



CONVOCATORIA PARA LA PARTICIPACIÓN EN LAS
XORNADAS GASTRONÓMICAS

**“TERRITORIO ATLÁNTICO -
CENTENARIO DONA EMILIA”**

ORGANIZADAS POR EL CONSORCIO DE TURISMO Y
CONGRESOS DE A CORUÑA

Bases y formulario de inscripción



CONVOCATORIA PARA LA PARTICIPACIÓN EN LAS XORNADAS GASTRONÓMICAS “TERRITORIO ATLÁNTICO – CENTENARIO DONA EMILIA” ORGANIZADAS POR EL CONSORCIO DE TURISMO Y CONGRESOS DE A CORUÑA

El Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña (en adelante, el Consorcio) organiza unas jornadas gastronómicas (en adelante, Jornadas), con motivo de la conmemoración del centenario de la escritora coruñesa Emilia Pardo Bazán, que se celebrarán del **12 al 30 de mayo de 2021, ambos inclusive**.

El Ayuntamiento de A Coruña conmemorará en 2021 el centenario del fallecimiento de la escritora coruñesa Emilia Pardo Bazán (1851-1921), con el objetivo de recordar, reivindicar y divulgar su figura. Novelista, narradora, ensayista, poeta, dramaturga y periodista, fue también pionera en reivindicar el valor cultural de la gastronomía española. En 1905 escribió el prólogo de “La cocina práctica” de su amigo Manuel Puga y Parga “Picadillo”, y posteriormente publicó dos libros propios sobre cocina: “La cocina española antigua”, en 1913, y “La cocina española moderna”, en 1914. Además de en estos dos recetarios la Condesa de Pardo Bazán, como gran aficionada a la cocina, habló en múltiples ocasiones de gastronomía en sus artículos.

Por ello, con motivo de su centenario, el Consorcio organiza unas jornadas que permitan establecer sinergias entre restauradores y establecimientos especializados en oferta dulce y la faceta más gastronómica de Doña Emilia, a través de la implicación de los locales en el diseño de propuestas gastronómicas inspiradas en su obra, en su vertiente más gallega y mediante el empleo de productos de cercanía y de temporada.

Por ese motivo, el Consorcio convoca la participación de acuerdo con las siguientes:

BASES

PARTICIPANTES

Podrán participar aquellos establecimientos de hostelería y pastelerías/ establecimientos especializados en oferta dulce de la ciudad de A Coruña, legalmente establecidos, y que por su trayectoria profesional y propuesta gastronómica encajen en la temática de las Jornadas, previa inscripción en el plazo y forma establecidos en estas Bases.

Se admitirá la participación de hasta 15 restaurantes y 15 pastelerías/ establecimientos especializados en oferta dulce. El Consorcio se reserva el derecho de poder aumentar o no el número de participantes.

FECHAS

Las Jornadas se celebrarán del **12 al 30 de mayo de 2021, ambos inclusive**.

El Consorcio se reserva el derecho de aplazar o cancelar en su totalidad o en parte la celebración de las Jornadas, por la incidencia de la Covid-19 y/o para garantizar un mejor desarrollo de las mismas.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Los establecimientos de hostelería participantes deberán incluir en su carta una oferta **inspirada en la obra de Doña Emilia, en su vertiente más gallega**. Este requisito es imprescindible para la valoración y admisión de las propuestas por parte de la Organización.
2. La oferta puede consistir en un menú, un plato salado o dulce, la combinación de ambos, y/o cualquier actividad gastronómica como cena/comida maridaje, menú a cuatro manos, showcooking, cata, clase de cocina, etc...
3. Cada participante **podrá participar con el número de propuestas que desee, y hasta un máximo de 3, siempre y cuando:**
 - Se incluya al menos una oferta salada.
 - Una de las ofertas esté disponible a lo largo de todas las Jornadas.

PASTELERÍAS/ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN OFERTA DULCE

1. Las pastelerías/establecimientos participantes deberán incluir en su oferta una pieza de pastelería **inspirada en la obra de Doña Emilia, en su vertiente más gallega**. Este requisito es imprescindible para la valoración y admisión de las propuestas por parte de la Organización.
2. La oferta puede consistir en una o varias piezas dulces, uno o varios menús de dulce y bebida la combinación de ambos y/o cualquier actividad gastronómica tipo brunch, dulce especial, maridajes dulces con café, con zumos o con coctelería, clases de cocina, etc...
3. Cada participante **podrá participar con el número de propuestas que desee, y hasta un máximo de 3, siempre y cuando** una de las ofertas esté disponible a lo largo de todas las Jornadas.

HOSTELERÍA #PORELCLIMA

En línea con la Política de Sostenibilidad del Consorcio y la Norma UNE ISO 20121 de Gestión de Eventos Sostenibles, **se solicita a los establecimientos participantes en las Jornadas que se adhieran al proyecto Hostelería por el Clima**, que cuenta con la colaboración de Coca Cola, la Fundación ECODES y Hostelería de España, e impulsa la acción contra el cambio climático en el sector de la hostelería.

Para adherirse, únicamente tendrán que acceder a la web <https://hosteleriaporelclima.es/>, en "Iniciar sesión/Darse de alta", y dar de alta el establecimiento rellenando la encuesta de 6 preguntas con Si/No.

Para facilitar esta adhesión, de carácter totalmente gratuito, y solventar cualquier duda que pueda surgir, los establecimientos participantes podrán contar con el asesoramiento que precisen.

Paralelamente, aquellos establecimientos que lo deseen podrán optar también sin coste a la medición de su Huella de Carbono.

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

1. Las propuestas **deberán estar disponibles al público durante todo el período de duración de las Jornadas, bien de forma simultánea o distribuidas a lo largo de los días.** Se establece como mínimo la presencia siempre de 1 propuesta en la oferta.
2. Todos los solicitantes deberán participar y diseñar sus propuestas gastronómicas **bajo la premisa Atlántica, de máxima calidad y excelencia,** aceptándose propuestas tanto tradicionales como innovadoras, y siempre inspiradas en la obra de Doña Emilia, en su vertiente más gallega.
3. El **precio de la oferta** será establecido por el establecimiento.
4. En el caso de que el establecimiento disponga de opción de **delivery / take away,** deberá de **incluir al menos 1 de las propuestas** ofertadas para las Jornadas. Solo se permitirá el uso de desechables biodegradables (cartón, madera, fibra de caña, hojas de palma, féculas de maíz, etc.).
5. **No se aceptarán cambios en las propuestas** presentadas por los establecimientos en sus solicitudes de participación.
6. Los establecimientos deberán comprometerse a informar a su personal sobre las Jornadas, **facilitando a su vez a los clientes información sobre las mismas y composición de las propuestas gastronómicas.**
7. Los establecimientos participantes se comprometen a **respetar las condiciones y fechas establecidas** para la celebración de las Jornadas indicadas por la Organización.
8. Los participantes se comprometen a dar la mayor difusión de las Jornadas en sus redes sociales, así como a **tener de forma visible los elementos promocionales** aportados por la Organización.
9. La Organización se reserva el derecho de no aceptar aquellas propuestas que considere que no se ajustan a las condiciones descritas.
10. Los establecimientos estarán obligados a dar un **informe final del número de ventas** y colaborar con la encuesta de valoración de las Jornadas.
11. Todos los establecimientos deberán cumplir las Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 para los servicios de restauración elaboradas por el ICTE.

Todos los solicitantes deberán presentar en tiempo y forma la solicitud de participación.

PLAZOS Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

- La inscripción se realizará mediante la cumplimentación del formulario de inscripción correspondiente y su envío a territorioatlantico@singulae.es
- El plazo de solicitud de participación finaliza el **14 de abril, a las 14:00h**. La presentación de dicha solicitud no implica su aceptación.
- La participación es **gratuita**.
- Todas las solicitudes serán valoradas por la Organización, según los siguientes criterios:
 - Propuestas que mejor se adapten a los estándares de calidad y a la filosofía de las Jornadas.
 - Oferta que mejor represente la gastronomía km0, coruñesa y gallega, tradicional o contemporánea.
 - Orden de recepción de las solicitudes.
- Si por circunstancias especiales o de fuerza mayor se aplazase o se suspendiese la celebración de las Jornadas, el participante se compromete a no ejercer recurso alguno contra la entidad organizadora, ni exigir compensación alguna por los daños o perjuicios.
- La solicitud de participación deberá de estar debidamente cumplimentada, de lo contrario no será aceptada.

La participación en las Jornadas, implica la aceptación de las presentes Bases.

A Coruña, a 31 de marzo de 2021

Oficina técnica: SINGULAE / Teléfono 639 894 812 / Mail: territorioatlantico@singulae.es

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCIÓN

CIF-NIF

TELÉFONO

E-MAIL

WEB

FACEBOOK / TWITTER / INSTAGRAM

DÍAS DE CIERRE DEL LOCAL

HORARIOS DE APERTURA

DATOS DE CONTACTO

NOMBRE Y APELLIDOS

CARGO

TELÉFONO

E-MAIL

D/Dña

DECLARA RESPONSABLEMENTE QUE:

- Cumple con todos los requisitos técnicos y administrativos exigibles establecidos en la normativa vigente para ejecutar los servicios indicados en las presentes bases.
- Que la empresa no tiene deudas pendientes con la Seguridad Social ni con la Agencia Tributaria.
- Que se dispone de toda la documentación que así lo acredita, siendo esta proporcionada a la Organización cuando así lo requiera.
- Que son ciertos y comprobables los datos que consigna en la presente solicitud.

En A Coruña, a de de 2021

Sello y firma

DATOS DE LA OFERTA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

(Cumplimentar una ficha por cada oferta gastronómica)

FORMATO

MENÚ PLATO ACTIVIDAD

CATEGORÍA

DULCE SALADO

NOMBRE

DESCRIPCIÓN (En el caso de menú indicar platos, si incluye pan, bebida y/o café)

INFORMACIÓN DE INTERÉS

(Indicar la receta de Doña Emilia en la que está inspirada la oferta, si la oferta está basada en productos de proximidad, producción ecológica, sostenibilidad, distintivos de calidad, etc.)

