

ANUNCIO

Aprobado por Decreto del Sr. Concejal Delegado de Comercio Núm. 2025-2149 de fecha 19/05/2025 con CSV 69SQ66TFZRYX9S6Z2PAPFQ6LN la rectificación de las bases reguladoras de la actividad “XI Ruta de la Tapa y el Cóctel de Cártama” se procede a su publicación según lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

(...)

Vistas las competencias otorgadas a la Alcaldía por la vigente Ley de Régimen Local, de conformidad con lo previsto en el Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, artículo 21 de la Ley 7/1985 de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y demás disposiciones concordantes y por el Decreto Núm. 2025-1223 de 21 de marzo sobre delegación de competencias, **HE RESUELTO:**

PRIMERO: Rectificar las bases reguladoras del concurso “XI Ruta de la Tapa y el Cóctel de Cártama” (BOPMA Núm. 54 de 20/03/2025) procediéndose a la inserción del siguiente apartado:

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS PREMIOS A LOS HOSTELEROS PARTICIPANTES.-

1.- Criterios valorativos y puntuación correspondiente para la adjudicación de los premios correspondientes a las categorías de MEJOR TAPA 2025, SEGUNDA MEJOR TAPA 2025, MEJOR CÓCTEL 2025 y SEGUNDO MEJOR COCTEL 2025:

1. Sabor y aroma de la tapa y del cóctel. 20 puntos
2. Presentación de la tapa y el cóctel. 20 puntos
3. Tipología de ingredientes utilizados para su elaboración. 10 puntos
4. Uso de nuevas técnicas gastronómicas para su elaboración. 10 puntos
5. Uso de productos locales para su elaboración. 10 puntos
6. Tipología de platos, vasos y otros elementos de menaje de hostelería utilizados para la presentación. 10 puntos
7. Texturas y puntos de cocción/ guiso. 10 puntos
8. Atractivo visual de la presentación. 10 puntos

2.- Criterios valorativos y puntuación correspondiente para la adjudicación de los premios correspondientes a las categorías de TAPA MÁS ORIGINAL 2025 y CÓCTEL MÁS ORIGINAL 2025:

1. Tipología de ingredientes utilizados para su elaboración. 20 puntos
2. Tipología de platos, vasos y otros elementos de menaje de hostelería utilizados para la presentación. 20 puntos
3. Introducción de temática para su justificación. 10 puntos
4. Presentación de la tapa y el cóctel. 30 puntos
5. Atractivo visual de la presentación. 20 puntos

3.- Criterios valorativos y puntuación correspondiente para la adjudicación de los premios correspondientes a las categorías de TAPA MÁS ELABORADA 2025 y CÓCTEL MÁS ELABORADO 2025:

1. Uso de nuevas técnicas gastronómicas para su elaboración. 40 puntos
2. Horas de preparación previa y cocinado de los ingredientes utilizados. 30 puntos
3. Texturas y puntos de cocción/guiso. 30 puntos

JUAN ANTONIO VARGAS MEDINA (1 de 1)
CONCEJAL DELEGADO
Firma: 19/05/2025
HASH: a4664a88b5260d173806b36d89962c56



4.- Criterios valorativos y puntuación correspondiente para la adjudicación de los premios correspondientes a las categorías de TAPA + MALAGUEÑA PROLONGO:

1. *Uso de nuevas técnicas gastronómicas para su elaboración. 10 puntos*
2. *Horas de preparación previa y cocinado de los ingredientes utilizados. 10 puntos*
3. *Texturas y puntos de coción/guiso. 10 puntos*
4. *Uso de productos de origen malagueño: 30 puntos*
5. *Uso de productos, ingredientes o materia prima procedentes del cerdo: 30 puntos*
6. *Atractivo visual de la presentación: 10 puntos*

SEGUNDO: *Publicar la presente resolución en el Tablón de Anuncios de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Cártama así como en la Base de Datos Nacional de Subvenciones y un extracto de las mismas en el Boletín Oficial de la Provincia de Málaga, por conducto de la Base de Datos Nacional de Subvenciones.*

(...)

En Cártama, a fecha de la firma electrónica
LA CONCEJALA-DELEGADA DE COMERCIO,
(Según Decreto N.º 2025-1223 de 21 de marzo)
Juan Antonio Vargas Medina

