



**XV CAMPEONATO DE PINCHOS Y TAPAS DE GIJÓN®:
GIJÓN DE PINCHOS®**

DEL 9 AL 18 DE JUNIO DE 2023



REGLAMENTO

- Este reglamento puede sufrir modificaciones, siempre velando por la buena consecución del campeonato.
- Algunas de las fechas y lugares indicados pueden ser modificados sin previo aviso de las variaciones a los interesados.

EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE GIJÓN, OTEA y FENICIA MARKETING GOURMET convocan el **XV Campeonato de Pinchos y Tapas de Gijón®: Gijón de Pinchos® del 9 al 18 de junio de 2023**, entre los profesionales de hostelería del concejo.

NOTA: LE ROGAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE TODOS LOS PUNTOS.

1. Podrán inscribirse todos los establecimientos ubicados en el concejo de Gijón que lo deseen, siempre que dispongan de barra para ofertar las propuestas que presenten a concurso.
2. **Cada establecimiento participante deberá elaborar un pincho o tapa.** En este campeonato no se distinguirá entre ambos formatos de cara a la valoración de las propuestas.
3. **Todos los establecimientos participantes deberán tener sus propuestas presentadas a concurso a disposición del público que las quiera degustar del 9 al 18 de junio de 2023**, dentro de su horario y días de apertura.
4. **El pincho/tapa se deberá tener a disposición del público un mínimo de 5 horas** los días de apertura, salvo autorización expresa de la organización.
5. **Cada vez que se sirva un pincho/tapa concursante del 9 al 18 de junio será obligatorio entregar una tarjeta de votación al cliente, para que este pueda dar su valoración (hasta agotarlas).**

Estas tarjetas se harán llegar previamente desde la organización y contarán con un código QR para que el cliente acceda fácilmente a la web oficial del campeonato (www.gijondepinchos.com), donde registrará su voto. Además, las tarjetas contarán con un código alfanumérico vinculado al restaurante concursante, de tal manera que cuando el cliente lo introduzca en el apartado de votaciones de la web aparecerá automáticamente el establecimiento que se está valorando.

Los clientes podrán valorar cada pincho/tapa con una nota del 1 al 10 pudiendo, además, dejar sus observaciones sobre el mismo.



El cliente solo podrá votar una vez cada una de las propuestas concursantes. Si un cliente repite en un restaurante, o vuelve a introducir un código ya utilizado, el sistema lo detectará y no le permitirá realizar una segunda valoración.

Para incentivar que los clientes den su valoración, la organización realizará un sorteo entre los votantes.

Es importante que el personal de cada local participante se implique en este proyecto y explique a los clientes cómo realizar la votación y, a poder ser, asegurarse de que la realizan en el mismo restaurante, con el objetivo de no perder ninguna posibilidad de recibir un voto.

De la misma manera, recomendamos al concursante publicitar el campeonato desde las redes sociales del restaurante y desde cualquier otro medio publicitario del que disponga, ya que el **Campeonato de Pinchos y Tapas de Gijón®: Gijón de Pinchos®** es una herramienta perfecta para el posicionamiento de los establecimientos competidores, pero si estos no ponen medios y esfuerzos de su parte, el resultado no será tan óptimo como de hacerlo.

6. La organización se reserva el derecho de admisión al campeonato, examinando y valorando las solicitudes de inscripción al mismo, siendo esta la única con potestad para seleccionar a los participantes definitivos, atendiendo siempre a criterios de calidad y profesionalidad. Devolviendo aquellas inscripciones que no considere oportunas, con el objetivo de preservar la calidad gastronómica del evento.
7. Las cantidades y volúmenes del pincho deberán ajustarse a un peso que no podrá superar los 100 grs. Primará una degustación sencilla evitando, en la medida de lo posible, una utilización complicada de utensilios.
8. El tiempo de elaboración del pincho deberá ser tal que permita al cliente disponer de su elección en un plazo nunca superior a 10 minutos desde que lo solicite.
9. Todos los concursantes habrán de cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria en todos los procesos de elaboración de sus propuestas.
10. **El periodo de inscripciones permanecerá abierto del 1 al 21 de mayo de 2023** (ambos incluidos), y para inscribirse será imprescindible abonar la cuota y cumplimentar todos los datos (datos de contacto, datos del establecimiento y datos de la propuesta participante) a través de la web www.gijondepinchos.com. **De no realizar estos pasos en fecha, no será considerado participante.**

El establecimiento, una vez inscrito, deberá realizar una compra de producto al patrocinador principal tras la visita o llamada del equipo comercial. Producto con el que **deberá establecer una oferta** para su clientela (**pincho/tapa + bebida patrocinadora**).



