



BASES DE PARTICIPACIÓN EN LA ELECCIÓN DE “El Dulce de Alcorcón”

El Ayuntamiento de Alcorcón organiza, por medio del Instituto Municipal de Empleo y Promoción Económica (IMEPE-ALCORCÓN), el certamen para la elección de “EL DULCE DE ALCORCÓN” (En adelante “el Dulce”), con el fin de establecer un producto original y que identifique a nuestra ciudad, además de potenciar la actividad comercial local y ser un instrumento para la promoción y difusión de nuestra localidad a través de un producto que venga a ayudar a identificarlo.

BASES

1. Participantes:

En este certamen, podrán participar cualquier tipo de establecimiento de pastelería, hostelería y/o escuela de cocina, situado en el término municipal de Alcorcón que presente un dulce original y de elaboración propia.

Los establecimientos que deseen participar, y con el fin de mantener el anonimato de los inscritos en el certamen presentarán, dentro del periodo de inscripción establecido, además de la solicitud y Declaración Responsable, un sobre cerrado que será identificado por el número de registro.

El sobre presentado contendrá la ficha técnica del Dulce en la que se recogerá:

- Nombre del Dulce
- Si existiese, mención a su posible vinculación a nuestra ciudad en atención a los productos empleados, forma, antecedentes históricos o similares.
- Ingredientes utilizados y proporciones empleadas.
- Mención de la existencia de posibles productos y/o elementos alérgenos.
- Procedimiento y tiempos para su elaboración.

Sólo se podrá presentar un dulce por participante, que tendrá que ser entregado en uno de estos dos tipos de formato:

- 1.-Familiar, que además deberá de contar con un formato y tamaño individual.
- 2.-Individual, cuando la realización de dicho dulce no se pueda hacer en un formato familiar.

Para la fecha del concurso, el establecimiento participante deberá aportar, junto con el dulce que no deberá tener elemento que lo identifique (papel envoltorio, bandeja, logos, lazos, marcas en el envoltorio, etc...), copia del registro de la solicitud presentada en el IMEPE-ALCORCÓN.

Formatos de presentación del Dulce para el día del Certamen:

- Formato individual: una docena de dulces en formato y tamaño individual.
- Formato familiar: Deberá aportar un mínimo de dos dulces con formato y tamaño familiar de un mínimo de 6 raciones y de dos en formato y tamaño individual.

Estos dulces se destinarán a su exposición y para degustación del Jurado.

El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos, dará lugar a la exclusión automática del establecimiento participante.



2. Inscripciones:

Las Bases de participación y solicitudes se podrán recoger en el IMEPE ALCORCÓN, sito en la C/Industrias 73, 28923 Alcorcón, o acceder a las mismas a través de su página web (www.imepe-alcorcon.com).

Los establecimientos que deseen participar, deberán presentar las solicitudes en el Registro General del IMEPE-ALCORCÓN (C/Industrias 73, 28923 Alcorcón) hasta las 14:00 horas del día 31 de mayo de 2018.

Este plazo podrá verse ampliado por el IMEPE-ALCORCÓN, en función del número de solicitudes recibidas y su correspondiente tramitación.

3. Jurado y fallo:

La elección de “EL DULCE DE ALCORCÓN” será realizada por un jurado que estará formado, al menos, por:

- 1 representante de la Corporación Local o persona en quien delegue.
- 2 representantes de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS).
- 2 Profesionales de repostería, con experiencia en establecimientos del sector, hostelería y/o Escuelas de cocina

Los criterios de valoración serán determinados por el propio jurado, valorándose entre 1 a 3 puntos (incluyendo decimales), atendiendo en todo caso a los siguientes criterios:

- a) Presentación/Imagen
- b) Originalidad del nombre propuesto para el dulce
- c) Sabor/Textura
- d) Procedimiento de elaboración
- e) Corte
- f) Identificación con el municipio
- g) Facilidad para su conservación y transporte.

Los establecimientos participantes, serán convocados dentro del plazo máximo de 20 días posteriores a la fecha de finalización de solicitudes, en el día, horario y lugar que se establezca para la presentación conjunta de los dulces y elección por parte del jurado del dulce ganador. La elección del jurado será inapelable.

La receta del Dulce ganador será cedida libre de cualquier derecho por el establecimiento ganador, sin que sobre su denominación, elaboración, forma y cualquier otro elemento del mismo, pueda ejercer derecho por su libre utilización por terceros.



