

BASES CONCURSO RIBADEO DE TAPEO. XVII EDICIÓN

1. ORGANIZACIÓN, PARTICIPANTES E CALENDARIO

A organización do **XVII Concurso de Tapas “Ribadeo de Tapeo”** está promovido pola Área de Promoción Económica, Iniciativa Empresarial, Turismo e Comercio.

1.1 Poderán participar todos os establecementos hostaleiros e de restauración localizados en Ribadeo que se inscriban a tal fin e acepten estas bases, en calquera das súas tipoloxías: bar, mesón, restaurante e cafetería.

1.2 O evento ten como fin apoiar o desenvolvemento da cultura de tapas e fomentar a calidade da gastronomía da vila. **O concurso dará comezo o día 20 de abril prolongándose ata o día 28 de abril de 2024.**

2. TAPAS

2.1 **Os establecementos poderán presentar 1 tapa , salgada ou doce.** Tamén poderán optar por presentar 2 tapas que deberán ser unha maridaxe entre SALGADA e outra DOCE. As tapas poden ser frías ou quentes.

2.2 **O prezo estipulado é de 2.50 euros por tapa.** Non serán aceptadas aquelas que en realidade sexan racións ou medias racións e as que non ofrezan unha calidade mínima. Tampouco serán válidas para o concurso as tapas que habitualmente se sirvan de balde nos locais, aínda que se lles realizaran pequenas modificacións.

2.3 As tapas presentadas ao concurso deberán ser ofertadas ao público durante os días de celebración do mesmo agás os días de peche oficiais de cada establecemento (aqueles que non teñen día de descanso, poderán establecer un día de descanso).

O horario de servizo das tapas deberá ser como mínimo de 4 horas ao día (ben sexa ao mediodía, á tarde ou unha combinación de ambas) con excepción de aqueles establecementos que xustificadamente acrediten outro horario habitual de apertura ou causas de forza que o impidan, este feito deberá ser debidamente acreditado.

2.4 Todos os establecementos participantes están obrigados a presentarlle á organización **fotografías da súa tapa** con anterioridade ao **3 de abril de 2024**. A organización porá un **fotógrafo/a gratuito** a disposición dos establecementos, para tal fin o fotógrafo visitará os establecementos os días **2 e 3 de abril** de 2024. Asemade as fotografías das tapas dos establecementos que participen na fase previa serán tomadas durante a mesma semana.

Os establecementos que no cumpran este proceso quedarán excluídos da participación no concurso.

3. FASE PREVIA

O Ribadeo de Tapeo ten entre os seus obxectivos incentivar a cultura gastronómica e fomentar a calidade da oferta. Con este fin, durante os días **3 e 4 de abril**, un/unha cociñeiro especializado na materia, degustará as tapas presentadas ao concurso (concretarase o día e hora con cada participante unha vez formalizada a súa inscrición). Esta fase terá simplemente un carácter de intercambio de impresións da elaboración e presentación da tapas.

4. PRAZO DE INSCRICIÓN

O PRAZO PARA A PRESENTACIÓN NO CONCURSO REMATARÁ O DÍA 15 DE MARZO DO 2024, ÁS 14:00 HORAS.

A candidatura presentarse no Rexistro do Concello coa seguinte documentación:

- Boletín de inscrición debidamente cumprimentado, que deberá levar o selo do establecemento inescusablemente.
- Ficha técnica da receita/s, descrición do establecemento e COORDENADAS GPS.
- Indicar se desexan ser **ESTABELECIMENTO COLABORADOR**: Serán establecementos colaboradores aqueles que doen voluntariamente un premio que poderá consistir nunha cea/comida ou aquel outro que o establecemento decida. Estes premios sortearanse entre o público que realice as diferentes rutas do tapeo. Os establecementos colaboradores contarán cun espazo especial na publicidade que se faga do evento.