11. Se considerará participante única y exclusivamente al establecimiento a nombre del que se realice la inscripción, en ningún caso a una persona individual.
12. **La cuota de participación es de 104,96€ + IVA = 127€ para establecimientos asociados a OTEA y de 125,62€ + IVA = 152€ para no asociados. (Se mantienen los precios del 2022).**

Esta se abonará mediante pago con tarjeta o bizum en la dirección web: inscripciones.fenicia.com.
13. **Las bebidas patrocinadoras serán Bodegas Vilano, D.O. Ribera del Duero, y La Cruz de Asturias Cerveza Natural, que serán distribuidas por DISCEAS.**
14. **El pedido mínimo de bebida patrocinadora será de: 155,52€ (4 cajas de Vilano Roble con 6 botellas cada una a 3,98€ la unidad + 3 cajas de 12 tercios cada una de La Cruz de Asturias rubia a 20€/caja + 1 caja sin cargo de 12 tercios de La Cruz de Asturias tostada).**
15. Se recomienda que el precio de la **promoción pincho/tapa + bebida patrocinadora no supere los 4€ - 4,5€.** De igual manera se recomienda que la venta del pincho/tapa individualmente sea de 2'5€.

NOTA: ESTA PROMOCIÓN SÓLO SE PUEDE LLEVAR A CABO CON LA BEBIDA PATROCINADORA. NO SE PODRÁ HACER NINGUNA OTRA OFERTA COMERCIAL CON BEBIDAS O PRODUCTOS DIFERENTES.

16. Publicidad y Comunicación.

Esta edición contará con los siguientes materiales publicitarios (aparte de mupis, cuñas en radio, prensa física y digital, y publicidad en redes sociales).

- **Gastromapas físicos** para entregar a los clientes que lo soliciten, con la localización de todos los establecimientos, sus horarios y sus propuestas presentadas.
- Los concursantes tendrán su propio perfil en la web www.gijondepinchos.com, que se ha convertido en una guía de referencia donde encontrar los mejores pinchos y tapas de la ciudad, altamente posicionada y de fácil alcance para el usuario, hasta la celebración de la próxima edición, por lo que los participantes podrán utilizarla como herramienta publicitaria para dar a conocer sus servicios, aprovechando la ocasión.



En la página de inicio de la web aparecerán los participantes de forma aleatoria, pudiendo ser encontrados por su nombre a través del buscador de la web, si se quiere hacer una búsqueda concreta. Además, habrá una sección con un mapa virtual de Gijón donde aparecerán todos los establecimientos.

Una vez inscrito, el establecimiento recibirá antes del comienzo del certamen, el siguiente material:

- 5 carteles en tamaño 33x48cm
- 5 carteles en tamaño 48x68cm
- 20 displays de cartón para colocar en barras y mesas
- 200 tarjetas de votación
- 200 gastromapas

17. Será obligatorio colocar de forma preferente el material de comunicación del campeonato (cartelería, displays, gastromapas, etc.) en lugares visibles y accesibles para el público. No hacerlo podrá ser motivo de descalificación.

18. El campeonato se compone de dos fases:

1ª FASE

Del **9 al 18 de junio** se da la ronda clasificatoria de la que saldrán los finalistas, donde los votantes serán vuestros propios clientes, cuya valoración será recogida mediante la tarjeta de votación que deberéis entregar con cada pincho/tapa que se solicite. **El voto de los clientes será facilitado a través de la página web, a la que se accederá mediante el código QR o entrando en la sección de votaciones de la web www.gijondepinchos.com**, para que dejen una valoración entre el 1 y el 10 al establecimiento.

El conjunto de las valoraciones de los clientes supondrá un 40% de la nota final, que repercutirá en la elección de finalistas. Además, los clientes podrán seguir votando hasta el último día del campeonato (18 de junio de 2023), cuyos resultados servirán para conceder la Mención Especial “Pincho del Público”.

