Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

BASES
DEL XXVIII CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

El Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia está dirigido a aquellos establecimientos que, perteneciendo o no a la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia (APECyB, en adelante), deseen participar con el objetivo de fomentar el consumo, dinamizar el sector y poner en valor la oferta gastronómica en la provincia.

PRIMERA. - FECHAS DEL CERTAMEN

1. La XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia tendrá lugar del jueves 9 al domingo 19 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

2. La semifinal será entre los días 20 al 22 de noviembre de 2023 y la final el día 27 de noviembre de 2023.

SEGUNDA. - CONDICIONES DE INSCRIPCIÓN

1. Vía internet, directamente en www.concursodetapaszaragoza.com; o llevándolo o cumplimentándolo físicamente en la sede social de la APECyB – C/Felipe Sanclemente, nº 6 - 8, entresuelo, local 7, C.P 50.001 de Zaragoza –, abonando allí en metálico o con tarjeta de crédito la cuota de inscripción.

2. Es imprescindible para completar la inscripción enviar el nombre de la tapa, la receta y la indicación de si es o no apta para celiacos. La fecha límite para el envío de esta información finaliza el 24 de octubre de 2023.

3. La Asociación se reserva el derecho de retirar del Concurso las tapas cuya calidad sea considerada insuficiente, pudiendo descalificar al establecimiento no permitiéndole la participación en el mismo. Por otro lado, en caso de que el número de establecimientos inscritos sea elevado, la APECyB podrá seleccionar a los participantes definitivos teniendo en cuenta criterios de calidad, eliminando la participación de aquellas tapas con un nivel insuficiente. La selección será llevada a cabo por la Comisión Técnica - Organizadora del Concurso.

4. Durante el periodo activo de inscripción cualquier establecimiento podrá renunciar a la misma recuperando el importe íntegro de su cuota. Una vez transcurrido el plazo de inscripción, la renuncia al concurso sin causa justificada supondrá la pérdida de la totalidad de la cuota abonada.

TERCERA. - CUOTA DE INSCRIPCIÓN

1. Establecimientos asociados:

La ***CUOTA DE INSCRIPCIÓN ORDINARIA PARA ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS*** será de CINCUENTA EUROS (50,00 €).

2. Establecimientos no asociados

La ***CUOTA DE INSCRIPCIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO ASOCIADOS*** será de CIENTO CINCUENTA EUROS (150,00 €).

CUARTA. – MODALIDADES DE TAPA

Para participar en el Concurso cada establecimiento podrá presentar un mínimo de una tapa y un máximo de cinco tapas, en cada una de las modalidades del Concurso, a su elección.

QUINTA. - PROCEDIMIENTO

El Concurso se organiza en tres fases, a saber:

1. FASE DE CONCURSO. Se desarrollará del 9 al 19 de noviembre, ininterrumpidamente. Durante este periodo de tiempo existirá un jurado ad hoc por cada distrito, que visitará los establecimientos radicados en los mismos, seleccionado a la mejor creación por cada una de las cinco modalidades (tapa original, tapa mediterránea, tapa aragonesa “Aragón Alimentos Nobles”, Banderilla fría con Palillo y Tapa Apta para celiacos).

2. SEMIFINAL. Durante varias jornadas (del 20 al 22 de noviembre, ambos incluidos) los semifinalistas presentarán su tapa ante un jurado profesional por cada modalidad, formado por tres - cuatro expertos, en el Centro de Formación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, seleccionando a veinticinco finalistas entre las cinco mejores tapas de cada modalidad y las cinco mejores banderillas.

2. FASE FINAL. Se desarrollará el día 27 de noviembre, compitiendo en la misma los establecimientos finalistas. La fase final irá seguida de la entrega de premios y la gala final, celebrándose estas últimas una vez finalizado el concurso.

SEXTA. - DESARROLLO Y LOGÍSTICA DEL CONCURSO

Cada barrio/distrito participará con entidad propia, siempre que exista un mínimo de establecimientos pertenecientes al mismo o integrados, cifra que se fija en siete. De tal manera que, aquellos distritos que cuenten con siete o más establecimientos inscritos constituirán una unidad autónoma.

Aquellos establecimientos pertenecientes a un distrito en cuestión, que no alcancen la cifra señalada, serán reagrupados en los barrios/distritos más cercanos, por criterios de proximidad.

