

# ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL

Número 2015/20

## EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁVILA

### DESARROLLO RURAL

Por Resolución de esta Presidencia de fecha 5 de octubre de 2020 se aprueban las bases reguladoras de la convocatoria de la I Edición del Concurso de Cocina con productos agroalimentarios adheridos a la Marca Colectiva Ávila Auténtica.

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3 b) y 20.8 a) de la Ley 38/2003 de 17 de noviembre, general de subvenciones se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la sede electrónica de la Diputación Provincial de Ávila.

### **BASES REGULADORAS DE LA CONVOCATORIA DE LA I EDICIÓN DEL CONCURSO DE COCINA CON PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ADHERIDOS A LA MARCA COLECTIVA ÁVILA AUTÉNTICA.**

#### **BASES**

La Diputación Provincial de Ávila convoca la I Edición del Concurso de Cocina con productos agroalimentarios adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica.

El objetivo principal de este concurso es la promoción de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la provincia de Ávila y adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica, en el ámbito de la gastronomía, estimulando la creatividad de los cocineros nacionales e internacionales.

#### **Participantes.**

Podrán participar todos aquellos cocineros/as, personas físicas, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería, en el momento de presentar la solicitud de participación.

#### **Forma de participación.**

Presentación de una receta de cocina elaborada, obligatoriamente, con al menos 3 de los productos agroalimentarios adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica. Será una receta de cocina de elaboración propia. Solo se admitirá una receta por cocinero.

La inscripción será gratuita.

Los productos agroalimentarios adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica pueden consultarse a través del siguiente enlace: <https://www.avilaaautentica.es/catpdf/#book/>

### **Documentación, lugar y plazo de presentación.**

La documentación que deben incluir las propuestas de los participantes será la siguiente:

1. Solicitud de participación dirigida al Sr. Presidente de la Diputación Provincial (Anexo I).
2. Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este concurso.
3. Documento en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el sector hostelero como cocinero profesional en el momento de la presentación de la solicitud.
4. Fotografía/s del plato elaborado y emplatado con buena resolución.
5. Receta de cocina con la cual solicita la participación en este premio. La misma tendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:
  - Nombre del plato.
  - Nombre del participante.
  - Nombre del establecimiento.
  - Ingredientes.
  - Productos agroalimentarios adheridos a la marca Ávila Auténtica utilizados.
  - Elaboración.
  - Montaje del plato.
  - Utensilios utilizados.
  - Tiempo de realización.

Toda la documentación se presentará en el Registro General de la Diputación Provincial de Ávila o en cualquiera de los registros de sus Organismos Autónomos, o bien por alguno de los medios establecidos en el Art. 16 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con la siguiente referencia:

### **I Edición del Concurso de Cocina con productos agroalimentarios adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica.**

El plazo para la presentación de las recetas de cocina comenzará a contar a partir de la publicación del extracto de la convocatoria en el BOP y finalizará el 2 de noviembre de 2020.

Más información:

Diputación Provincial de Ávila. Área de Desarrollo Rural.

Plaza Corral de las Campanas, s/n. 05001 Ávila

Tlf: 920 357 131

Correo electrónico: [info@avilaaautentica.es](mailto:info@avilaaautentica.es)

**Premios.**

Se contempla la concesión de tres premios:

- Primer premio: 3.000,00 euros y trofeo.
- Segundo premio: 2.000,00 euros y placa finalista.
- Tercer premio: 1.000,00 euros y placa finalista.

Los premios se financiarán con cargo a la aplicación presupuestaria 4190/22699 del Presupuesto General de la Diputación de Ávila del año 2020.

Estos premios son compatibles con cualesquiera otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos procedentes de cualesquiera administraciones públicas o entes, públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales que pudieran serle concedidos al beneficiario después de la concesión de estos premios.

**Dinámica y funcionamiento del concurso.**

La selección de las recetas comprende tres fases.

En la primera fase, de carácter eliminatorio, se analizarán todas las solicitudes de participación presentadas, dentro del plazo establecido y conforme a todos los requisitos exigidos.