También se pondrá a disposición del cliente un casillero de observaciones con el objetivo de recopilar las opiniones para entregar de forma anónima a los participantes que lo soliciten una vez transcurrida la entrega de premios del campeonato, quienes con estos datos podrán elaborar su propia asesoría de cara a mejorar las próximas ediciones.



Durante esta fase contaremos también con un **jurado de clasificación** que visitará todos los establecimientos para otorgar una valoración que equivalga al 60% restante de la nota final de cada concursante, y también propondrá los candidatos a los premios denominados “Menciones Especiales” (excepto a la Mención Especial “Pincho del Público”).

El jurado de clasificación que valorará las propuestas visitará los establecimientos durante los días **13 y 14 de junio** para la degustación, y se identificarán como tales (siendo entre 2 y 4 personas).

Los establecimientos candidatos serán visitados dentro del horario que hayan indicado, y previamente informados del día y hora de su visita. Los costes de la visita correrán a cargo del establecimiento.

El jurado podrá pasar a degustar los pinchos fuera del horario estipulado por el establecimiento, concretando la organización con el participante la nueva hora de la visita.

En caso de que el participante tenga varios establecimientos con la misma propuesta concursante, se acudirá solo a uno de ellos.

Otro **jurado secreto** podrá, si la organización lo considera necesario, visitar algunos de los establecimientos para confirmar resultados o valoraciones. Este jurado no se identificará.

2ª FASE

Una vez finalizada la primera fase, un **jurado final** de máximo nivel catará las propuestas que hayan sido clasificadas como finalistas en sus propios establecimientos el día **15 de junio de 2023**. Se valorarán: sabor (textura, aroma, armonías, temperaturas...), presentación y aplicación comercial.

Los interesados serán avisados de la hora a la que pasará este jurado hasta un máximo de 2h antes de la visita.

19. La organización ha implementado distintos algoritmos informáticos para la votación online, así como medidas de control fijadas de antemano, a las que se podrán sumar cualesquiera otras para corregir y evitar cualquier intento de fraude.
20. La organización se reserva el derecho de tomar cualquier medida que considere necesaria, incluida la expulsión del certamen, si detectase cualquier irregularidad.
21. Los resultados de las votaciones + la nota del jurado de clasificación se calcula en un proceso automatizado por la web del campeonato, proponiendo la misma los finalistas únicamente, por lo que no habrá clasificación ni ranking más allá de estos.



22. A fin de mejorar la competencia del certamen, la nota de cada restaurante será conocida única y exclusivamente por la organización.
23. **Los establecimientos que pasen a la final no podrán hacer pública su condición de finalistas hasta la fecha y hora designada por la organización**, a fin de no perjudicar al conjunto de los participantes.
24. **El jurado final catará las 10 propuestas que hayan resultado finalistas**, y otorgará los premios y diplomas según su criterio.
25. El número de finalistas podrá ser modificado atendiendo a criterios de calidad.
26. Todos los finalistas recibirán un diploma honorífico acreditando esta posición.
27. El fallo del jurado final y los ganadores serán totalmente secretos hasta el acto de **entrega de premios**, cuya hora y lugar serán debidamente comunicados en tiempo y forma a los interesados.
28. Los Premios que se otorgarán son los siguientes:
1. **Escalerona de Oro**
 2. **Escalerona de Plata**
 3. **Escalerona de Bronce**
20. Las Menciones Especiales que se otorgarán son las siguientes:
1. **Mención Especial a la “Mejor Armonización con Bodegas Vilano o con La Cruz de Asturias”**, a la propuesta que mejor armonice con cualquiera de las dos bebidas patrocinadoras. Otorgado por el jurado de clasificación.
 2. **Mención Especial “Pincho I+D Equip-Astur”**, a la mejor propuesta que resulte de la utilización de técnicas y maquinaria de vanguardia (osmotización, cocinado con envasadora, sous vide, baja temperatura, liofilización...). Otorgado por Equip-Astur.
 3. **Mención Especial de los lectores de La Nueva España**, donde los visitantes de su web podrán votar sus pinchos favoritos.
 4. **Mención Especial “Pincho del Público”**, al pincho/tapa mejor votado por los clientes que den su valoración a través de las tarjetas de votación.
 5. **Mención Especial “Pincho Asturiano”** a la propuesta con ingredientes y elaboraciones más características de la región. Otorgado por el jurado de clasificación.
 6. **Mención Especial “Pincho Clásico”** a la propuesta cuya técnica o composición recuerde a las mejores recetas tradicionales. Otorgado por el jurado de clasificación.
 7. **Mención Especial “Don Pelayo”**. Esta mención se creó para poner en valor el esfuerzo de ciertos establecimientos que, con una infraestructura mucho menor, logran poner en valor grandes pinchos. Otorgado por la organización.



