

## BASES DE PARTICIPACIÓN Y CONVOCATORIA PARA EL CONCURSO DE POSTRES “GASTRONOMÍA ALCARREÑA : TORRIJAS”

### 1. OBJETIVO

El objetivo de este certamen reside en promocionar la gastronomía alcarreña y sus productos más típicos como elemento enriquecedor de la cultura y costumbres de los pueblos, muestra de tradiciones y como herramienta para seguir garantizando el arraigo popular de estos postres.

Con motivo de lo expuesto, se ha resuelto convocar el presente concurso de torrijas de acuerdo a las presentes bases.

### 2. PARTICIPANTES

Podrán presentarse los titulares y/o profesionales de todos aquellos establecimientos hosteleros situados en la ciudad de Guadalajara, debidamente inscritos como tales por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (bares, cafés, cafeterías, tabernas y restaurantes), así como los obradores, pastelerías, panaderías o reposterías de la capital con licencia de apertura en vigor y al corriente de las obligaciones tributarias con este Ayuntamiento.

Los establecimientos podrán optar a cualesquiera de las dos modalidades que recoge el presente documento, o incluso a ambas, admitiéndose una única propuesta por establecimiento y modalidad. El incumplimiento de las normas, definiciones y categorías aquí recogidas podrá servir de base al jurado para la descalificación del participante.

### 3. CARACTERÍSTICAS, ELABORACIÓN Y REQUISITOS TÉCNICOS

Se entenderá por torrija, a los efectos del presente concurso, la siguiente definición: *“Rebanada de pan empapada en vino o en leche y rebozada con huevo, frita y endulzada”*.

Se establecen dos categorías de concurso de acuerdo a las siguientes características:

a. **TORRIJA TRADICIONAL:** entendida por tal aquella que no lleva adornos, salsas, helados ni complementos de ningún tipo (a excepción de miel o almíbar, que sí están

permitidos, al entenderse como materia prima básica).

En esta modalidad se valorará exclusivamente el sabor de la torrija sin ningún tipo de acompañamiento; las propuestas de esta categoría podrán incorporar únicamente los ingredientes establecidos en la definición de este punto.

b. **TORRIJA INNOVADORA:** aquella que, por el contrario, fusione nuevos sabores a partir de la confección tradicional de una torrija. En este caso, la torrija tradicional se podrá acompañar de distintos productos y complementos alimenticios donde deberán prevalecer las materias primas de la tierra.

Esta categoría admitirá la presentación de propuestas innovadoras en cuanto a su fórmula de emplatado.

#### **4. FECHAS Y MODO DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

4.1. Cada propuesta deberá ser presentada en un sobre tamaño A4 en la Oficina de Gestión Turística Municipal (Glorieta de la Aviación Militar Española, s/n) **del 13 al 20 de marzo** dentro del siguiente horario:

Lunes a domingo, de 11 a 14h.

Viernes y sábados, también en horario de 17 a 19h.

En este sobre se incluirá la siguiente documentación:

1. *“Boletín de inscripción y ficha técnica de receta”*, según el modelo normalizado adjunto, donde se incluirán los datos del participante, establecimiento al que pertenece, datos de contacto, modalidad/es a la que opta, materias primas utilizadas en la confección de la torrija, modo de elaboración, técnica empleada, etc.

2. Imagen a color de la torrija que se propone.

A los participantes se le hará entrega de un justificante acreditativo de haberse presentado al concurso.

4.2. Las propuestas también podrán ser presentadas vía correo certificado a la misma dirección, o por cualquiera de los medios admitidos legalmente por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común, siempre que se encuentren dentro del plazo establecido en esta normativa.

4.3. No podrán participar en el concurso aquellas personas físicas o jurídicas que estén incurso en prohibición legal para ser beneficiarios de subvenciones públicas, y en especial que no se hallen al corriente de sus obligaciones tributarias, con la Seguridad

Social y con la Hacienda Municipal, así como por reintegros de subvenciones.

4.4. Los concursantes, con la mera inscripción, declaran hallarse al corriente de sus obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y con la Hacienda Municipal, así como por reintegros de subvenciones, autorizando al Ayuntamiento de Guadalajara a comprobar dichos extremos.

## 5. PROCEDIMIENTO DE CONCURSO

Una vez expirado el plazo para la presentación de propuestas, el jurado se reunirá para degustarlas.

Las propuestas se deberán presentar en platos individuales con dos pequeñas porciones para cada miembro del jurado, en la forma y tiempo que se designe desde el Ayuntamiento de Guadalajara, lo que será comunicado a los interesados por escrito con antelación suficiente.

En esta jornada, el jurado valorará aspectos como el sabor, calidad y la presentación de las propuestas, así como si se ajustan al concepto de “torrija”. En el caso de la modalidad “Torrija innovadora”, además, se valorará la fusión de sabores, la innovación y originalidad de las propuestas.

Unidas todas las puntuaciones, el jurado elegirá las dos mejores propuestas por modalidad, que corresponderán a los premios que se recogen en el punto 6, lo que se hará público y comunicará por escrito a los participantes.

## 6. PREMIOS

Se establecen dos premios para cada categoría:

- **TORRIJA TRADICIONAL:** Oro y Plata (primer y segundo clasificado respectivamente), que tendrá un premio económico de 1.000 y 500 euros.
- **TORRIJA INNOVADORA:** Oro y plata (primer y segundo clasificado respectivamente), que tendrá un premio económico de 1.000 y 500 euros.

Los premios estarán sujetos a la fiscalización pertinente, según las normativas vigentes en la materia. Sobre los premios en metálico se practicará la retención por IRPF legalmente procedente en el momento de su concesión.

La aplicación presupuestaria con cargo a la que irán es la 4320 48100

“Premios y becas. Promoción Turismo” por un importe total de 3.000 euros por ambas modalidades. Además, se hará entrega de un diploma a los ganadores.

El jurado deberá resolver en el plazo máximo de un mes a partir de la finalización del periodo estipulado para la presentación de propuestas.

## **7. JURADO**

7.1. El jurado estará presidido por la Concejal-Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Guadalajara, y compuesto por cuatro personas más, entre ellos, el presidente de la Federación Provincial de Turismo, un miembro del equipo docente de la Escuela de Hostelería especializado en repostería, un representante de la Asociación Provincial de Agricultores y Ganaderos (APAG), y otro profesional del sector turístico a designar.

Actuará como secretario el técnico municipal de turismo, con voz pero sin voto.

7.2. Si en opinión del jurado, las propuestas no cuentan con calidad suficiente, el concurso podrá declararse desierto. El fallo del concurso, se hará público a la mayor brevedad posible dentro siempre del plazo estipulado para ello, será inapelable y no podrá ser impugnado ni sometido a recurso alguno.

## **8. OTRAS DETERMINACIONES**

8.1. La participación en el concurso supone la aceptación de las presentes bases, quedando excluidas las propuestas que no cumplan con alguno de los términos estipulados en la presente convocatoria.

8.2. La organización podrá incluir, si así lo estima oportuno, las modificaciones que estime convenientes para el buen funcionamiento del concurso, garantizando siempre la igualdad de los participantes. El Ayuntamiento de Guadalajara realizará las acciones que estime oportunas para la promoción de los premiados.

8.4 El presente concurso, en orden a la Disposición Adicional 10 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se regirá por las disposiciones contenidas en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, así como por las vigentes Bases de Ejecución del Presupuesto Municipal. Supletoriamente, se aplicarán las disposiciones contenidas en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común. En defecto de normativa administrativa, se aplicarán las disposiciones de Derecho Privado.

Guadalajara, a 16 de febrero de 2017

**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN  
CONCURSO DE POSTRES  
“GASTRONOMÍA ALCARREÑA: TORRIJAS”**

Nombre de la torrija		
Categoría a la que se opta	Tradicional <input type="checkbox"/>	Innovadora <input type="checkbox"/>
Nombre y apellidos del participante	Actividad profesional	Establecimiento al que representa
Dirección	Teléfono de contacto	Correo electrónico

**FICHA TÉCNICA DE LA RECETA  
INGREDIENTES, MODO DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN**

Cantidad	Ingredientes	Modo detallado de elaboración y presentación
•		
•		
•		
•		
•		
•		
•		
•		
•		
•		
•		
Complementos utilizados		
Utilización D.O. Guadalajara		

**RESUMEN EXPLICATIVO DE LA PROPUESTA Y OBSERVACIONES**

--

**PUNTUACIÓN DEL JURADO (DE 0 A 10)**

Sabor	
Presentación	
Originalidad (sólo en el caso de TORRIJA INNOVADORA)	
Utilización de materias primas de la tierra	
<b>TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA</b>	

**FOTOGRAFÍA A COLOR DE LA TORRIJA  
EN BUENA CALIDAD Y RESOLUCIÓN**

El abajo firmante \_\_\_\_\_ en representación del establecimiento \_\_\_\_\_ SOLICITA SU INSCRIPCIÓN como participante del Concurso de postres “Gastronomía alcarreña, torrijas”, además:

1. Declara hallarse al corriente de sus obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y con la Hacienda Municipal, así como por reintegros de subvenciones, autorizando al Ayuntamiento de Guadalajara a comprobar dichos extremos.
2. Autoriza al Ayuntamiento de Guadalajara a que reproduzca su receta en los medios promocionales que el Ayuntamiento de Guadalajara estime oportunos.

Para que así conste, se firma el presente documento en,

Guadalajara, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017

Firma: