



# Tapearte



## VI EDICIÓN TAPEARTE EN MADRIDEJOS

### 1. INTRODUCCIÓN.

Con esta iniciativa el Ayuntamiento de Madridejos pretende incentivar a los establecimientos participantes tanto en relación a la creatividad e innovación como en la calidad de la elaboración de sus tapas, incorporando los productos de la tierra. Con motivo de la coincidencia de Las Jornadas de Monda de Azafrán, celebradas en Madridejos y de la peculiaridad de esta especia como sello de identidad del municipio, se pretende fomentar su uso en la cocina contemporánea. Por ese motivo se concederá un premio especial entre las tapas que tengan como ingrediente el azafrán.

### 2. OBJETIVOS.

El objetivo principal es la promoción del establecimiento de hostelería y restauración de calidad.

Los objetivos específicos que se pretenden conseguir son los siguientes:

- Incremento de la innovación, creatividad y variedad de tapas.
- Incremento de la calidad al participar los establecimientos en un concurso que está dotado de un premio expuesto en las bases.
- Incremento de las ventas en una temporada baja.
- Mayor rotación de los clientes, al tener que degustar la tapa en varios establecimientos para poder participar en el sorteo de diferentes premios.
- Mayor conocimiento del sector local en la comarca por medio de la actividad, promoción y publicidad en medios.

### 2. ACTIVIDADES

Para la consecución de los objetivos se plantea la siguiente actividad:

3.1. CONCURSO DE LA VI EDICIÓN DE TAPEARTE EN MADRIDEJOS. Cuyas bases y documentos se exponen a continuación.



# Tapearte



## BASES DEL CONCURSO DE LA VI EDICIÓN DE TAPEARTE EN MADRIDEJOS

**ARTÍCULO 1º.- OBJETO:** Organizadas por el Ayuntamiento de Madridejos a través de la Concejalía de Industria, Turismo y Artesanía y desarrolladas por el Área Local de Innovación y Promoción Económica, con el patrocinio de entidades y empresas interesadas, se convoca la nueva Edición de "TAPEARTE en Madridejos". **Se celebrará desde el día 10 de octubre al día 2 de noviembre de 2014.**

**ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES:** Podrán participar en las mismas todos aquellos establecimientos de Madridejos que estén dados de alta en alguno de los epígrafes fiscales de la categoría de bares y/o cafeterías y restaurantes.

**ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN:** Los interesados en participar deberán remitir a las oficinas del área de promoción empresarial la ficha de inscripción que se acompaña al presente Reglamento, para lo cual, dispondrán de un plazo que inicia el 12 de septiembre y concluirá el próximo 18 de septiembre de 2014.

La denominación de las tapas con las que se pretenda concursar será libre, pero será imprescindible, hacer mención expresa a los productos principales utilizados en su elaboración o, cuando menos, citarlos expresamente en su descripción corta. El incumplimiento de éste requisito así como la falta de calidad de la misma podrá ser causa de inadmisión de la inscripción.

**ARTÍCULO 4º.- JURADO:** El jurado será el público que deguste las diferentes tapas entre los establecimientos adheridos. Procederá a la votación de las diferentes tapas según las instrucciones indicadas en los folletos informativos que podrán encontrar en todos los establecimientos participantes y en varias dependencias municipales.

**ARTÍCULO 5º.-TAPA:** El certamen consistirá en la elaboración con cualquier tipo de ingrediente de una misma tapa a lo largo de la duración del concurso. Será obligatorio participar como mínimo con dos tapas por establecimiento una en la modalidad de premio a la mejor tapa con azafrán y otra a la mejor tapa de aceite de oliva virgen extra García de la Cruz.

La Organización se reserva el derecho de rechazar las inscripciones que por los ingredientes utilizados, formato empleado o relación calidad-precio no atiendan al fin que se persigue con el certamen y, que no es otro que el fomento de la gastronomía de **calidad** que se realiza en los bares y cafeterías del municipio.

**ARTÍCULO 6º.-OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES:**

- Será obligatorio participar como mínimo con dos tapas por establecimiento una en la modalidad de premio a la mejor tapa con azafrán y otra en la modalidad de mejor tapa de aceite virgen extra García de la Cruz.



# Tapearte



- Los establecimientos participantes deberán tener a disposición del público un cartel de la Edición de Tapearte un lugar visible del exterior del establecimiento, además de folletos informativos y talonarios de votación en el interior. También deberán disponer, en lugar visible del interior, información de las tapas mediante un documento en la que se indicarán el nombre de las tapas y la especificación en la categoría en la que participan (azafrán o aceite). Estos documentos serán aportados por la organización.
- Cada tapa debe estar obligatoriamente a disposición de ser consumida por el público durante los días de celebración del Concurso y respetando el horario establecido por cada establecimiento en la ficha de inscripción. Asimismo, los establecimientos participantes se verán obligados a exponer en su establecimiento el material publicitario y promocional que les facilite la Organización, así como los patrocinadores.
- Los jueves con BOGARVE: Los jueves dentro del período del desarrollo del concurso se pondrá a disposición del público la tapa + consumición (Vino, caña, mosto, agua) a 2,50 € en horario de 20:00 a 22:00 horas.
- Cualquier incidencia que afecte al horario y/o fechas señaladas y a la calidad o presentación de la tapa podrá ser motivo de exclusión, a menos que sea por causa debidamente justificada.