La organización se reserva el derecho de eliminar o añadir cualquier otro premio a los anteriormente mencionados.

IMAGEN

1. El logo/marca/imagen del Campeonato de Pinchos y Tapas de Gijón®: Gijón de Pinchos® solo se podrá utilizar y/o comunicar publicitariamente a través de cualquier medio (ya sean RR.SS., prensa, radio, televisión o cualquier otro medio público similar) previa solicitud escrita a la organización, que podrá acceder o denegar el permiso, siendo dicha autorización, en caso de concederse, por el tiempo que la propia organización determine.
2. La utilización de este logo sin el permiso expreso de la organización podrá implicar la descalificación del concurso, además de poder promover acciones judiciales contra los infractores por haber utilizado el logo/marca/imagen sin haber respetado las restricciones de uso marcadas en las presentes bases.
3. Al participar en el campeonato se ha de cumplir la política de comunicación de la organización, especialmente en lo relativo a la publicidad de los ganadores o de aquellos que hayan sido acreditados con un diploma o galardón en cualquiera de sus posibilidades.
4. Nunca se podrá usar cualquiera de las denominaciones de los premios sin incluir el año al que corresponde. Deberá añadirse siempre el año a continuación de la categoría ganada.

NORMATIVA LEGAL

- La empresa organizadora no se hará responsable de cualquier tipo de intoxicación alimentaria que puedan causar los participantes, debiendo los mismos cumplir con la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria en todos los procesos de elaboración de sus propuestas y todos los medios higiénico-sanitarios según la normativa vigente. No siendo, en ningún caso, competencia de la organización lo concerniente a este punto.
- De conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (LOPD-GDD), la entidad FENICIA MARKETING GOURMET S.L., sita. en C/Libertad 8, entresuelo dcha. de Gijón (Asturias), le informa que sus datos personales formarán parte de un fichero automatizado cuya finalidad es mantener relación comercial y profesional con usted, gestión de eventos, prestación y tramitación de servicios contratados, remisión de ofertas, gestión administrativa, económica, contable y facturación. Puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos ante la dirección indicada.
- Con la solicitud de inscripción y el pago de la cuota estipulada presta su conformidad para la recabación y tratamiento de datos. Le informamos que sus datos no serán cedidos a terceros, salvo lo establecido en la legislación vigente y a aquellos partners y medios de comunicación relacionados a este campeonato.
- Al solicitar la inscripción en este certamen a través de la cumplimentación de los datos y de la formalización del pago estipulado en la web www.gijondepinchos.com acepta estar de acuerdo con este reglamento. Este requisito incluye también a cualquiera de los participantes de las ediciones pasadas y futuras.
- Con la cumplimentación y pago de la solicitud de inscripción autoriza también el tratamiento de sus datos para recibir información de otros eventos y promociones a cargo de la empresa organizadora y sus colaboradores.



- Del mismo modo, autoriza la obtención, difusión, publicación y comunicación de su imagen en los diarios, revistas y medios de comunicación, en cualquier formato, ya sea en edición papel o digital, redes sociales, páginas web o cualquier medio que permita la difusión de su imagen, recabadas con la finalidad de promocionar, publicitar, organizar, celebrar o difundir el evento objeto de las presentes bases.