A organización resérvase o dereito de excluír aqueles establecementos que non acheguen a documentación que se require. Ata o comezo do concurso a organización comprométese a gardar en estrito segredo profesional o nome e descrición das tapas ou petiscos.

5. CONDICIÓN DE PARTICIPACIÓN

1. As tapas presentadas deberán figurar na oferta habitual do establecemento como mínimo durante os días de celebración do concurso, exceptuando os días oficiais de peche do establecemento, que deberán ser detallados na ficha que se xunta e DURANTE O MÍNIMO DE HORAS QUE SE RECOLLE NO PUNTO 2.3. Agás causas de forza maior que deberá ser debidamente acreditado.

2. Selar a toda clientela que o precisen, co seu correspondente selo.

3. Exhibir nun lugar visible do exterior do establecemento o distintivo que identificará aos participantes no concurso “Ribadeo de Tapeo”.

4. Colocar, nun lugar visible e accesible, a urna deseñada ao efecto, na que o público depositará os votos que lle outorga a cada tapa. Deberá entregala nos locais da organización nos 4 días posteriores á finalización do concurso.

5. Colocar nun lugar visible e accesible o código QR que facilite a organización, coa que a clientela poderá votar á mellor tapa do público.

6. Dentro do establecemento, indicar e diferenciar de maneira visible na súa oferta a tapa ou tapas que participe no Concurso.

7. Dar un informe final do número de tapas vendidas e colaborar coa enquisa de valoración do evento, co fin de realizar propostas de mellora para as posíbeis futuras edicións do mesmo.

É motivo de expulsión do concurso o incumprimento dalgunha das normas aquí establecidas.

6. PREMIOS DO XURADO PROFESIONAL

6.1 NA CATEGORÍA DE “PREMIOS DO XURADO OFICIAL”

Os premios son:

- Primeiro Premio do Xurado:** premio á mellor tapa, que consistirá en Diploma e placa.
- Segundo Premio do Xurado:** premio á segunda mellor tapa que consistirá en Diploma e placa.
- Terceiro premio do Xurado:** premio á terceira mellor tapa que consistirá en Diploma e placa.
- Premio “Tapa máis sostible”***. Premio dotado con diploma e placa. Este premio contén un requisitos especiais que se describen e detallan mais adiante.
- Premio “Tapa Doce”**. Premio dotado con diploma e placa.

Os premios do Xurado non son excluíntes entre si e poderán concorrer na mesma tapa, agás o Primeiro, Segundo e Terceiro do Xurado. A organización resérvase o dereito de conceder mencións especiais a aqueles petiscos que o consideren. O fallo do xurado será inapelable.

Na descrición da tapa debe indicarse información relativa aos ingredientes utilizados.

6.2 SELECCIÓN E XURADO.

A estes premios concorrerán todos os establecementos inscritos no Concurso.

A organización reservase a posibilidade de realizar dúas quendas de selección realizadas por dous xurados diferentes. Unha primeira onde se escollerán os establecementos finalistas e outra quenda onde se escollerán os premiados. O primeiro xurado poderá estar composto por un grupo ou varios grupos de persoas con coñecementos gastronómicos, este xurador valorará todas as tapas concursantes segundo os criterios do apartado 6.3.

As tapas finalistas pasarán a segunda quenda de selección. O xurado desta quenda estará composto por persoas expertas na materia

A selección final poderá levarse a cabo nun local pechado de forma conxunta ou ben tamén poderán visitar os establecementos das tapas finalistas e que na medida do posible levarase a cabo nun día laboral de entre semana (xoves ou venres) Se entenderá que os finalistas deberán atender a este xurado, no seu caso.

AS CONSUMICIÓNS DO XURADO CORRERÁN A CARGO DOS ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES.

6.3 CATEGORÍAS DE PRIMEIRO, SEGUNDO, TERCEIRO E TAPA DOCE Criterios de selección – para as categorías de primeiro, segundo, terceiro e tapa doce os criterios de valoración do xurado oficial serán os seguintes:

- a) Elaboración da tapa, puntuarase de 0 a 10
- b) Olor, textura e sabor, puntuarase de 0 a 10
- c) Presentación, puntuarase de 0 a 5
- d) Calidade do servizo, puntuarase de 0 a 5
- e) Orixinalidade e creatividade, puntuarase de 0 a 5



6.4 CATEGORÍA A TAPA MÁIS SOSTIBLE

As persoas que desexen participar nesta categoría deberán cumprir como mínimo co punto 6.4.1 que se indica no seguinte parágrafo. A tapa gañadora será a que sume un maior número de puntos dos indicados a continuación :

6.4.1. Emprego de produto local e de temporada

Será obrigatorio que como mínimo o 50 por cento dos produtos empregados sexan de orixe local, produtos locais e de tempada (debendo indicar no boletín de inscrición o modo do seu cumprimento) , xa que a súa produción adoita ter un menor impacto ambiental ao reducir a necesidade de transporte e almacenamento a longa distancia (salientar que non só o produto local é sostible pero desde a organización decidiuse priorizar este criterio dado o impacto na economía local e as baixas necesidades de transporte.)

Se considerará produto local aquel que teña coma orixe como máximo 100 km á contorna. Entendese que este produto poderá mercarse directamente aos produtores como aos puntos de comercialización dos mesmos.

O cumprimento deste punto deberá acreditarse a través de documentación que demostre a trazabilidade e orixe do produto. O verificación deste punto levárase a cabo na fase de selección previa así como indicar no boletín de inscrición.

Desde a organización e en colaboración con **Eo Alimenta** proporcionamos un listado de persoas produtoras locais así como os produtos previsibles que podan estar a disposición da hostalería nos días de concurso . Con isto a organización quere facilitar o contacto entre as persoas produtoras/comercializadoras que nos permita iniciar un traballo neste sentido . Trátase dun listado aberto no que se dará cabida a todos as persoas produtoras que desexen participar .

Para aquelas persoas que desexen presentar a tapa a categoría Máis Sostibles poderán contar co asesoramento previo de Eo Alimenta no teléfono : 628842835

6.4.2 .Producción sostible: . 5 puntos.

Uso de ingredientes de agricultura ecolóxica, agroecolóxica ou rexenerativa, que evitan o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos e conservan a biodiversidade e melloran a saúde do chan.

O cumprimento deste punto deberá acreditarse a través de documentación que demostre a trazabilidade . A verificación deste punto levárase a cabo na fase de selección previa.

3.Emprego de produtos con DO , IXP ou realizadas con produto autóctono Galego ou Asturiano. 5 puntos.

O cumprimento deste punto deberá acreditarse a través de documentación que demostre a trazabilidade. A verificación deste punto levarase a cabo na fase de selección previa así como a súa indicación no boletín de inscrición.

Facilítase un listado de IXP , DO presente no territorio a menos de 100 km .

4. Empaquetado e presentación: 5 puntos

Tipo de envases ou pratos utilizados para presentar as tapas. Dar preferencia a materiais compostables ou reutilizables.

Por exemplo a cerámica, porcelana, vidro, cartón etc..

5. Colaboración local: 5 puntos.

Recoñecer a colaboración con persoas produtoras locais e sostibles, ou outras empresas comprometidas con prácticas responsables.

Este punto poderá cumprirse a través da información transmitida no momento do servizo, ou ben a través da incorporación no nome da tapa (por exemplo “ Cama de fabas da horta de Alicia” , ou a través de calquera outro dispositivo que informe á clientela da procedencia dos produtos (tarxetas etc..)