Ayuntamiento
de Alcorcón



Agencia para el impulso del Empleo, la
Economía y la Innovación de Alcorcón



INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO
Y PROMOCIÓN ECONÓMICA

Alcorcón

4. Premio:

Se establece un único premio al establecimiento ganador que consistirá en un trofeo acreditativo. Todos los establecimientos participantes, recibirán un diploma acreditativo por su participación.

5. Aceptación de las bases:

El hecho de participar en el presente certamen, supone la plena aceptación del contenido de sus Bases. El IMEPE ALCORCÓN, se reserva el derecho a realizar todos los cambios que se estimen pertinentes para el buen funcionamiento del certamen.



Ayuntamiento
de Alcorcón



Agencia para el impulso del Empleo, la
Economía y la Innovación de Alcorcón



SOLICITUD CERTAMEN “DULCE DE ALCORCÓN”

Nombre del titular del establecimiento											
Apellidos											
Nombre del establecimiento											
Fecha apertura del establecimiento											
Dirección (Calle, Plaza, Avenida...)										Nº, puerta	
CP		Descripción Actividad									
CIF establecimiento				Tfno. Fijo establecimiento				Tfno. Móvil establecimiento			
Página web establecimiento											
Correo electrónico establecimiento											
Facebook establecimiento											
Twitter establecimiento											

Que conociendo las Bases del **CERTAMEN “DULCE DE ALCORCÓN”**, deseo participar en el mismo.

En Alcorcón a.....de.....de 2018

Fdo:.....

**Presentar en el Registro General del IMEPE – Alcorcón
ó por correo electrónico a comercio@ayto-alcorcon.es
hasta las 14:00 horas del día 31 de mayo de 2018.**

MÁS INFORMACIÓN EN IMEPE – ALCORCÓN

Lugar: IMEPE (c/ Industrias, 73 – Alcorcón)

TLF: 91 664 84 15

Bases de la Convocatoria en www.imepe-alcorcon.com

En cumplimiento de la Normativa de Protección de Datos, le informamos de los datos proporcionados, pasarán a formar parte de una Base de Datos del INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO Y PROMOCIÓN ECONÓMICA DE ALCORCÓN (IMEPE-ALCORCÓN), con el fin de recibir información sobre las actividades que, en general, realice el IMEPE-ALCORCÓN y/o el Ayuntamiento de Alcorcón, lo que se autoriza expresamente mediante la firma del presente documento. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a calle Químicas nº 2; 28923 Alcorcón.



Ayuntamiento
de Alcorcón



Agencia para el impulso del Empleo, la
Economía y la Innovación de Alcorcón



ANEXO

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D./D^a, con D.N.I. *(o documento equivalente)*

....., actuando en nombre propio o, en virtud de la
representación que ostenta, en nombre del *(Nombre establecimiento participante)*

DECLARA bajo su personal responsabilidad y ante el IMEPE ALCORCÓN, en relación a la
participación del mencionado establecimiento en el CERTAMEN DEL DULCE DE ALCORCÓN.

- Que dispone de las autorizaciones administrativas exigibles, en su caso, para la realización de la actividad.
- Que el establecimiento cumple con la normativa legal existente en materia higiénico-sanitaria y su personal cuenta con el carnet de manipulación de alimentos exigibles.
- Que la citada empresa se halla al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de la Seguridad Social y que se halle al corriente de sus obligaciones tributarias con el Ayuntamiento de Alcorcón.

En _____ a _____ de _____ de _____.

(Firma)



A INCLUIR EN SOBRE CERRADO

(El sobre y ficha técnica, no debe contener imagen, logo o denominación que pueda ayudar a identificar al establecimiento)

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO A CONCURRIR EN EL CERTAMEN

NOMBRE DEL DULCE:

DESCRIPCIÓN DE SU POSIBLE VINCULACIÓN CON LA CIUDAD DE ALCORCÓN

(Antecedentes, productos de la zona, imagen o forma.etc.)

INGREDIENTES EMPLEADOS Y PROPORCIONES UTILIZADAS

(Descripción, pesos, proporciones...)

Ingrediente	Proporciones utilizadas



DESCRIPCIÓN PROCEDIMIENTO Y TIEMPOS DE ELABORACIÓN

(Utilice los apartados que considere necesario)

PASO	PROCESO	TEMPERATURAS/ TIEMPO
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