Las prescripciones indicadas en los párrafos anteriores serán aplicables, por extensión, a los pueblos de la provincia que opten por participar en el concurso; de tal manera que, si existieran siete o más establecimientos pertenecientes a distintos pueblos serán integrados en lo que se denominará un barrio/distrito autónomo ad hoc. En caso contrario, se reagruparán en los barrios/distritos más cercanos, por criterios de proximidad.

En aquellos barrios/distritos en los que se supere la cifra de 30 establecimientos participantes, se aplicará un criterio objetivo y corrector de ponderación, de conformidad con el siguiente criterio:

- Si existen hasta 30 establecimientos inscritos en un barrio/distrito, se seleccionarán seis tapas como las mejores del mismo, por cada una de las modalidades de tapa.

- Si existen entre treinta y sesenta establecimientos inscritos en un barrio/distrito, se seleccionarán doce tapas como las mejores del mismo, por cada una de las modalidades de tapa.

- Y así sucesivamente.

En el caso de que en uno o varios de los distritos participantes no hubiera suficientes tapas en una o varias modalidades para clasificarse para la semifinal, se clasificarán aquellas que, en computo global, hubieran obtenido mayor valoración en dicha modalidad, por orden decreciente.

Durante el desarrollo del concurso (salvo los días de cierre de cada establecimiento, que se determinarán en las inscripciones y se publicarán), el horario para degustar las tapas deberá comprender como mínimo los intervalos

siguientes: de **13:00 a 15.00 horas y de las 20:00 a 22:30 horas**[1]. Durante este horario, los participantes deberán exponer y tener a disposición de los clientes las tapas a concurso en el mostrador o vitrina del establecimiento.

Cada establecimiento dispondrá de un cartel identificativo –previamente facilitado por la organización–, con el objeto de proporcionar a los clientes y al jurado identificación de la tapa.

Cada establecimiento ofertará una tapa o banderilla y una consumición a un precio unitario de CUATRO EUROS (4,00 €), siendo el precio íntegramente para el establecimiento.

La oferta da derecho a una tapa y una consumición: vino, agua, caña o refresco.

Materiales del concurso que se entregan a los bares:

Todos los materiales deberán estar en sitio bien visible, con fácil acceso para la votación popular, como los folletos y demás elementos de promoción del Concurso.

- Carteles.
- Folletos.
- Cartel identificativo de las tapas.
- Cualquier otro documento adicional que la organización estime conveniente.

Debido a cuestiones de logística, a los participantes de la provincia y alrededores se les enviará el material a través de servicio de mensajería.

Las tapas del jurado no se abonarán, con el propósito de sufragar parte del coste de estos y poder destinarlo a otras partidas del concurso, resultando este esfuerzo indispensable para el buen desarrollo del mismo.

SÉPTIMA. - JURADOS Y VALORACIÓN

PREMIOS OTORGADOS POR JURADO PROFESIONAL

1. El **jurado por distritos** (FASE DE CONCURSO) estará compuesto por tres personas, de las cuales una será designada por la Junta de Distrito y dos por la APECyB procurándose, en todo caso, que sean personas con arraigo en el barrio/distrito y relacionados con el mundo gastronómico. Habrá tantos jurados como barrios/distritos participantes, y cada uno de los mismos elegirá a la mejor creación por cada una de las cinco

[1] El horario establecido es de obligatorio cumplimiento para los establecimientos participantes, sin perjuicio de que, a criterio del establecimiento, pueda ofertar la tapa fuera del mismo.

modalidades (tapa original, tapa mediterránea, tapa aragonesa “Aragón Alimentos Nobles”, Banderilla fría con Palillo y Tapa Apta para celiacos).

2. El/los **jurados(s) de expertos** (SEMIFINAL) estará/n compuesto por tres – cuatro profesionales, pudiendo existir un único jurado, varios o tantos como modalidades de creaciones existan, los cuales serán designados por la APECyB. Este jurado seleccionará, en el Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares, LAS VEINTICINCO MEJORES creaciones que pasarán a la final (veinte tapas y cinco banderillas). En caso de existir varios jurados, cada uno seleccionará las mejores tapas por modalidades de tapa íntegramente.