POLÍTICA DE CANCELACIONES, DEVOLUCIONES Y CAMBIOS EN COMPRAS A TRAVÉS DE LA WEB

- **Devoluciones y cambios:** no podrán realizarse cambios y para realizar devoluciones se deberá contactar con la organización mediante escrito formal a administracion@fenicia.com. Si se trata de una inscripción tendrá que ser antes de cerrado el plazo de inscripciones (21 de mayo de 2023).
- **Reembolso:** los reembolsos pertinentes serán realizados mediante transferencia. Las solicitudes de inscripción al campeonato que no sean aceptadas por la organización por cuestiones de calidad, cupo o cualquier otra causa, serán reembolsadas.
- **Envíos:** las inscripciones serán compras virtuales sin posibilidad de enviarse de forma física a los establecimientos.
- **Cancelación de pedidos:** Los pedidos de inscripciones podrán ser cancelados siempre que no haya finalizado el plazo de inscripción (21 de mayo de 2023) y se procederá al reembolso de la cuota.
- **Seguridad y protección a compradores:** Los pagos de las compras en www.fenicia.com se hacen a través de Redsys (canal oficial de pago de BBVA) con todos los sistemas de encriptación y seguridad de transferencia de datos a través del protocolo SSL, por lo que el comprador gozará en todo momento con la protección de estos canales. Todas las transacciones serán facturadas con el 21% de IVA conforme marca la ley.

Los establecimientos recibirán en el e-mail que hayan establecido las facturas correspondientes por parte del campeonato.

PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 13 del Reglamento 2.016/679, de 27 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, General de Protección de Datos y del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1.999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos de los siguientes extremos:

Responsable: Fenicia Marketing Gourmet, S.L.

Finalidad: control de pagos, pedidos, proveedores, organización de la gestión económica, contable, financiera y fiscal de la actividad societaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en estas materias por la legislación española.

Legitimación: el interés legítimo para el desarrollo de la actividad profesional y el propio consentimiento del interesado, así como por ser necesario para el cumplimiento de las obligaciones de carácter contable y tributario impuestas al responsable del tratamiento.

Destinatarios: Agencia Estatal de la Administración Tributaria, otros órganos de las Administraciones Públicas, Administración Pública con competencia en la materia, entidades aseguradoras, Registro Mercantil.

Derechos: acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos como se indica en la información adicional.

Información Adicional

1. Responsable

- A. **Identidad:** Fenicia Marketing Gourmet, S.L.
- B. **Dirección postal:** Calle Libertad numero 8 Entresuelo D - Gijón (Principado de Asturias).
- C. **Teléfono:** 985-990-779.
- D. **Correo electrónico:** contacto@fenicia.com.

2. Finalidad

- A. **¿Con que finalidad tratamos sus datos?** Para el control de pagos, pedidos, proveedores, organización de la gestión económica, contable, financiera y fiscal de la actividad societaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en estas materias por la legislación española.
- B. **¿Por cuánto tiempo conservamos sus datos?**
 - a. Conforme al Código de Comercio, los libros diarios y el registro de inventarios y balances debe conservarse durante al menos seis años.



- b. Conforme al Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación las facturas deberán conservarse durante cinco años desde su emisión.
- c. Conforme a la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria durante cuatro años.

3. **Legitimación**

- A. **¿Cuál es la legitimación para la conservación de sus datos?** El interés legítimo para el desarrollo de la actividad profesional y el propio consentimiento del interesado, así como por ser necesario para el cumplimiento de las obligaciones de carácter contable y tributario impuestas al responsable del tratamiento.
- B. **¿A qué destinatarios se comunicarán sus datos?** Agencia Estatal de la Administración Tributaria, otros Órganos de las Administraciones Públicas, Administración Pública con competencia en la materia, Entidades aseguradoras, Registro Mercantil.

4. **Derechos**

A. **¿Cuáles son los derechos cuando nos facilita sus datos?**

- a. Cualquier persona tiene derecho a obtener confirmación sobre si sus datos son tratados por Fenicia Marketing Gourmet, S.L.
- b. Las personas interesadas tienen derecho a acceder a sus datos personales, así como a solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines que fueron recogidos.
- c. Podrá ejercer sus derechos dirigiéndose a Fenicia Marketing Gourmet, S.L. bien por correo postal acompañando fotocopia de su DNI a la dirección indicada o bien por correo electrónico firmado con certificado digital a la dirección contacto@fenicia.com.
- d. Si usted considerara que sus derechos no se han respetado podrá dirigirse a la Agencia Española de Protección de Datos, www.agpd.es y Calle Jorge Juan, 6, 28001 - Madrid, como Autoridad Independiente de Control en materia de protección de datos de carácter personal.