



ANUNCIO

La Junta de Gobierno Local en sesión ordinaria de fecha 18 de octubre de 2018, adoptó acuerdo de "Aprobar la realización del Concurso para la selección de "Elaboración gastronómica de Rivas-Vaciamadrid" y las Bases que lo regulan", que literalmente transcrito dice:

"14º.-APROBAR LA REALIZACIÓN DEL CONCURSO PARA LA SELECCIÓN DE "ELABORACIÓN GASTRONÓMICA DE RIVAS-VACIAMADRID" Y LAS BASES QUE LO REGULAN.

Por la Sra. Concejala Delegada de Empleo y Proyectos Emprendedores se presenta para su aprobación por la Junta de Gobierno Local la realización del Concurso para la selección de "Elaboración Gastronómica de Rivas-Vaciamadrid" y las Bases que lo regulan.

Visto el informe técnico de la Técnico de Gestión de la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores de fecha 2 de octubre de 2018, de la Letrada municipal de fecha 9 de octubre de 2018, de la Intervención Municipal nº 367/2018 de fecha 17 de octubre de 2018, RC 12018000062130.

La Junta de Gobierno Local, ACUERDA por unanimidad de sus miembros presentes:

PRIMERO.- Aprobar la realización del Concurso para la selección de "Elaboración gastronómica de Rivas-Vaciamadrid".

SEGUNDO.- Aprobar las Bases del Concurso para la selección de "Elaboración gastronómica de Rivas-Vaciamadrid", que debidamente diligenciadas se unen a la presente acta como parte integrante de la misma.

TERCERO.- Aprobar el gasto de 6.215,00 €, para hacer frente a los costes generados en concepto de organización, difusión y premios.

TERCERO.- Proceder a su publicación en el Tablón de Anuncios y en la página web municipal.

CUARTO.- Facultar a la Sra. Concejala Delegada de Empleo y Proyectos Emprendedores para la ejecución del presente acuerdo, designar a la empleada pública responsable del seguimiento del expediente a la Técnico de Gestión de la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores D^º M. V. M. B.".

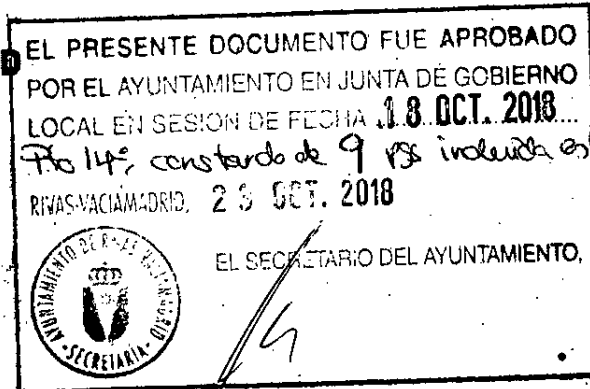
Rivas-Vaciamadrid, a 27 de octubre de 2018

LA SECRETARÍA GENERAL ACCIDENTAL



Silvia Gómez Merino

**RIVAS
VACIAMADRID**



BASES DEL CONCURSO PARA LA SELECCIÓN DE "ELABORACIÓN GASTRONÓMICA DE RIVAS VACIAMADRID"

La Estrategia de Turismo de la Comunidad de Madrid 2016-2019 establece, entre los recursos turísticos de la Comunidad de Madrid, la Gastronomía.

El Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid, a través de la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores, tiene entre sus objetivos prioritarios fomentar el desarrollo económico local, con actividades precursoras de la sostenibilidad integral del destino, tratando de crear marcas que tengan que ver con la potenciación de las identidades locales.

Dentro de la iniciativa municipal *DegustaRivas*, en apoyo a los productos agroalimentarios del Parque Agroecológico Soto del Grillo, se propone la convocatoria de un concurso para la selección de una "Elaboración Gastronómica de Rivas Vaciamadrid" y su consiguiente dotación económica, que sea representativa del municipio, siguiendo los estándares locales, con participación de los establecimientos de comercio y hostelería dedicados a la producción de alimentos elaborados que deseen participar.

Con la selección de este producto se espera contribuir al desarrollo de nuevas actividades económicas en el municipio que redunden en la creación de riqueza y empleo y, en su caso, colaborar en la difusión y comercialización futuras de la elaboración seleccionada más allá del propio municipio, en beneficio de la entidad ganadora y en apoyo al desarrollo económico local.

Dado el carácter especializado de los premios que se convocan, el Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid contará con la asistencia y asesoramiento de un/a asesor/a técnico/a especializado/a.

**RIVAS
VACIAMADRID**



1. Objeto.

1. El objeto de esta convocatoria consiste en la selección de una elaboración gastronómica que sea representativa del municipio de Rivas Vaciamadrid, para la concesión del premio a la "Elaboración Gastronómica de Rivas Vaciamadrid" y de un accésit, dotados ambos económicamente, a otorgar en régimen de concurrencia competitiva.

2. La elaboración gastronómica a seleccionar deberá responder a uno de los dos siguientes formatos, a elegir por la persona candidata:

- Elaboración Gastronómica con tradición dentro del municipio de Rivas Vaciamadrid, independientemente de sus años de existencia.
- Producto creativo de nueva elaboración.

Cada establecimiento solo podrá optar por una de las dos modalidades.

2. Requisitos de los participantes.

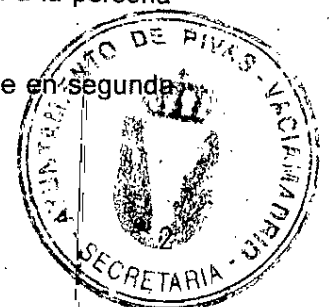
1. Podrán optar al premio y al accésit, las entidades con o sin ánimo de lucro, con centro de trabajo en la localidad de Rivas Vaciamadrid, que tengan entre sus fines, en exclusividad o no, la producción de alimentos elaborados aptos para el consumo humano, que se produzcan a cambio de una contraprestación.

2. La actividad desarrollada por la empresa deberá estar incluida en alguno de los códigos CNAE que figura en anexo I.

3. Número de premios y asignación económica.

1. El premio a la "Elaboración Gastronómica de Rivas Vaciamadrid" se otorgará a la persona ganadora del concurso y contará con una dotación económica de 2.000 euros.

El accésit estará dotado con 900 euros y se concederá a la persona que quede en segunda posición.





2. Los premios se fallarán en el mes de diciembre de 2018.

4. Procedimiento de participación y plazo de presentación de candidaturas.

1. Las entidades solicitantes formalizarán su inscripción en el modelo oficial de solicitud al que se accederá a través de la de la página de inscripciones de la web del Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid, alojada en la URL <https://inscripciones.rivasciudad.es/>

2. El plazo de presentación de candidaturas será de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación de la convocatoria de premios en el portal del Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid.

3. Si se diera una coincidencia en la elección del nombre de la elaboración gastronómica propuesta por más de una persona concursante, tendrá derecho a dar la denominación solicitada aquel o aquella que hubiera presentado primero su solicitud, siguiéndose riguroso orden de inscripción.

4. El modelo de solicitud recogerá la información relacionada con los criterios de valoración recogidos en el apartado 5 de la presente convocatoria.

Asimismo, con la solicitud se recabarán las siguientes declaraciones responsables e informaciones:

- a) Declaración responsable de la entidad, acreditativa de su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de la Comunidad de Madrid.
- b) Declaración responsable de la persona solicitante de no estar incurso en alguna de las causas determinadas en el artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
- c) Declaración responsable de figurar en alta en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE).
- d) Declaración responsable de figurar la actividad de la persona solicitante en alguno de los CNAE recogidos en el Anexo I de esta convocatoria.





5. De acuerdo con lo establecido en el artículo 68 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, si la solicitud de inscripción no reuniese los requisitos precisos, se requerirá a la persona interesada para que, en el plazo de diez días, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, indicándole que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos del artículo 21 de dicha ley.

5. Fases del concurso y criterios de valoración de cada fase.

1. Primera Fase: Preselección de elaboraciones gastronómicas.

1.1) Los criterios de valoración para realizar la Preselección de las elaboraciones serán:

➤ **Elaboración gastronómica con tradición:**

- a) Vinculación de la elaboración gastronómica con la historia de Rivas. A tal objeto, la solicitud de participación incorporará información de la elaboración propuesta, que deberá llevar una propia denominación: documento gráfico, noticia de prensa, historia de su existencia documentada, relato de alguna persona que ofrezca información contrastable, u otras justificaciones que avalen de manera solvente su existencia previa..... hasta 30 puntos
- b) Técnicas y otras informaciones que se juzguen necesarias sobre la preparación, fotografías de la elaboración y detalles de la presentación que se recogerán en la Ficha Técnica..... hasta 30 puntos
- c) Empleo en la elaboración de materias primas de procedencia ripense:
p. ej. Soto del Grillo..... hasta 20 puntos





➤ **Elaboración gastronómica creativa:**

- a) **Carácter innovador la elaboración gastronómica:** memoria justificativa de las razones por las que la preparación se puede vincular con la ciudad de Rivas Vaciamadrid, los criterios tenidos en cuenta para la creación, las razones de su sabor, color, etc. hasta 30 puntos
- b) **Técnicas y otras informaciones que se juzguen necesarias sobre la preparación,** fotografías de la elaboración y detalles de la presentación que se recogerán en la Ficha Técnica..... hasta 30 puntos
- c) **Empleo en la elaboración de materias primas de procedencia ripense:**
P. ej. Soto del Grillo..... hasta 20 puntos

Todos los criterios deberán ser demostrables, y a tal efecto, el Jurado de Selección podrá solicitar de las personas concursantes cualquier documento o aclaración necesarios para realizar la correcta valoración.

En ambos formatos (tradición y creativo) y para el caso de empate en la Fase de Preselección, se decidirá atendiendo a los siguientes criterios, por el orden en que se enuncian a continuación:

- Mejor puntuación en el apartado a)
- Mejor puntuación en el apartado b)
- Mejor puntuación en el apartado c)

Un Comité de Valoración realizará la preselección de **hasta seis elaboraciones en total**, siguiendo los criterios anteriores, que servirá para decidir qué concursantes pasarán a la segunda fase de elaboración en vivo y cata. El Comité de Valoración estará compuesto por los siguientes miembros:





Presidente/a: persona titular de la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores.

Vocales:

- Persona que ejerza la Coordinación en la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores.
- Un/una técnico/a de la Concejalía.

Asistirá al Comité de Valoración un/una **asesor/a técnico/a especializado/a**, con voz y voto.

1.2) Segunda Fase: elaboración en vivo y cata

Los criterios de valoración para realizar la selección definitiva de la elaboración ganadora y del accésit serán:

- Mejor sabor del producto elaborado: 60%
- Mejor técnica en la elaboración en vivo del producto: 30%
- Mejor presentación del plato: 10%

Para la selección definitiva, se asistirá por el Comité de Valoración y el/la asesor/a técnico/a especializado/a a la preparación en vivo de las elaboraciones gastronómicas preseleccionadas. La elaboración indicada se desarrollará en la cocina profesional del Instituto para la Formación Integral en el Empleo (IFIE) de Rivas Vaciamadrid, calle Crisol s/n.

A efectos del desarrollo de la fase de elaboración en vivo y cata, se organizará, con una antelación de al menos cinco días hábiles, una visita a las cocinas del IFIE para conocimiento de los recursos existentes por las personas preseleccionadas.





Las personas que pasen a la fase de cata deberán acudir el día de la elaboración en vivo con los instrumentos de cocina necesarios para realizar las preparaciones, así como con los ingredientes necesarios y materias primas para su elaboración.

1.3) Selección final

El Comité de Valoración elegirá de entre las seis elaboraciones gastronómicas, la ganadora del concurso y la merecedora del accésit.

De las actuaciones realizadas en las dos fases quedará debida constancia en el expediente correspondiente.

2. El Jurado podrá declarar desierto el premio correspondiente y en consecuencia, del accésit, si a juicio del Jurado ninguna de las elaboraciones es merecedora de contar con el **premio a la "Elaboración Gastronómica de Rivas Vaciamadrid"**.

La decisión final de este concurso de premios será inapelable.

3. Para ampliar información por las personas que se presenten al concurso, se podrá contactar con la Concejalía de Empleo y Proyectos Emprendedores, a través del correo electrónico desarrollo@rivasciudad.es.

En Rivas Vaciamadrid, 5 de octubre de 2018





ANEXO I: CNAE

- 1013 Elaboración de productos cárnicos y de volatería
- 1021 Procesado de pescados, crustáceos y moluscos
- 1022 Fabricación de conservas de pescado
- 1031 Procesado y conservación de patatas
- 1032 Elaboración de zumos de frutas y hortalizas
- 1039 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas
- 1042 Fabricación de margarina y grasas comestibles similares
- 1043 Fabricación de aceite de oliva
- 1044 Fabricación de otros aceites y grasas
- 1052 Elaboración de helados
- 1053 Fabricación de quesos
- 1054 Preparación de leche y otros productos lácteos
- 1061 Fabricación de productos de molinería
- 1062 Fabricación de almidones y productos amiláceos
- 1071 Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería
- 1072 Fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración
- 1073 Fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares
- 1081 Fabricación de azúcar
- 1082 Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería
- 1083 Elaboración de café, té e infusiones
- 1084 Elaboración de especias, salsas y condimentos
- 1085 Elaboración de platos y comidas preparados
- 1086 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos





- 1089 Elaboración de otros productos alimenticios n. c. o. p.
- 1102 Elaboración de vinos
- 1103 Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas
- 1104 Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación
- 1105 Fabricación de cerveza
- 1106 Fabricación de malta
- 1107 Fabricación de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas
- 5610 Restaurantes y puestos de comidas
- 5621 Provisión de comidas preparadas para eventos
- 5629 Otros servicios de comidas

