

BASES DEL PRIMER CONCURSO DE TAPAS DE SAN JOSÉ “SABOREA SAN JOSÉ”

El concurso de Tapas de “Saborea San José” organizado por la Junta Municipal del Distrito de San José, está dirigido a aquellos establecimientos que, perteneciendo al distrito del barrio de San José, deseen participar con el objetivo de fomentar el consumo, dinamizar el sector y poner en valor la oferta gastronómica de nuestro barrio.

PRIMERA.- FECHAS DEL CERTAMEN

La I Edición del Concurso de Tapas de San José tendrá lugar del viernes 16, al domingo 25 de septiembre de 2022, ambos incluidos.

SEGUNDA. - CONDICIONES DE INSCRIPCIÓN

- 1.- La inscripción se formalizará vía internet, en el siguiente correo electrónico de la Asociación San José Barrio Comercial: sanjosebarriocomercial@gmail.com
- 2.- En dicha inscripción deberá constar nombre, dirección del establecimiento y teléfono de contacto, día de cierre semanal, así como el nombre de la tapa. La fecha límite para el envío de esta información finalizará el 14 de septiembre de 2022
- 3.- La inscripción al concurso será gratuita.

TERCERA. - MODALIDADES DE TAPA

- 1.- Para participar en el Concurso cada establecimiento deberá presentar una única tapa, en cualquier formato o composición.
- 2.- Cada establecimiento participante ofertará una tapa y una consumición (vino, agua, caña o refresco) a un precio unitario de tres euros (3,00 €).
- 3.- Dicho importe será íntegramente para el establecimiento concursante.

CUARTA. – PROCEDIMIENTO

- 1.-Concurso: Se desarrollará del 16 al 25 de septiembre de 2022 ininterrumpidamente. Durante este periodo de tiempo el jurado del concurso visitará los establecimientos concursantes, seleccionado entre los mismos a los 10 finalistas por la mejor tapa.
- 2.- Durante el desarrollo del concurso (salvo los días de descanso semanal de cada establecimiento que se harán públicos), el horario para degustar las tapas deberá comprender al menos las siguientes franjas horarias: de 13:00 a 15.00 horas y de 20:00 a 22:30 horas. En dicho horario los concursantes deberán exponer y tener a disposición de los clientes las tapas a concurso en el mostrador o vitrina del establecimiento.
- 3.- Final: Se desarrollará el día 29 de septiembre en el Espacio Ambar de la Fábrica de La Zaragozana, sita en la calle Ramón Berenguer IV. Tras la presentación de los 10 establecimientos finalistas se darán a conocer el fallo con los ganadores, haciendo entrega de los premios del concurso.

QUINTA. -LOGÍSTICA DEL CONCURSO

- 1.- La organización proporcionará gratuitamente a los establecimientos concursantes diferentes materiales: cartelera, boletos de votación, folletos, urnas o cualquier otro elemento que la organización estime conveniente.
- 2.- La tapa degustada por el jurado en el proceso de baremación en cada establecimiento concursante no se abonará.

SEXTA. - ORGANIZADORES, PATROCINADORES Y COLABORADORES.

- 1.- Corresponde la organización del concurso a la Junta Municipal del Distrito de San José.
- 2.- Colaboran en la organización del concurso la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, la Asociación Vecinal del barrio de San José y la Asociación de Comerciantes San José Barrio Comercial.
- 3.- Patrocina el concurso las empresas Ambar, Grandes Vinos y Viñedos y Coca Cola.

SÉPTIMA. - JURADO

- 1.- El jurado del concurso estará compuesto por personas pertenecientes al mundo profesional de la hostelería, periodismo gastronómico y del mundo asociativo del distrito de San José.
- 2.- El jurado evaluará las tapas en relación con diferentes baremos: originalidad, calidad del producto, presentación, sabor y exposición de la tapa.
- 3.- Los miembros del jurado se identificarán como parte del mismo y tras degustar la tapa solicitarán al establecimiento que selle o firme la acreditación que se le exhibirá para certificar que han probado la tapa presentada a concurso.

OCTAVA. - PREMIOS

- 1.- El jurado fallará el primer premio a la mejor tapa de San José 2022, así como un segundo y tercer premio.
- 2.- Los 10 finalistas del concurso recibirán diploma acreditativo como finalista del concurso y serán premiados con la inscripción gratuita como representantes de San José en el Certamen Provincial de Tapas de Zaragoza organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia.
- 3.- La organización se reserva el derecho a otorgar en la presente edición otras distinciones a las tapas que considere oportunas.

NOVENA. - PREMIOS A LOS CONSUMIDORES

- 1.- Los participantes como consumidores en la I Edición del Concurso de Tapas "Saborea San José", podrán participar en el sorteo de varios premios patrocinados por Ambar, Grandes Vinos y Viñedos, Coca Cola, la Asociación San José Barrio Comercial y la Asociación Vecinal de San José.
- 2.- Para tal fin, se habilitarán urnas en los establecimientos concursantes en las que se podrá depositar un boleto de participación para el sorteo de premios que se celebrará el día 29 de septiembre en la sede de la Asociación Vecinal de San José, en la calle Ventura Rodríguez 12-14.

DÉCIMA. - ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción como participante del I Concurso de Tapas “Saborea San José” 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 concursante.

UNDÉCIMA. - DERECHOS DE IMAGEN

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

DUODÉCIMA. - LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD

La Junta de Distrito de San José no se responsabiliza de los cambios que la organización deba realizar por cuestiones de fuerza mayor.

DÉCIMOTERCERA. - POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Siguiendo las directrices de la Ley de Protección de Datos, no se utilizarán ni facilitarán datos personales de ninguno de los participantes, siendo destruidas todas las papeletas de participación a los diferentes sorteos una vez finalizado el mismo.

Zaragoza, a 8 de agosto de 2022