El Jurado actuará de acuerdo con los siguientes criterios de valoración:

1. Que las recetas estén elaboradas con al menos 3 productos agroalimentarios adheridos a la marca Ávila Auténtica.
2. Las recetas serán realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.
3. Se valorará la originalidad, creatividad, presentación y elaboración del plato, así como la correcta utilización de cada uno de los ingredientes, en las distintas fases de preparación del mismo.
4. Los platos deberán haber sido creados por los propios cocineros participantes en el concurso.

En esta fase se seleccionarán las 10 recetas que pasarán a la segunda fase. En la segunda fase, los 10 cocineros seleccionados deberán elaborar su receta a través de una videoconferencia o bien se solicitará que el concursante grabe su receta y la envíe a la Diputación a través del canal que se considere más oportuno.

Esto permitirá al jurado valorar técnicas, destrezas, emplatado, etc. clasificándose para la final las 3 mejores recetas.

Desde la Diputación de Ávila se contactará con cada uno de los cocineros seleccionados al objeto de fijar el día y la hora de celebración y la elección del programa para la videoconferencia.

Para el desarrollo de la segunda fase, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

- El tiempo de la elaboración de la receta no excederá de 45 minutos.
- Para las elaboraciones que requieran más tiempo, el cocinero necesitará previamente la autorización del jurado.
- Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario.
- El cocinero no dispondrá de ayudante en la elaboración de la receta.
- El cocinero deberá explicar los ingredientes utilizados, las técnicas empleadas, y en general, todo aquello que permita al jurado aplicar los criterios establecidos.
- La localización de la videoconferencia será preferentemente en la cocina del restaurante donde desarrolle el cocinero su trabajo.
- La Diputación de Ávila grabará cada una de las elaboraciones.

La fase final tendrá lugar en Ávila y participarán los tres cocineros seleccionados.

En esta final, el jurado valorará el gusto, el aspecto y el sabor final del plato elaborado.

En el caso de que las medidas de seguridad sanitarias como consecuencia de la pandemia no recomendaran la celebración de la fase final, los 3 ganadores del concurso serán los tres finalistas seleccionados en la segunda fase, obteniendo la clasificación que determinaran los jueces de la segunda fase y por tanto siendo los ganadores del concurso en el orden determinado por los jueces.

La Diputación de Ávila, en esta última fase, se encargará de proporcionar toda la infraestructura necesaria para que los cocineros hagan sus platos de cara al público, si esto es posible. La localización y fecha se determinará en su momento.

Los concursantes en la final dispondrán de 1 hora para elaborar la receta. No dispondrán de ayudante y empezarán a cocinar simultáneamente.

Cada uno de los puestos de cocina estará equipado con una encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción, y en la parte trasera y para ser compartido habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento así como los utensilios de trabajo y la vajilla los aportará la Diputación de acuerdo con las necesidades de cada finalista.

En la final los cocineros tampoco pueden contar con la ayuda de ningún ayudante.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. La organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato y patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes. La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en el box, también serán valoradas por el Jurado.

Todas las elaboraciones se prepararán “in situ”. Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de la receta y para la elaboración de raciones para el jurado y prensa. Los productos agroalimentarios adheridos a Ávila Auténtica seleccionados para la elaboración de las recetas de la final serán aportados por la Diputación Provincial de Ávila.

#### **Jurados.**

El número y el nombre de los miembros del Jurado serán establecidos mediante resolución del Presidente de la Diputación Provincial de Ávila, publicándose en el Boletín Oficial de la Provincia de Ávila, los días previos a la celebración de cada una de las fases de este premio. Ninguno de los miembros del Jurado recibirá remuneración económica por su participación. Los componentes del Jurado podrán cambiar en cada una de las fases.

El funcionamiento de estos Jurados se regirá por lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Por este último Jurado se formulará propuesta de concesión, con arreglo a los criterios de adjudicación contenidos en esta convocatoria, dentro del plazo 8 días desde la celebración de la final de este premio. El Jurado tendrá capacidad de resolver cuanto no este previsto en estas bases, pudiendo declarar desierto alguno de estos premios. Corresponderá al Jurado emitir la propuesta de Resolución definitiva.