**ARTÍCULO 7º.-PRECIO:** El precio de la tapa será como máximo de 2 euros/unidad, debiendo mantener una adecuada relación calidad-precio. El precio de la tapa se indicará en los folletos.

**ARTÍCULO 8º.-PROMOCIÓN:** La Organización promocionará la celebración de las Jornadas, publicitándolas a través de los diferentes medios de comunicación que actúan en el ámbito de Madridejos, comarca y Toledo, así como, los establecimientos participantes, su ubicación y las tapas que se pueden degustar. Para ello, editará un folleto informativo que distribuirá por el municipio, así como, en los puntos de información turística. Se realizará un anuncio de prensa digital o impresa y otro de radio donde se mencionarán a los patrocinadores y participantes de la edición.

**ARTÍCULO 9º.-CUOTA DE INSCRIPCIÓN:** Los costes de promoción y publicidad del evento serán costeados por la Organización, si bien, cada participante deberá satisfacer una cuota de inscripción de 50,00 euros que ingresará en cualquier banco o caja de ahorros de la localidad en la cuenta del Ayuntamiento de Madridejos, indicando en concepto la palabra TAPEARTE. **El justificante de ingreso se debe aportar junto a la solicitud** en las oficinas de promoción empresarial, en la C/ Cruces, 9 – Oficina 4. Teléfono de contacto: 925 46 00 16 (Ext. 3 / 2), e-mail: [clipe@madridejos.es](mailto:clipe@madridejos.es)

**ARTÍCULO 10º.-VALORACIÓN Y VOTACIONES:**

Las tapas presentadas a concurso serán valoradas por parte del público con las siguientes categorías que corresponden con los premios a entregar:



# Tapearte



- **Premio a la mejor tapa con azafrán.**
- **Premio a la mejor tapa marinada con aceite virgen extra García de la Cruz.**

El público realizará las votaciones por medio de los cupones suministrados por las entidades organizadoras y por los establecimientos participantes. En dichos cupones solo se votará la mejor tapa con azafrán y la mejor tapa con aceite de oliva García de la Cruz, indicando el número de la misma en el espacio reservado y cumplimentando los datos personales. Las tapas ganadoras saldrán determinadas por la suma de los votos. En caso de empate en el número de votos, el premio se distribuirá entre los establecimientos ganadores a partes iguales. Para que un cupón sea válido deberá estar cumplimentado correctamente en cuanto a votaciones y datos personales se refiere, y estar sellados por 7 establecimientos participantes.

**ARTÍCULO 11º.- SORTEO ENTRE EL PÚBLICO:** El público que deposite los cupones en las urnas correspondientes con sus datos correctamente cumplimentados, participará en el sorteo de los siguientes premios:

- Un Box de Experiencias, para dos personas en el establecimiento elegido por la organización, valorado en 60 €.
- Una comida o cena para dos personas en unos de los establecimientos participantes, valorada en 40 €.
- Un lote de productos de la tierra, valorado en 30 €.

**ARTÍCULO 12º.- RECUENTO DE VOTOS Y PREMIOS:**

El recuento de votos y la entrega de premios se realizará en la semana siguiente a la finalización del certamen, indicándose por parte de la organización la hora, día y lugar de la celebración. Las urnas serán retiradas de los establecimientos participantes el lunes 3 de Noviembre a lo largo de la mañana.

Los patrocinadores, otorgarán premios a la mejor tapa con azafrán, dotado con 150 € y un premio a la mejor tapa con aceite de oliva virgen extra García de la Cruz, dotado con 150 €. En todos los casos la Organización entregará un distintivo en el que se indica el premio otorgado y los datos del establecimiento ganador.

**ARTÍCULO 13º.-** La Organización se reserva el derecho a introducir modificaciones no sustanciales en el presente reglamento y, que en todo caso, serán comunicadas a los participantes al momento de su inscripción o durante el desarrollo del concurso.



# Tapearte



## VI Edición TAPEARTE en Madridejos FICHA DE INSCRIPCIÓN

D./D<sup>a</sup>. \_\_\_\_\_, con D.N.I. nº \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ representante del establecimiento denominado \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ con domicilio en \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ teléfono móvil de contacto \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**SOLICITO** participar en el **VI Edición de "TAPEARTE en Madridejos"** aceptando el presente Reglamento.

**COMUNICA** que participará en el **VI Edición de "TAPEARTE en Madridejos"** con las tapas denominadas:

**NOMBRE DE LA TAPA CON AZAFRÁN (1):** \_\_\_\_\_

**DESCRIPCIÓN DE LA TAPA:** (Describa brevemente los principales ingredientes de elaboración)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**NOMBRE DE LA TAPA MARINADA CON ACEITE (2):** \_\_\_\_\_

**DESCRIPCIÓN DE LA TAPA:** (Describa brevemente los principales ingredientes de elaboración)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**HORARIO DE DEGUSTACIÓN:** Indique el horario en el que su establecimiento ofrecerá tapas. Ejemplo: 13:00 a 14:00 y 19:00 a 24:00 horas.

\_\_\_\_\_

**DÍAS QUE ABRIRÁ AL PÚBLICO:** Indique qué días en el horario anterior estará disponible la tapa. Ejemplo: de martes a domingo.

\_\_\_\_\_

**HORARIO DE CIERRE:** Indique el día el/los días de cierre del establecimiento. Ejemplo: Lunes día completo.

\_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014

(Firma del interesado/a)