6. Elaboración, sabor, presentación, calidade , orixinalidade e creatividade da tapa.

- a) Elaboración da tapa, puntuarase de 0 a 10
- b) Olor, textura e sabor, puntuarase de 0 a 10
- c) Presentación, puntuarase de 0 a 5
- d) Calidade do servizo, puntuarase de 0 a 5
- e) Orixinalidade e creatividade, puntuarase de 0 a 5

7. PREMIOS DO PÚBLICO

7.1. A este premio, ao igual que nas edicións anteriores, concorrerán todos os establecementos inscritos no Concurso.

Premio “Tapa do Público”: será a tapa máis votada pola clientela. Premio dotado con Diploma e placa. Nesta edición combinarase entre a votación dixital (a través de QR) e a votación mediante tarxetas en urnas situadas en cada local.

No caso de votos a través de teléfono, a persoas deberán rexistrarse. Os votos serán xeolocalizados a través do QR que se atopará en cada local, de forma que as persoas participantes deberán ir creando a súa ruta . Para poder votar as persoas clientes deberán degustar como mínimo 5 tapas. Unha vez rematada a degustación de tapas que se desexe as persoas emitirán o seu voto á mellor tapa do público. Dende un mesmo terminal poderase emitir un único voto por tapa participante.

O premio do público será o que obteña máis votacións.

Entre todos os votos válidos emitidos celebrarase o sorteo dos premios destinados ao público participante.

Co obxecto de respectar ao máximo a decisión popular, os premios do público non son excluíntes: poden concorrer no mesmo establecemento.

8. PREMIOS

OS ESTABLECEMENTOS GAÑADORES DO CONCURSO, tanto na categoría de premios do xurado profesional coma do público, recibirán publicidade gratuíta ata a próxima edición 2025, onde se indicará que as súas tapas foron premiadas, na XVII Edición do Ribadeo de Tapeo.

Para tal fin, elaborárase unha publicación que servirá como ferramenta promocional nas oficinas de turismo (do centro da vila e Punto de Información de As Catedrais), feiras turísticas e demais eventos promocionais, ademais da pantalla informativa situada no Parque San Francisco da Vila e na páxina web de Turismo.

9. TAPAS ESPECIAIS

Nesta convocatoria os establecementos participantes poderán darlle difusión á posible oferta de tapas vexetarianas e tapas aptas para celíacos. Así mesmo a organización indicará a se admiten ou non animais dentro do local.

Co obxecto de garantir e asesorar aos participantes na presentación e elaboración de tapas sen glute, a organización colaborará coa Asociación de Celíacos de Galicia que será quen revisará e asesorará aos establecementos interesados no manexo, recomendacións e na correcta elaboración da tapa sen glute.

10. DIFUSIÓN

A celebración do concurso darase a coñecer nos medios de comunicación con campañas publicitarias, carteis e folletos, ademais da promoción online a través da web <http://turismo.ribadeo.gal/tapeo> e nas distintas plataformas de redes sociais de Facebook e Instagram e a APP contratada ao efecto.

Crearase un Hashtag **#Ribadeodetapeo24** para a “difusión”, a través das redes sociais, do concurso, tapas e establecementos participantes.

11- VANTAXES PARA OS ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES

Os establecementos participantes na XVII Edición do Ribadeo de Tapeo obterán os seguintes beneficios:

- A realización dunha reportaxe fotográfica das tapas presentadas ao concurso, destinado ao material promocional que se elaborará para a divulgación do mesmo.
- Promoción dos seus establecementos a través da difusión do propio concurso.

A ORGANIZACIÓN RESERVA PARA SI O DEREITO A TOMAR DECISIÓNS NON REFLECTIDAS NAS PRESENTES BASES DE CARA A MELLORAR A ORGANIZACIÓN E XESTIÓN DO MESMO.

IMPORTANTE *As comunicación cos establecementos serán preferente por correo electrónico.