#### **Instrucción y órgano competente.**

El órgano encargado de la instrucción será el Diputado delegado del área de Desarrollo Rural que realizará cuantas actuaciones estime convenientes para la determinación, conocimiento y comprobación de los datos en cuya virtud deba pronunciarse la resolución. La propuesta de resolución deberá ser informada previamente en la Comisión Informativa del Área de Desarrollo Rural. El Presidente es el órgano competente para la interpretación de las bases objeto de esta convocatoria.

Excepcionalmente, la resolución podrá apartarse de la propuesta del jurado debiendo motivarse la decisión adoptada en el expediente. La resolución será publicada en el BOP y de conformidad con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

#### **Modificación de las condiciones de participación.**

Cualquier modificación, alteración o cambio de las condiciones de los participantes que se optaban al premio y que afecten a su participación en la presente convocatoria, deberá ser comunicada a Diputación de Ávila en el plazo de 15 días desde que hubiera dado lugar dicha modificación, alteración o cambio de las mismas.



**Publicidad.**

En relación con las recetas, el video y su fotografía, la Diputación podrá reservarse los derechos de publicación, retransmisión, radiodifusión o grabación a través de cualquier sistema, pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos a favor de cualquier persona o entidad, con carácter gratuito. A tal fin, la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos

**Aceptación de las bases.**

La participación en este concurso supone la plena aceptación de las presentes bases, que podrán ser interpretadas por el Jurado en aquellos aspectos no previstos en las mismas.

Con la entrega del premio al beneficiario, éste deberá suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales que legalmente deban practicarse.

Ávila, 6 de octubre de 2020.

El Presidente, *Carlos García González*.

**ANEXO I****SOLICITUD DE PARTICIPACION EN LA I EDICIÓN CONCURSO DE COCINA CON PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ADHERIDOS A LA MARCA COLECTIVA AVILA AUTENTICA****I. DATOS Y DOMICILIO DEL SOLICITANTE**

Nombre y apellidos:

DNI:

Nombre del restaurante:

Domicilio del restaurante:

NIF:

Localidad:

Provincia:

Teléfono:

Correo electrónico:

**II. DATOS DE LA RECETA PRESENTADA A CONCURSO**

Nombre de la receta:

Productos adheridos a Ávila Auténtica utilizados como ingredientes:

**SOLICITA** participar en el I Concurso de cocina con productos agroalimentarios adheridos a la marca colectiva Ávila Auténtica y **DECLARA** que cumple con todos los requisitos necesarios para participar en este premio.

Se adjunta la siguiente documentación:

\_ Copia del DNI, identificativos de la personalidad del participante en este concurso

\_ Documento del establecimiento o empresa en el que se acredite que la persona que solicita participar en este concurso, desarrolla su labor en el mismo

\_ Datos de la receta y fotografías.

En Ávila, a                      de

de 2020

Fdo.:

**Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Ávila.**



### **AVISO LEGAL**

Los datos personales incluidos en esta solicitud o generados a raíz de la misma serán incorporados a un fichero de titularidad provincial cuya finalidad es la tramitación de solicitudes y, en su caso, la gestión de los tributos que éstas generen. Podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, mediante escrito, acompañado de fotocopia de DNI o documento equivalente, dirigido al responsable de seguridad, que podrá ser presentado por Registro, enviado a Diputación de Ávila Pza. Corral de las Campanas, s/nº, C.P.

05001, Telf. n.º 920357102 y o a través de su sede electrónica que encontrará en <https://www.diputacionavila.es/sede-electronica/>

Tales datos podrán ser comunicados a los órganos de la administración Estatal, Autonómica o Local y a los Juzgados o Tribunales con competencias en la materia, que únicamente los utilizarán en ejercicio legítimo de las mismas. Además, podrán ser publicados en los Diarios o Boletines Oficiales Correspondientes.

La persona firmante autoriza el uso de sus datos en los términos y, en caso de facilitar datos de terceros, asume el compromiso de informarles de los extremos señalados en párrafos anteriores