



EL SECRETARI GENERAL DE L'EXCM. AJUNTAMENT DE SUECA

C E R T I F I C A : Que en sessió ordinària, celebrada el dia 07 d'abril de 2025, amb l'assistència de huit dels huit membres representatius que legalment la componen, per unanimitat de vots, que arriben al quòrum legalment establert en la matèria, la Junta de Govern Local de l'Ajuntament de Sueca, va acordar:

23.- TURISME.- BASES 64º CONCURS INTERNACIONA DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA 2025 - TUR/2025/6

Vist que el diumenge dia 14 de setembre se celebrarà la 64 Edició del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

Atesa la necessitat d'aprovar les bases del Concurs i els premis a lliurar a les persones guanyadores d'aquest.

Atès que existeix consignació pressupostària suficient per tal d'atendre la despesa corresponent als premis del Concurs RC amb número d'operació 220250000973 de data 25 de febrer de 2025.

Vist l'informe favorable del Tècnic, de data 28 de febrer del 2025, així com la nota de fiscalitzat i conforme emesa per la Intervenció Municipal de Fons, de data 25 de març, de conformitat amb la proposta de la regidora delegada del Concurs, la Junta de Govern Local per unanimitat, acorda:

PRIMER.- Que s'aproven les bases que regiran la 64 Edició del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca, que se celebrarà el diumenge 14 de setembre de 2025. (ANNEX 1)

SEGON.- Que s'autoritze la despesa a càrrec de l'aplicació pressupostària 3381.48100 per un import total de 5.000 € (CINC MIL EUROS).

TERCER.- Que s'aproven els premis a atorgar a les persones guanyadores del Concurs, d'acord amb el següent detall:

- 1r premi: Millor paella del món: 2.500 € i pergamí
- 2n premi: 1.500 € i pergamí
- 3r premi: 1.000 € i pergamí

Als imports anteriors se'ls aplicaran els descomptes corresponents als impostos en vigor.



Codi de Document
SEC19I01J3

Codi d'Expedient
SEC/2025/106

Data i Hora
08-04-2025 09:52

Pág. 2 de 8

Premis especials:

- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a estranger: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a espanyol: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a de la Comunitat Valenciana: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a local: Pergamí

QUART.- Que es notifique el present acord al Departament d'Intervenció i que es publiquen les bases en el BOP de València per conducte de la BNDS, per al seu coneixement general, així com en els mitjans de comunicació locals.



ANNEX 1

BASES DE LA 64 EDICIÓ DEL CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA 2025

PRIMER.- BENEFICIARIS

Podran participar en el Concurs, prèvia invitació que cursarà la Comissió Organitzadora:

- Els propietaris/gerents de l'empresa d'hostaleria, professionals de cuina, d'àmbit nacional i internacional, majors d'edat, que actuen en representació d'una empresa d'hostaleria excepte restaurant/càtering internacional (situat fora d'Espanya) i acredite, a data de la inscripció en el Concurs, que estan donats d'alta en l'empresa, fins al dia de la celebració del Concurs.

SEGON.- COMISSIÓ ORGANITZADORA

La Comissió Organitzadora, que estarà integrada per l'alcalde, la regidora delegada del Concurs i el director de l'empresa contractista del servei d'organització i gestió del Concurs, té potestat per a convidar als cuiners/es que anualment considere oportú per a participar en el Concurs, excepte als classificats en les semifinals, que seran seleccionats directament i hauran d'aportar la documentació que es requerix en l'apartat 5 de les bases.

TERCER.- CONCURSANTS

Per a l'edició d'enguany, la Comissió Organitzadora seleccionarà un màxim de 40 concursants, 3 locals (municipi de Sueca), 12 Comunitat Valenciana, 10 nacionals i 10 internacionals (situats fora d'Espanya), i altres 5, depenent de la demanda seran seleccionats. Esta podrà, no obstant això, ampliar els concursants fins a 45 o reduir el número màxim si les circumstàncies així ho requeriren.

Els/les concursants podran participar acompanyats d'una persona ajudant de cuina, que haurà d'acreditar la seua alta en l'empresa d'hostaleria, en els termes de l'apartat 1 de les bases.



Les persones participants han d'elaborar una paella de 15 racions, segons la autèntica recepta del «Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca» avalada per la Comissió Organitzadora.

QUART.- OBJECTIU

La finalitat del Concurs és la implantació d'unes normes de màxima qualitat en la restauració, així com una major divulgació i reconeixement de l'autèntica recepta de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional. A este efecte, els qui participen en el Concurs i incloguen en la carta del seu restaurant l'autèntica recepta del «Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca», hauran d'elaborar-la d'acord amb la recepta a què fa referència l'apartat 8 de les bases. El fet de no respectar l'autèntica recepta podria ser causa d'exclusió en futures edicions del Concurs i les seues semifinals.

QUINT.- PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS

La Comissió organitzadora enviarà als participants convidats a participar en el Concurs i als finalistes de les semifinals, el full d'inscripció i la declaració jurada en què els membres de l'equip de cuina participants són treballadors/es, de l'empresa d'hostaleria, en els termes de l'apartat 1 de les bases. El full d'inscripció contindrà una autorització de cessió dels drets de les persones guanyadores del Concurs en favor de l'Ajuntament. La documentació anterior s'haurà de presentar a través de la Seu Electrònica de l'Ajuntament de Sueca www.sueca.es fins a les 14:00 hores del divendres dia 30 de maig d'enguany.

SISÉ.- EL CONCURS

El Concurs tindrà lloc a Sueca el diumenge 14 de setembre de 2025. L'organització els dies previs, comunicarà als participants les normes de participació i l'hora d'inici del Concurs.

En l'espai que l'Ajuntament reserve als cuiners/es participants en el Concurs per a cuinar les paelles s'hauran de respectar les següents normes:

- Únicament podran estar el/la cuiner/a professional i el/la ajudant d'estos.
- S'haurà de vestir l'uniforme reglamentari que s'utilitza habitualment en el seu establiment (no s'admet pantalons curts), així com el davantal del Concurs que facilitarà l'organització.



Codi de Document
SEC19I01J3

Codi d'Expedient
SEC/2025/106

Data i Hora
08-04-2025 09:52

Pág. 5 de 8

- S'haurà d'identificar l'empresa d'hostaleria participant en el Concurs, amb els distintius i cartelleria que els proporcione l'organització. No es podrà realitzar cap publicitat aliena a l'empresa participant.
- Els participants no podran consumir begudes alcohòliques ni fumar durant el procés d'elaboració de la paella. Se'ls subministrarà per part de l'organització durant tot el concurs aigua i refrescos.

SETÉ - PREMIS

Els premis als quals es pot optar són el següents:

Premis generals:

- 1r premi: Millor Paella del Món: 2.500 € i pergamí.
- 2n premi: 1.500 € i pergamí.
- 3r premi: 1.000 € i pergamí.

Als imports anteriors se'ls aplicaran les retencions corresponents als impostos en vigor, en cada país d'origen i Espanya, segons l'article 101.7 de la Llei 35/2006, de 28 de novembre, de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques i de modificació parcial de les lleis dels Imposts de societats, sobre la Renda de no Residents i sobre el Patrimoni.

Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària. És d'obligat compliment que els guanyadors presenten, a través de la Seu Electrònica de l'Ajuntament de Sueca www.sueca.es, al departament de tresoreria, la Fulla de Tercers, degudament emplenada i segellada per la seua entitat bancària. Sense el registre d'este document, serà impossible realitzar-los la transferència.

Premis especials:

- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a internacional (fora d'Espanya): pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a espanyol: pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a de la Comunitat Valenciana: pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a local: pergamí.

Els concursants premiats en l'edició actual no podran participar en l'edició de l'any següent.



HUITÉ.- JURAT

El Jurat Qualificador estarà format, a proposta de la Comissió Organitzadora, per un màxim de 8 membres nomenats entre representants del món de la gastronomia, així com personalitats reconegudes en altres camps socials. La seua composició es farà pública abans de l'inici del Concurs, i les seues decisions seran inapel·lables. La presència d'un notari en la celebració del Concurs donarà fe en tot moment de la legalitat d'este.

Els criteris que seguirà el Jurat Qualificador per a puntuar les paelles participants seran els següents:

- La cocció de l'arròs: d'1 a 5 punts.
- El gust: d'1 a 5 punts.
- El punt de socarrat: d'1 a 5 punts.
- El color: d'1 a 3 punts.
- La simetria dels ingredients: d'1 a 3 punts.

Serà desqualificada automàticament la paella que continga algun ingredient diferent de la recepta oficial presentada per l'organització o la paella que no continga algun dels ingredients facilitats per esta.

La paella haurà d'estar preparada i es presentarà al Jurat Qualificador a l'hora fixada per la Comissió Organitzadora.

Els horaris de lliurament seran:

- A les 13.00 H els concursants de l'1 al 10.
- A les 13.20 H els concursants de l'11 al 20.
- A les 13.40 H els concursants del 21 al 30.
- A les 14.00 H els concursants del 31 al 40.

L'organització informarà els dies previs i el dia del Concurs, dels horaris de lliurament corresponents a cada participant.

A fi que tots els participants estiguen en les mateixes condicions per a optar al premi, l'organització proporcionarà a cada concursant els següents ingredients:

- 1.500 g d'arròs de Denominació d'Origen de València.
- 1 litre d'oli d'oliva verge extra.
- 3 dotzenes de vaquetes (caragols).



Codi de Document
SEC19I01J3

Codi d'Expedient
SEC/2025/106

Data i Hora
08-04-2025 09:52

Pág. 7 de 8

- 1.500 g de garrofó, 500 g de tavella i 1.300 g de ferradura.
- 1 kg de tomaca madura.
- 1 cabeça d'all.
- 1 paquet de safrà en brins (1 g).
- 1 g de safrà mòlt.
- 225 g de pimentó roig molt (en espècies).
- 190 g de sal fina de brollador.
- 1 pollastre especial.
- 1 conill.
- Aigua corrent de Sueca.

Ferramentes: 1 barbacoa redona per a paella, 1 trébede, llenya, 1 calder de 80 cm de diàmetre, 1 paleta, 1 taula de tall, 1 ratlladora, 1 poal, 1 gerra.

Els cuiners/es que concursen es presentaran amb la resta d'utensilis necessaris.

NOVÉ.- OBJECTIU

Les persones guanyadores del Concurs estaran lligades a este durant 1 any i hauran de comunicar a la Comissió Organitzadora qualsevol acció promocional que pogueren realitzar. En cas que no es respectara esta obligació, se sancionarà amb la prohibició de participar en qualsevol altra edició del Concurs, sense perjudi d'altres accions legals que pogueren adoptar-se.

Qualsevol qüestió que pugua sorgir en el desenvolupament del Concurs i no estiga especificada en estes Bases, serà resolta per la Comissió Organitzadora.

La participació en este Concurs suposa l'acceptació total de les Bases i de les decisions de la Comissió Organitzadora, el seu incompliment pot ser causa de desqualificació.

Aquestes bases es publicaran en el Bolletí Oficial de la Província de València per conducte de la BNDS, per al coneixement general.



Dependència SECRETARIA			
Codi de Verificació Electrònica (COVE)  1H67 4G06 6V65 5I27 0D6S			
Codi de Document SEC19I01J3	Codi d'Expedient SEC/2025/106	Data i Hora 08-04-2025 09:52	Pág. 8 de 8

I perquè així conste, d'ordre i amb el vistiplau del Sr. Alcalde, i amb l'excepció a la qual es referix l'art 206 del Reglament d'Organització, Funcionament i Règim Jurídic de les Entitats Locals, estenc este certificat a 08 d'abril de 2025.

ALCALDIA

SECRETARI

Signat digitalment per
SAEZ VERCHER, JULIAN
Alcalde
08-04-2025 13:48:07

VICEDO RUBIO, JOSE LUIS
Secretari General
08/04/2025 11:05