+ INFORMACIÓN

CONCELLO DE RIBADEO. ÁREA DE PROMOCIÓN ECONÓMICA

982 128 650

adl@ribadeo.gal

FACEBOOK RIBADEO DE TAPEO

<http://www.facebook.com/Ribadeodetapeo>





BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN RIBADEO DE TAPEO XVII

Datos do establecemento

A CUBRIR EN MAIUSCULAS

- **Nome do establecemento:**
- **Nome e Apelidos:**
- **DNI/NIF:**
- **Enderezo do Local:**
- **Teléfono/s establecemento:**
- **Correo electrónico:**
- **Páxina web:**
- **Facebook do establecemento:**
- **Instagram do establecemento:**
- **Horario de degustación:**
- **Día de peche do local:**
- **Coordenadas GPS:**
- **Admite a entrada de cans/animais no local:** SI NO

Tapas

MARCAR CUNHA X

TAPA 1

Nome da Tapa: _____

- **A tapa é apta para celíacos:** SI NO
- **A tapa é apta para vexetarianos:** SI NO
- **A tapa é "Tapa máis Sostible":** SI NO
- **A tapa é "Tapa Doce":** SI NO



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN RIBADEO DE TAPEO XVII

MARCAR CUNHAX

TAPA 2 (OPCIONAL. Poderá optar a presentar 2 tapas no caso de ser unha tapa SALGADA e outra DOCE que mariden entre si)

Nome da Tapa: _____

- **A tapa é apta para celíacos:** SI NO
- **A tapa é apta para vexetarianos:** SI NO
- **A tapa é "Tapa máis Sostible":** SI NO
- **A tapa é "Tapa Doce":** SI NO

ESTABLECEMENTO COLABORADOR na doazón de premios que se destinarán ao sorteo entre o público participante (especificar):

En Ribadeo, a de do 2024

Sinatura e Selo

A/A do Sr. Alcalde do Concello de Ribadeo.



FICHA TÉCNICA

RIBADEO DE TAPEO XVII

TAPA 1

NOME DA TAPA:

DESCRICIÓN XERAL DA TAPA:

INGREDIENTES:

No caso de optar á categoría de "Tapa máis sostible" indicar tamén a cantidade, a orixe e as características dos ingredientes (se é produto de tempada, se ten selo de calidade recoñecida: IXP, DO,...) Recordar que na fase previa haberá que acreditar documentalmente a procedencia dos produtos).

ELABORACIÓN

PRESENTACIÓN

DESCRICIÓN DO LOCAL

A CUBRIR NO CASO DE OPTAR Á "TAPA MÁIS SOSTIBLE"

Emprego de ingredientes de produción sostible:

SI

NO

Emprego de produtos con DO, IXP ou realizadas con produto autóctono Galego ou Asturiano:

SI

NO

Empaquetado e presentación reutilizable ou compostable:

SI

NO

Indicarase a colaboración local (no nome, á hora do servizo,...):

SI

NO



FICHA TÉCNICA

RIBADEO DE TAPEO XVII

TAPA 2 (OPCIONAL. Poderá optar a presentar 2 tapas no caso de ser unha tapa SALGADA e outra DOCE que mariden entre si)

NOME DA TAPA:

DESCRIPCIÓN XERAL DA TAPA:

INGREDIENTES:

No caso de optar á categoría de "Tapa máis sostible" indicar tamén a cantidade, a orixe e as características dos ingredientes (se é produto de tempada, se ten selo de calidade recoñecida: IXP, DO,...) Recordar que na fase previa haberá que acreditar documentalmente a procedencia dos produtos).

ELABORACIÓN

PRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DO LOCAL

A CUBRIR NO CASO DE OPTAR Á "TAPA MÁIS SOSTIBLE"

Emprego de ingredientes de produción sostible:

SI

NO

Emprego de produtos con DO, IXP ou realizadas con produto autóctono Galego ou Asturiano:

SI

NO

Empaquetado e presentación reutilizable ou compostable:

SI

NO

Indicarase a colaboración local (no nome, á hora do servizo,...):

SI

NO