3. El **jurado nacional** estará compuesto por cuatro cocineros profesionales, periodistas, de gran experiencia y reconocido prestigio a nivel nacional, así como por el ganador de la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, quienes evaluarán las tapas clasificadas a la final. Ellos, con sus valoraciones, decidirán cuáles de las tapas finalistas que resultan finalmente premiadas como las tres mejores tapas de Zaragoza y provincia, así como diferentes premios y menciones por cualidades específicas: originalidad, aragonesa, mediterránea y banderilla fría con palillo.

Terminada la labor del jurado profesional sobre las tapas finalistas, el notario designado al efecto levantará la correspondiente acta, la cual estará a disposición de todos los participantes que deseen verla.

Cada uno de los jurados tendrá a su disposición toda la información de las tapas presentadas a concurso, así como los establecimientos a visitar.

Los jurados por distritos pasarán por cada uno de los establecimientos, identificándose como jurado al terminar la degustación de las tapas y solicitando que se registre su asistencia en unas cartillas que portarán habilitadas para ello.

Los jurados tendrán en cuenta los siguientes conceptos a la hora de emitir su valoración: Valoración general de la tapa, creatividad e innovación, presentación, gusto, temperatura, cumplimiento de las bases, atención y actitud, higiene, etc.

El jurado nacional puntuará a los clasificados, los cuales deberán realizar su tapa en el acto o evento preparado al efecto, de conformidad con los siguientes criterios: presentación, interacción de sabores, originalidad, etc.

PREMIOS OTORGADOS POR VOTACIÓN POPULAR

Estos premios se decidirán por votación popular, estando ésta abierta para toda persona que consuma tapas durante el concurso, y buscando reconocer la tapa más popular, el establecimiento con la mejor barra y aquél con el mejor servicio, todas ellas votadas por los consumidores. En dicha valoración se tomarán en consideración, asimismo, las valoraciones técnicas otorgadas al

respecto por parte del Jurado por Distritos, cuya valoración operará como criterio corrector.

En la elección de los premios otorgados por votación popular, se aplicará el mismo criterio objetivo y corrector de ponderación utilizado para la selección de las tapas ganadoras en los diferentes barrios/distritos.

- Si existen hasta 30 establecimientos inscritos en un barrio/distrito, se seleccionarán tres tapas como las mejores por cada uno de los mismos.
- Si existen entre treinta y sesenta establecimientos inscritos en un barrio/distrito, se seleccionarán seis tapas como las mejores por cada uno de los mismos.
- Y así sucesivamente.

Los clientes que así lo deseen podrán votar a la tapa que consideren más cualificada, teniendo en cuenta criterios tales como la calidad de esta, la presentación, la higiene, la atención, etc.

Una vez finalizado el concurso y entregados los premios, los votos estarán a disposición de los participantes en las oficinas de la APECyB.

La Organización dispondrá de un sistema de votación a través de teléfonos móviles, app o web, que garantice que solamente se puede votar una vez a un candidato.

OCTAVA. - LISTADO DE PREMIOS

Los premios a los que se puede optar en esta XXVIII Edición del Concurso de Tapas son los siguientes:

JURADO PROFESIONAL

- *MEJOR TAPA 2023*: Primer premio, segundo premio y tercer premio.
- *MENCIONES:*

1. TAPA ORIGINAL[2]: Primer, segundo y tercer premio.
2. TAPA MEDITERRÁNEA [3]: Primer, segundo y tercer premio.

[2] Deberá elaborarse bajo los parámetros de la novedad y la innovación, aplicados tanto en su elaboración como en su presentación.
[3] Dentro de esta modalidad se incluyen las tapas que combinen productos tradicionales y formas de cocción/elaboración/ preparaciones propias de cada región, cultura y estilo de vita típico de la región mediterránea.

3. TAPA ARAGONESA *"Aragón Alimentos Nobles"* [4]: Primer, segundo y tercer premio.
4. BANDERILLA FRÍA CON PALILLO: Primer, segundo y tercer premio.

- *RECONOCIMIENTOS [5]:*

5. TAPA APTA PARA CELIACOS: Primer, segundo y tercer premio.
6. POPULARIDAD:

   a. Premio a la Tapa más Popular
   b. Premio a la mejor Barra
   c. Premio al mejor servicio

Ninguna tapa podrá optar a más de un premio, mención o combinación de ambas.

ACCÉSIT

La organización se reserva el derecho a otorgar en la presente edición otras distinciones a las tapas que considere oportunas.

DIPLOMAS DE PARTICIPANTES

Los diplomas de participantes se recogerán en las oficinas de la APECyB el día que al efecto se determine por la organización.

NOVENA. - FINAL DEL CONCURSO

La final tendrá lugar el día 27 de noviembre de 2023.

Los finalistas tendrán que realizar su tapa ante un jurado profesional a nivel nacional. El evento se realizará en un establecimiento con cocina adecuada, que se comunicará a los finalistas cuando se les anuncie que han llegado a la final. El número de finalistas será de VEINTICINCO (veinte tapas y cinco banderillas).

El jurado degustará las tapas y las puntuará siguiendo parámetros como: presentación, interacción de sabores, originalidad, etc. de forma que, una vez entregadas las puntuaciones al notario, éste levantará acta con los ganadores,

[4] Deberá elaborarse con productos propios y autóctonos de nuestra región, con calidad diferenciada (Alimentos de Aragón): https://www.aragonalimentos.es

[5] Estos reconocimientos serán otorgados por el público/consumidor a través de las valoraciones emitidas durante la fase de concurso. En caso de que los establecimientos que hubieran obtenido alguno de estos reconocimientos fueran clasificados para la semifinal, se les comunicaría dicha circunstancia para que optaran por uno u otro estatus, dado que ninguna tapa puede optar a más de un premio.

que permanecerán en secreto hasta el momento en que se lleve a cabo la entrega de premios.

Cada participante tendrá derecho a invitaciones para asistir con acompañantes interesados en seguir la final.

DÉCIMA. - ENTREGA DE PREMIOS

La gala de entrega de premios se llevará a cabo una vez finalizado el concurso y después de la final. Se avisará previamente de la fecha y lugar definitivos.

La entrega de premios contará con la asistencia de autoridades y medios informativos nacionales y locales.

Los ganadores se darán a conocer el mismo día de la entrega de premios.

Cada partícipe tendrá derecho a dos invitaciones para la gala de entrega de premios. Si se desea comprar más entradas podrá hacerse en las oficinas de la APECyB. Los premios serán:

- **Para los establecimientos:** Trofeos a los ganadores y diplomas al resto de participantes.
  El establecimiento ganador del Premio a la Mejor Tapa 2024 participará en el II Concurso Oficial de Tapas y Pintxos de Hostelería de España.

- **Para el público votante:** Se determinarán en las bases específicas elaboradas para regular la votación popular.

DÉCIMO PRIMERA. - ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción como participante del XXVIII Certamen del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia implica el conocimiento y aceptación íntegra de las normas del certamen y sus bases. El incumplimiento de cualquiera de sus disposiciones conllevará la eliminación automática del establecimiento en cuestión y, en su caso, la imposibilidad de concurrir en sucesiva o sucesivas ediciones, cuando así lo acuerde la Comisión Técnica - Organizadora, en función de la entidad de la infracción advertida.

DÉCIMO SEGUNDA. - DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes y los ganadores autorizan a la APECyB a reproducir y utilizar su nombre, apellidos, y otros datos, así como su imagen, en cualquier actividad publi- promocional relacionada con el certamen en que ha participado sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.

DÉCIMO TERCERA. - LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD

La APECyB no se responsabiliza de los cambios que la organización deba realizar por cuestiones ajenas a su voluntad.

DÉCIMO CUARTA. - POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Los datos personales que se faciliten a la APECyB se incorporarán al correspondiente fichero de esta Institución, autorizando los interesados única y expresamente a la misma al tratamiento de dichos datos para su utilización en relación al desarrollo de acciones informativas y promocionales.

El interesado queda informado de los derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos y la limitación y oposición a su tratamiento, pudiendo ejercitarlos por escrito mediante carta dirigida a la siguiente dirección postal: C/ Felipe SanClemente, nº 6 - 8, Entresuelo, Local 7 (CENTRO COMERCIAL SANCLEMENTE), C.P 50.001, de Zaragoza.

Únicamente nos autoriza de forma expresa a comunicar sus datos, siempre y cuando no nos indique lo contrario, en los siguientes casos: a las entidades referenciadas en los materiales publicitarios, sobre las cuales puede ampliar información en www.cafesybares.com y sus empresas publicitarias.