APTO PARA VEGANOS

APTO PARA CELÍACOS*

* En caso de señalar que es apta para celíacos, adjuntar receta para su aprobación por la Asociación de Celíacos de Galicia

PRECIO (IVA incluido)

DISPONIBILIDAD DE LA OFERTA

CONTINUA ALMUERZO CENA
 TAKE AWAY DELIVERY

ALÉRGENOS



FECHAS DISPONIBILIDAD DE LA OFERTA

Fecha límite de entrega: **14 de abril de 2021**

En virtud de lo dispuesto en la normativa de protección de datos, y en especial en el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD), le informamos que Ud. nos proporcione para la participación en esta promoción, serán tratados bajo la responsabilidad del Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña, con domicilio en la C/Sol s/n 15003 de A Coruña, con la finalidad de Gestionar los eventos y promociones organizados por el Consorcio, estando legitimada para dicho tratamiento por el consentimiento otorgado al aceptar las bases de la presente promoción.

Sus datos no serán cedidos a terceros, salvo la posible publicación en los medios de comunicación, redes sociales o en la página web. Estos datos se tratarán durante el tiempo imprescindible para cumplir con la citada finalidad y serán conservados durante un plazo de prescripción de las responsabilidades derivadas del tratamiento.

Mediante la aceptación de las bases y la cumplimentación del formulario de participación, usted consiente expresamente el citado tratamiento a los efectos de cumplir con la descrita finalidad del mismo y tendrá el derecho a retirar dicho consentimiento en cualquier momento, sin efectos retroactivos.

Usted tiene derecho a solicitar al responsable del tratamiento, en cualquier momento, el acceso, rectificación o supresión de sus datos personales y la limitación de su tratamiento. También tendrá derecho a oponerse a dicho tratamiento, así como a solicitar, salvo casos de interés público y/o ejercicio de poderes públicos, la portabilidad de sus datos. Dichos derechos podrá ejercerlos mediante solicitud remitida a la siguiente dirección: Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña, con la referencia "protección de datos", a través de un escrito firmado al efecto adjuntando una fotocopia de su DNI. Asimismo, usted tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD).

DATOS DE LA OFERTA PASTELERÍAS/ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN OFERTA DULCE (Cumplimentar una ficha por cada oferta gastronómica)

FORMATO

PIEZA DULCE MENÚ ACTIVIDAD

NOMBRE

DESCRIPCIÓN (En el caso de menú/oferta indicar qué incluye)

INFORMACIÓN DE INTERÉS

(Indicar la receta de Doña Emilia en la que está inspirada la oferta, si la oferta está basada en productos de proximidad, producción ecológica, sostenibilidad, distintivos de calidad, etc.)

APTO PARA VEGANOS

APTO PARA CELÍACOS*

* En caso de señalar que es apta para celíacos, adjuntar receta para su aprobación por la Asociación de Celíacos de Galicia

PRECIO (IVA incluido)

DISPONIBILIDAD DE LA OFERTA

CONTINUA ALMUERZO CENA
 TAKE AWAY DELIVERY

FECHAS DISPONIBILIDAD DE LA OFERTA

ALÉRGENOS



Fecha límite de entrega: **14 de abril de 2021**

En virtud de lo dispuesto en la normativa de protección de datos, y en especial en el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD), le informamos que Ud. nos proporcione para la participación en esta promoción, serán tratados bajo la responsabilidad del Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña, con domicilio en la C/Sol s/n 15003 de A Coruña, con la finalidad de Gestionar los eventos y promociones organizados por el Consorcio, estando legitimada para dicho tratamiento por el consentimiento otorgado al aceptar las bases de la presente promoción.

Sus datos no serán cedidos a terceros, salvo la posible publicación en los medios de comunicación, redes sociales o en la página web. Estos datos se tratarán durante el tiempo imprescindible para cumplir con la citada finalidad y serán conservados durante un plazo de prescripción de las responsabilidades derivadas del tratamiento.

Mediante la aceptación de las bases y la cumplimentación del formulario de participación, usted consiente expresamente el citado tratamiento a los efectos de cumplir con la descrita finalidad del mismo y tendrá el derecho a retirar dicho consentimiento en cualquier momento, sin efectos retroactivos.

Usted tiene derecho a solicitar al responsable del tratamiento, en cualquier momento, el acceso, rectificación o supresión de sus datos personales y la limitación de su tratamiento. También tendrá derecho a oponerse a dicho tratamiento, así como a solicitar, salvo casos de interés público y/o ejercicio de poderes públicos, la portabilidad de sus datos. Dichos derechos podrá ejercerlos mediante solicitud remitida a la siguiente dirección: Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña, con la referencia "protección de datos", a través de un escrito firmado al efecto adjuntando una fotocopia de su DNI. Asimismo, usted tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD).