDAD DE MIJAS

Primera. Objeto.

El Concurso Andaluz de Tapa Ciudad de Mijas nace con el objetivo de promover, favorecer y potenciar la excelencia gastronómica entre los hosteleros de la Comunidad Autónoma andaluza, sirviendo de apoyo al desarrollo de alternativas a la tradicional oferta gastronómica en el ámbito turístico, además de plataforma promocional para los profesionales de la restauración en Andalucía.

Los objetivos de esta convocatoria son: Prestigiar la gastronomía, presentándola en un entorno de calidad y excelencia así como reconocer los méritos de aquellas personas dedicadas al desarrollo y actividad del sector gastronómico en Andalucía, teniendo como referencia un entorno turístico como el que ofrece el municipio de Mijas.

Segunda: Requisitos.

2.1.- Podrán participar en el presente concurso:

- las personas físicas dedicadas con carácter profesional al sector gastronómico en establecimientos hosteleros de la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Estudiantes de las Escuelas de Cocina de la Comunidad Autónoma de Andalucía

2.2.- Con el fin de promover la creatividad culinaria, las tapas propuestas deberán ser originales y no formar parte de ninguna oferta gastronómica actualmente. No obstante, una vez finalizado el plazo de inscripción del presente concurso, cada profesional podrá incorporarla a la oferta de su establecimiento si lo considera oportuno.

2.3.- Los participantes no podrán presentar más de una propuesta de tapa al concurso.

Tercera. Presentación de candidaturas.

3.1.- Los interesados deberán presentar una propuesta gastronómica en forma de tapa, en la cual se especifique nombre de la tapa, ingredientes utilizados, breve explicación de su elaboración y foto de la misma.

3.2.- El coste de la elaboración de la tapa no deberán superar 1,50 euros.

Cuarta. Documentación

4.1.- La documentación que deberán presentar los participantes, junto con la propuesta indicada en el punto tercero, será la siguiente:

- A) Copia del NIF, NIE O CIF del solicitante.
- B) Carné de manipulador de alimentos.
- C) Hoja de inscripción, adjunta a estas bases, debidamente cumplimentada.

4.2. Tanto la propuesta como la documentación deberán ser presentadas:

- A) Por correo electrónico a la dirección:
hechoenmijas@mijas.es

(Especificando en el asunto I Concurso Andaluz de Tapas Ciudad de Mijas)

B) Por correo postal a:

Concurso Andaluz de Tapas Ciudad de Mijas
Concejalía de Promoción Industrial y Comercial - Ayuntamiento de Mijas
Edificio Fomento del Empleo – Avda. de Andalucía, 3
29651 Las Lagunas de Mijas (Málaga).

Quinta. Plazo de inscripción.

El plazo para la recepción de propuestas y la documentación se abrirá el 19 de Enero del 2015 y finalizará el 13 de Febrero del 2015.

Sexta. Del Jurado.

6.1.- Existirá un único Jurado para todos los premios. El Jurado será independiente y estará formado por personas del ámbito de la hostelería, el turismo, la gestión administrativa, así como del periodismo gastronómico. Dicho Jurado será el encargado de valorar las diferentes propuestas, atendiendo a criterios de originalidad, presentación y calidad de los productos utilizados.

6.2.- El Jurado tendrá en cuenta, de las propuestas presentadas, los siguientes criterios de valoración:

- Elaboración
- Originalidad
- Presentación
- Calidad de los productos
- Sabor

6.3.- El Jurado, de entre todas la propuestas recibidas, seleccionará **19**, que pasarán a la fase final del certamen, junto a los 2 ganadores del pasado Concurso Local de Tapa 'Hecho en Mijas' (Cuyo primer premio, en sus dos categorías celebradas, suponía el pase directo a la fase final de este certamen).

Séptimo: De la organización.

7.1.- La organización, a petición del Jurado, se reserva el derecho a ampliar o reducir el número de finalistas en función del nivel de las propuestas presentadas.

7.2.- La organización comunicará el día 20 de Febrero a todos los participantes (por teléfono y correo electrónico indicados en los datos de inscripción) su pase a la final.

7.3.- El orden de participación, para la final, se asignará por sorteo.

7.4.- La organización se compromete a sufragar los gastos de alojamiento, en régimen de desayuno, el día de la final que será el 16 de Marzo.

7.5.- La organización se reserva el derecho a modificar los miembros del jurado, respecto a la selección previa con la final, en función de la disponibilidad de cada uno de ellos.

7.6.- La organización se reserva el derecho a solicitar a los ganadores de los 7 premios que se entregarán el día de la final, que participen en un Show Cooking que tiene previsto celebrar los días 20, 21, 27 y 28 del Marzo del 2015.

7.7.- El día de la final, 16 de Marzo, la organización pondrá a disposición de los concursantes un espacio en el que elaborar su tapa, el cual contará con los elementos de cocción necesarios para cada propuesta. Así mismo, la organización deja a criterio de cada participante el traer sus propios utensilios para la elaboración de su propuesta.

7.8.- La organización sufragará los gastos de los alimentos necesarios para elaboración de las tapas y se asegurará de que todos los ingredientes necesarios estén preparados para la final.

Octava. De los finalistas.

8.1.- El Jurado podrá declarar desiertos los premios si considera que las candidaturas presentadas no reúnen los méritos suficientes.

8.4.- Los 21 concursantes participarán en una gala final, que se celebrará el lunes 16 de Marzo, en el Teatro de Las Lagunas, quedando la hora por determinar.

8.6.- Los concursantes seleccionados se comprometen a asistir a dicha final, donde elaborarán y expondrán su tapa ante el jurado. Para ello contarán con un tiempo de 20 minutos.

8.7.- En el transcurso de la final, cada miembro del jurado otorgará una puntuación, de 0 a 10, en las diferentes evaluaciones de la tapa (elaboración, originalidad, presentación, calidad de los productos, etc.). Sumadas puntuaciones de los distintos miembros del jurado, se eliminará la puntuación más alta y la más baja, siendo la media aritmética de las restantes la que suponga la puntuación final.

Novena. De la aceptación de las bases.

Todos y cada uno de los puntos de estas bases son de obligado cumplimiento. La organización se reserva el derecho a modificar las presentes bases previa advertencia y consentimiento de las partes presentadas, así como a desestimar las propuestas que no cumplan con las mismas.

Décima. Premios.

Premio del Jurado:

Se establecen los siguientes premios en función del fallo emitido por el Jurado:

PRIMER PREMIO – 2.500 + Pieza de arte conmemorativa

SEGUNDO PREMIO – 1.000 euros + Pieza de arte conmemorativa

TERCER PREMIO – 500 euros + Pieza de arte conmemorativa

Asimismo, se concederán las siguientes menciones especiales:

MEJOR TAPA DE SABOR TRADICIONAL – Pieza de arte conmemorativa

MEJOR TAPA VANGUARDISTA – Pieza de arte conmemorativa

MEJOR CONCEPTO DE TAPA – Pieza de arte conmemorativa

MEJOR COCINERO NOVEL – 1.000 euros en concepto de Beca de Formación + Pieza de arte conmemorativa

En aplicación de la Ley 35/2006, de 28 de noviembre, del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, las cantidades percibidas en concepto de premio estarán sometidas a la retención que conforme a dicha Ley se encuentren vigentes en el momento de la aprobación de los mencionados premios.

