



### **BASES CONCURSO GASTRONÓMICO STW'17**

El Certamen Gastronómico STW17, del que forma parte el Concurso Gastronómico, está organizado por la Asociación de Hosteleros de Sevilla, pudiendo participar en el mismo todos los establecimientos hosteleros ubicados en Sevilla y su Provincia, y se celebrará del 3 al 12 de noviembre de 2017, ambos inclusive.

**La inscripción en el Concurso deberá realizarse antes del 23 de Octubre.**

Los establecimientos que deseen participar deberán cumplimentar correctamente la **ficha de inscripción, receta, elaboración, coste y foto de la tapa, y enviarlas por correo electrónico a la dirección de email: [comunicacion@hosteleriasevilla.es](mailto:comunicacion@hosteleriasevilla.es)**. Las inscripciones que se presenten sin recetas, no optarán a la valoración del jurado profesional y por lo tanto a los premios “Sevilla Tapas Week 2017 INNOVADORA” y “Sevilla Tapas Week 2017 TRADICIONAL”, aunque si a los premios otorgados a través de las votaciones en la app del evento.

**La cuota de inscripción** será de 50 € para los establecimientos asociados y 75€ para los establecimientos no asociados, y deberá ingresarse en la cuenta nº ES43 2100 2580 6802 1026 9007, hasta **el 23 de octubre de 2017**. El impago de la cuota en tiempo y forma supondrá automáticamente la no participación en el concurso gastronómico STW17, aunque se haya presentado el resto de la documentación.

Los establecimientos no asociados deberán cumplimentar la ficha asociativa que se adjunta, disfrutando de 3 meses de gratuidad como participante en STW. Una vez pasados esos tres meses y salvo que se comunique por escrito la baja al correo [comunicación@hosteleriasevilla.es](mailto:comunicación@hosteleriasevilla.es), se adquirirá la condición plena de asociado con todos los derechos y obligaciones que ello comporta.

**El precio de la tapa será libre**, pero deberá quedar fijado a la hora de formalizar la inscripción incluyendo en el precio una bebida entre cerveza, copa de vino, refresco o agua.

Los establecimientos participantes deberán asumir también el coste de la tapa participante más una bebida para un máximo de 2 influencers que estarán debidamente acreditados y presentarán su acreditación en el establecimiento.

Asimismo, deberán aportar 10 tapas de la presentada a concurso para el acto de inauguración institucional del evento inicialmente previsto para el 2 de noviembre.



**Se establecen dos categorías de Premios:**

Un **JURADO PROFESIONAL** otorgará los premios: **“Sevilla Tapas Week 2017 INNOVADORA”** y **“Sevilla Tapas Week 2017 TRADICIONAL”**

Los **CLIENTES QUE VISITEN Y DEGUSTEN LA TAPA A CONCURSO** en los establecimientos participantes, otorgarán el **1º, 2º y 3º** premio, tanto en la Categoría Innovadora como en la Categoría Tradicional, a través de la aplicación móvil STW 17, así como el Premio a la Mejor Atención en el Servicio de Barra o Sala.

De todas las recetas recibidas, el Jurado Profesional seleccionará un mínimo de seis finalistas, la mitad en la Categoría Innovadora y la otra mitad en la Categoría Tradicional, que comunicará inicialmente **el día 2 de Noviembre** fecha en el acto institucional de presentación del evento, así como a través de las RRSS y medios que crea oportuno la Asociación de Hosteleros de Sevilla, a los establecimientos seleccionados que optarán a los premios **“Sevilla Tapas Week 2017 INNOVADORA”** y **“Sevilla Tapas Week 2017 TRADICIONAL”**.

Dichos establecimientos finalistas y como novedad en esta edición, dispondrán de un stand en el **ESPACIO TAPEO** donde venderán sus tapas. En el **ESPACIO TAPEO** no se podrán votar las tapas de los finalistas a través de la aplicación, dado que para ello es obligatorio visitar y degustar la tapa en el propio establecimiento.

**Los criterios de valoración** por parte del jurado profesional para la selección de los finalistas y para otorgar los premios que el mismo concede serán:

- 1º- Encaje en la definición de tapa y de sus atributos, conforme a los criterios aprobados por la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo ( Documento anexo a estas bases ),
- 2º- Presentación,
- 3º- Sabor,
- 4º- Textura,
- 5º- Coste elaboración de la tapa.

**El 12 de noviembre** tendrá lugar **LA FINAL** ante el Jurado Profesional en el **ESPACIO TAPEO** instalado a tal efecto en un espacio singular de la Ciudad que será oportunamente comunicado a los finalistas, otorgando los premios **“Sevilla Tapas Week 2017 INNOVADORA”**, y **“Sevilla Tapas Week 2017 TRADICIONAL”**.



Asimismo, ese mismo día y en dicho acto tendrá lugar igualmente la entrega del 1º, 2º y 3º premios en ambas categorías según los votos emitidos por los clientes a través de la app del concurso, así como el premio a la mejor atención en el servicio.

Los premios otorgados por el Jurado Profesional “Sevilla Tapas Week 2017 INNOVADORA” y “Sevilla Tapas Week 2017 TRADICIONAL” consistirán en :

Mención honorífica para el establecimiento, y un premio en metálico de 600€ euros en el primer caso y de 600€ en el segundo. En caso de empate en alguna de las categorías o en ambas, la cuantía del premio se repartirá proporcionalmente entre los ganadores.

**Para el 1º, 2º y 3º premios en la categoría innovadora y tradicional otorgados a través de las votaciones de los clientes a través de la app**, mención honorífica al establecimiento y atención de los patrocinadores.

Como novedad en esta Edición y a fin de reconocer la importancia que el servicio de barra y sala tienen en nuestros bares y restaurantes, se instituye una nueva categoría, **Premio a la mejor atención en el servicio de barra o sala**, para reconocer su labor, que será valorada y votada por los clientes a través de la aplicación de stw17. El establecimiento ganador recibirá mención honorífica y un premio en metálico de 300 €.

Para puntuar el servicio, el cliente tendrá en cuenta entre otros criterios los siguientes: la atención al cliente, el trato y la profesionalidad, y su implicación en el desarrollo del concurso ofreciendo y recomendando la tapa a concurso, explicando la dinámica del concurso y cualquier otra cuestión que en relación con el servicio entienda merezca ser destacada.

La organización se reserva el derecho de eliminar automáticamente a cualquier participante del que se sospeche mala praxis en el cumplimiento de las normas del concurso o se actúe de mala fe en el cumplimiento de las mismas intentando alterar el resultado del concurso, perdiendo dicho participante todos los derechos adquiridos con la inscripción así como la cuota de la misma.

La inscripción en este concurso supone la aceptación de sus bases y de las decisiones del jurado nombrado por la organización, que serán inapelables. Para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para las dudas que pudieran derivarse de su interpretación, las entidades organizadoras del certamen se reservan la exclusiva competencia al respecto.



### **BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**

Denominación de la receta que presenta “VI Edición Concurso Sevilla Tapas Week 2017” : \_\_\_\_\_

Marque con una x la categoría de tapa en la que participa ( sólo se podrá participar en una de ellas):

**INNOVADORA:**

**TRADICIONAL:**

ESTABLECIMIENTO: \_\_\_\_\_  
Domicilio \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ CIF: \_\_\_\_\_  
Persona de Contacto:  
D. \_\_\_\_\_ Web \_\_\_\_\_

El abajo firmante D. \_\_\_\_\_ solicita su inscripción como participante de la VI Edición Concurso Gastronómico “Sevilla Tapas Week 2017” y declara presentarse al mismo:

1. Conociendo y aceptando las bases que regulan el concurso.
2. Reconociendo que el establecimiento al que representa dispone de barra y mesas donde se sirven -tapas.
3. Manifestando su compromiso y obligación en el caso de ser elegido finalista, a participar en el stand que le sea facilitado por la organización durante los días señalados, en el Espacio Tapeo.
4. Autorizando a que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y en la publicaciones que se seleccionen por la organización, en algunos casos con el nombre del establecimiento y en otros con el nombre de la tapa y en tiempo indeterminado e indefinido reservándose la organización plena capacidad y decisión de publicarlo por las vías que estime oportunas, previa comunicación oficial del mismo.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017

Firma y Sello: D. \_\_\_\_\_



**FICHA TÉCNICA DE LA RECETA DE LA TAPA A CONCURSO**

Denominación de la tapa \_\_\_\_\_

INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR UNA TAPA Productos principales

Cantidades (gramos o unidades) Observaciones

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Elaboración \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

Coste aproximado de la elaboración de una tapa \_\_\_\_\_

Precio venta público junto a una bebida (cerveza, agua o refresco) \_\_\_\_\_

**IMPRESINDIBLE:** Fotografía de buena calidad en formato digital 300 pixeles.



## Los 24 adjetivos de la tapa

1. Cómoda. Se puede tomar a cualquier hora
2. Ligera. Se disfruta en pequeñas cantidades
3. Distinta. Se come de pie y, si se quiere, sentado
4. Relajante. No es compatible con las prisas
5. Económica. Sus pequeñas porciones no encarecen el bolsillo
6. Rentable. Sostenible para el restaurador
7. Onerosa. Para el cliente
8. Divertida. Juega con la combinación de otras tapas, sabores y olores.
9. Tradicional. Es parte de nuestra cultura
10. Innovadora. Puede sorprender su creatividad, propia de la alta cocina
11. Diferente. Se picotea con platillos de muy diversas regiones o países
12. Sana. Es una forma saludable de la Alimentación Mediterránea
13. Comunicativa. Facilita el diálogo entre los comensales
14. Individual. Cada uno elige las suyas
15. Social. Nadie tapea solo, necesita estar con amigos
16. Liberal. Acepta la compañía de cualquier bebida
17. Multiusos. Puede ser un almuerzo, un tentempié, una cena....
18. Reconfortante. Mata el gusanillo y ayuda a la espera
19. Informal. No entiende de protocolo y cada uno se pone donde quiere
20. Intuitiva. No se piensa que se va a tapear, se improvisa
21. Sencilla. Prefiere el palillo al tenedor y el papel a la servilleta
22. Provocativa. Se insinúa atractiva para invitarte a que la elijas
23. Desvergonzada. Se deja coger con las manos
24. Tapear es una forma de vida que se comparte con los amigos

La tapa es una porción pequeña de alimento que se ingiere, por lo general, antes de las comidas y se acompaña de una bebida; un estilo de vida, una rutina alimentaria que sacia por igual a estómagos, amistad y cultura, y se ejerce de forma itinerante por diversos establecimientos. La tapa es parte del carácter andaluz y español, una forma de saborear lo que somos: degustar nuestra esencia culinaria y paladear nuestra forma de vida.



Si desea pertenecer a la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia, disfrutando así de las ventajas que ello supone, cumplimente la presente **FICHA DE INSCRIPCIÓN**.

**Cuota mensual.-**

Restaurante: 30 Euros; Cafetería: 25 Euros; Bar: 23 Euros; Cuota Inscripción: 35 Euros

**Datos de la Empresa.-**

Nombre del Establecimiento:

Domicilio:

Localidad:

Código Postal:

Teléfono:

Email:

Dirección donde enviar la documentación:

**Razón Social.-**

Persona Física:

Persona Jurídica:

NIF/CIF:

Nombre, apellidos y cargo de la persona que firma la ficha:

Fdo:

**ADJUNTAR: LICENCIA DE APERTURA O DECLARACION RESPONSABLES Y LICENCIA DE VELADORES**

---

---

**Domiciliación Bancaria.-**

Muy señores míos , ruego atiendan hasta nuevo aviso , los recibos que la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia les pase al cobro en concepto de cuota mensual. PAGO RECURRENTE

Titular de la Cuenta:

Banco o Caja:

Domicilio:

Iban:

Entidad:

Oficina:

DC:

Nº Cuenta:

Fdo:

“En la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia, con CIF G41291071, y domicilio en la Avenida de Blas Infante, num. 4 – 3º entreplanta – 41011 – Sevilla, no solamente queremos prestarle los mejores servicios sino que estamos comprometidos a cumplir con toda corrección las normativas legales de privacidad y de protección de datos personales, por lo que según lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, y de su Reglamento de Desarrollo el R.D. 1720/2007, le informamos que los datos que voluntariamente nos proporciona en este formulario, así como todos aquellos que en el futuro nos facilite serán incorporados a ficheros de datos debidamente registrados ante la Agencia Española de Protección de Datos, con las finalidades de gestionar su condición de socio, la gestión de cuotas, la gestión de los servicios que sean solicitados a la Asociación, el envío de información de productos, servicios, normativas, y en general de los que estén relacionadas con los fines y objeto de la Asociación, también para enviarle información e invitaciones de eventos propios y/o de terceros que colaboren con la Asociación o participen en sus acciones. La Asociación ha tomado todas medidas de seguridad pertinentes para proteger la seguridad, disponibilidad y accesibilidad de los datos, habida cuenta del estado de la tecnología. Sus datos no serán cedidos a terceros sin mediar la autorización expresa del titular de los datos. Los datos solicitados en el formulario son todos necesarios, y en el caso de que alguno de ellos no se complete es posible que no se pueda tramitar su solicitud. En caso de incluir una dirección de correo electrónico se autoriza expresamente al envío de información por este medio así como por otros medios electrónicos disponibles.

Para ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, se deberá enviar un escrito a la sede de la Asociación indicada al inicio, adjuntando documento de identificación fehaciente.”



PERSONA DE CONTACTO Y TELÉFONO:

SUPERFICIE DEL LOCAL:

VELADORES :

SI:

NO:

NÚMERO:

PLANTILLA MEDIA:

TAPA/PLATO ESTRELLA:

“En la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia, con CIF G41291071, y domicilio en la Avenida de Blas Infante, num. 4 – 3º entreplanta – 41011 – Sevilla, no solamente queremos prestarle los mejores servicios sino que estamos comprometidos a cumplir con toda corrección las normativas legales de privacidad y de protección de datos personales, por lo que según lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, y de su Reglamento de Desarrollo el R.D. 1720/2007, le informamos que los datos que voluntariamente nos proporciona en este formulario, así como todos aquellos que en el futuro nos facilite serán incorporados a ficheros de datos debidamente registrados ante la Agencia Española de Protección de Datos, con las finalidades de gestionar su condición de socio, la gestión de cuotas, la gestión de los servicios que sean solicitados a la Asociación, el envío de información de productos, servicios, normativas, y en general de los que estén relacionadas con los fines y objeto de la Asociación, también para enviarle información e invitaciones de eventos propios y/o de terceros que colaboren con la Asociación o participen en sus acciones. La Asociación ha tomado todas medidas de seguridad pertinentes para proteger la seguridad, disponibilidad y accesibilidad de los datos, habida cuenta del estado de la tecnología. Sus datos no serán cedidos a terceros sin mediar la autorización expresa del titular de los datos. Los datos solicitados en el formulario son todos necesarios, y en el caso de que alguno de ellos no se complete es posible que no se pueda tramitar su solicitud. En caso de incluir una dirección de correo electrónico se autoriza expresamente al envío de información por este medio así como por otros medios electrónicos disponibles.

Para ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, se deberá enviar un escrito a la sede de la Asociación indicada al inicio, adjuntando documento de identificación fehaciente.”

**ASOCIACION EMPRESARIAL DE HOSTELERIA DE SEVILLA Y PROVINCIA**

**Avda. Blas Infante, nº4, 3º entreplanta .Telf y Fax 954459179. Sevilla-41011**

**[comunicacion@hosteleriasevilla.es](mailto:comunicacion@hosteleriasevilla.es)**

**[www.hosteleriasevilla.es](http://www.hosteleriasevilla.es)**