



## **BASES REGULADORAS X RUTA DE LA TAPA (PROYECTO SABOREA SAN MIGUEL DE ABONA 2021)**

### **1ª.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.**

Durante los meses de octubre y noviembre de 2021, se celebrará en el municipio el proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**”, concretamente entre el día 13 de octubre de 2021 y el día 6 de noviembre de 2021.

Con la realización del proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**”, la Concejalía de Comercio del Ayuntamiento de San Miguel de Abona pretende promocionar y potenciar la actividad de restauración de los empresarios y las empresarias de este sector en el municipio. Una iniciativa empresarial que pretende conseguir la dinamización del sector de la restauración, dar a conocer los bares, cafeterías, restaurantes y tascas de la zona tanto a residentes como a turistas, promocionar la riqueza culinaria de nuestra tierra, apostar por la calidad y la profesionalización del sector, incentivando la creatividad de los profesionales participantes.

El proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**” debe continuar celebrándose como una acción de dinamización de la pequeña y mediana empresa del municipio y en concreto del sector de la restauración, uno de los más castigados y de los más importantes del tejido empresarial de San Miguel de Abona. En el año 2012 se celebró por primera vez un proyecto con estas características, resultando un éxito de participación de establecimientos y asistencia de público de cada una de las diferentes actuaciones que se llevaron a cabo. Por ello, desde 2012 se ha repetido la celebración del proyecto “**Saborea San Miguel de Abona**” de forma ininterrumpida.

### **2ª.- OBJETIVOS**

Este tipo de proyectos es una buena oportunidad para los bares, cafeterías, restaurantes y tascas, así como los establecimientos hoteleros que participen en la misma, entrando en una dinámica de crecimiento y estimulando la demanda, lo que conlleva el aumento del consumo. En función de los resultados obtenidos, se generará un mercado fiel, con una imagen de calidad que haga al sector más atractivo y valorado por los consumidores finales. En este sentido,

Los objetivos genéricos que persigue la celebración del proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**” son los siguientes:

- Fomentar la participación y crear un punto de encuentro de bares, cafeterías, restaurantes y tascas, la Administración Local y otras instituciones relacionadas con el sector.
- Acercar la variedad gastronómica de la localidad a otros profesionales y al público en general.
- Impulsar la promoción del sector de la hostelería, fomentando la competitividad entre los distintos establecimientos.
- Propiciar el acercamiento a una mayor profesionalización del sector en la localidad.
- Dar a conocer la notoriedad y singularidad de la oferta gastronómica de San Miguel de Abona.
- Formar al sector empresarial de la restauración, fomentando estrategias de crecimiento y de desarrollo tecnológico que les permita enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia y de movilidad de empleo.

En este sentido, la actividad “**X Ruta de la Tapa**”, cumple con los objetivos anteriormente expuestos.



### **3ª.-RÉGIMEN JURÍDICO.**

La participación en la actividad de la “X Ruta de la Tapa” del proyecto “Saborea San Miguel de Abona 2021”, se regirá por lo establecido en las presentes Bases reguladoras y demás normativa aplicable por razón de la materia.

Las Bases estarán disponibles en la sede electrónica del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona (<https://aytosanmigueldeabona.sedelectronica.es>)

Asimismo, las Bases estarán disponibles en la Concejalía de Comercio del Ayuntamiento de San Miguel de Abona, de lunes a viernes, salvo festivos, en horario de 7:30 a 14:30.

Para cualquier consulta o aclaración, los participantes podrán contactar con los empleados públicos de la Concejalía de Comercio, en el horario anteriormente indicado, siendo el número de teléfono de contacto el 922 700 000 (ext. 1283 / 1260 /1231).

### **4ª.- COMISIÓN ORGANIZADORA.**

Para la organización y gestión de las actividades del Proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**” donde se incluye la X Ruta de la Tapa, se conformará una Comisión Organizadora, cuyo fin es velar por el buen funcionamiento y el interés general del mismo, entre otras funciones. Esta Comisión estará formada por los siguientes miembros:

- Presidente: Primer Teniente Alcalde u otro miembro de la Corporación designado por este.
- 2 Agentes de Empleo y Desarrollo Local, en calidad de coordinadores, y designados por el Presidente.

La Comisión organizadora se apoyará en el personal técnico del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona en aquello que sea necesario para el buen desarrollo de las actividades. Ante cualquier incidente relacionado con las actividades, que pudiera ocurrir durante la celebración del Proyecto “**Saborea San Miguel de Abona 2021**”, la Comisión Organizadora será la encargada de resolverlo.

### **5ª.-PARTICIPANTES.**

Esta décima edición está abierta a la participación de todas las personas físicas y jurídicas cuya actividad profesional se encuadre dentro del ámbito de las actividades de restauración (bares, cafeterías, restaurantes, tascas, etc.), y su establecimiento se encuentre situado en el término municipal de San Miguel de Abona .

La actividad “X Ruta de la Tapa” se desarrollará en las instalaciones de cada uno de los establecimientos participantes, dentro de los cuales se podrán establecer el mobiliario necesario para presentar la oferta gastronómica que deseen, distribuyéndose por la Comisión organizadora, señalética informativa y promocional del evento, a todos los establecimientos participantes.

Los establecimientos participantes elaborarán las tapas que hayan definido en su solicitud de inscripción y atenderán al cliente en el horario habitual, o el que determine el propio establecimiento por razones de organización del mismo, debiendo informarse de ello a la clientela, mediante cartel informativo al efecto.

### **6ª.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA HACER FRENTE A LA CRISIS SANITARIA OCACIONADA POR EL COVID-19.**

Todos los ciudadanos deberán adoptar las medidas necesarias para evitar la generación de riesgos de propagación de la enfermedad COVID-19, debiendo cumplir con la normativa sanitaria, y con todas las medidas de prevención establecidas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, adoptadas por las autoridades competentes, y en este



sentido, la Ley 2/2021, de 29 de marzo, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, y la Resolución de 19 de junio de 2020, por la que se dispone la publicación del Acuerdo por el que se establecen medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, una vez superada la fase III del plan para la transición hacia una nueva normalidad, finalizada la vigencia de las medidas propias del estado de alarma, y sus actualizaciones, del Gobierno de Canarias. Y en este contexto, los titulares de los establecimientos participantes, deberán garantizar el cumplimiento de estas medidas de prevención, donde se incluye, entre otros, el uso obligatorio de mascarillas, el mantenimiento de la distancia de al menos 2 metros entre las sillas de diferentes mesas o grupos de mesas, y entre grupos de clientes en barra; los aforos máximos, y la ocupación máximo por mesa o agrupación de mesas. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Se evitará el empleo de cartas de uso común debiéndose optar por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles, QR u otros medios similares.
- b) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, cestas de pan, tazas de café, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores, debiendo además retirar de las mesas, cualquier elemento decorativo.
- c) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando su servicio en otros formatos bajo petición del cliente o monodosis desechables cuando lo determine la normativa específica.
- d) No se permitirá fumar en las terrazas u otros espacios al aire libre dependientes del local o establecimiento.
- e) Se deberá asegurar la correcta ventilación de los espacios interiores y se garantizará la adecuada renovación del aire, incrementando la tasa de ventilación (aire exterior/aire recirculado) en caso de emplear sistemas de ventilación o climatización artificial.
- f) El cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode, después de proceder a la limpieza y desinfección de esta. Los clientes deberán permanecer todo el tiempo sentados a la mesa u ocupando el espacio asignado en barra, limitando los desplazamientos dentro del establecimiento a lo estrictamente necesario y manteniendo la distancia de seguridad interpersonal.

Asimismo, deberán publicar en el establecimiento, el material informativo (infografía) del Servicio Canario de Salud del Gobierno de Canarias, así como el material informativo sobre las recomendaciones previstas por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

Todo ello, sin perjuicio de que el Presidente del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife y el Alcalde-Presidente del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona, puedan adoptar medidas adicionales y complementarias en sus respectivos ámbitos territoriales.

## **7ª.- SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN**

La participación en la “**X Ruta de la Tapa**” del proyecto “Saborea San Miguel de Abona 2021” está supeditada a la correcta inscripción de los establecimientos participantes.

Para la inscripción deberá presentarse la siguiente documentación:

- a) Modelo Oficial de Solicitud de Inscripción debidamente cumplimentado (Anexo I)
- b) Documentación acreditativa de la personalidad:
- Si el solicitante es persona física: copia del D.N.I.



- Si el solicitante es persona jurídica:
- Copia de la escritura de constitución y modificación, en su caso, inscrita en el Registro administrativo correspondiente cuando fuese exigible.
- Copia del Número de Identificación Fiscal
- c) Documentación acreditativa de la representación, junto con copia del D.N.I. del representante, en su caso.
- d) Copia del título habilitante para el ejercicio de la actividad, en vigor.
- e) Seguro de Responsabilidad Civil que cubra los riesgos de la actividad, con recibo vigente.

Las solicitudes de participación correspondientes a las personas jurídicas, las entidades sin personalidad jurídica y demás sujetos previstos en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015 deberán presentar obligatoriamente la solicitud y documentación a través de la sede electrónica del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona, no permitiéndose la solicitud en papel.

Las solicitudes de participación correspondientes a las personas físicas deberán presentarse en las oficinas del Servicio de Atención al Ciudadano (SAC) del Ayuntamiento de San Miguel de Abona, en las siguientes direcciones y en horario de lunes a viernes, salvo festivos, de 8:00 a 14:00, solicitando cita previa que podrá obtener a través del siguiente enlace (<https://aytosanmigueldeabona.sedelectronica.es/citaprevia>).

- SAC San Miguel: Calle Antonio Alonso, nº 19, en San Miguel de Abona: Lunes a viernes, salvo festivos, de 08:00 a 14:00 horas.

- SAC Las Chafiras: Ctra. General a las Galletas, nº 4, en Las Chafiras: Lunes a viernes, salvo festivos, de 08:00 a 14:00 horas.

Igualmente será posible la presentación de la documentación en las restantes dependencias u oficinas expresadas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, durante el plazo indicado.

Los requerimientos de subsanación de documentación se realizarán en los términos previstos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

El plazo de inscripción de los establecimientos que participen en la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona (Anexo I), se establece desde el día siguiente de la publicación de las Bases hasta el día 7 de octubre de 2021.

## **8ª.- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN**

La participación en la “**X Ruta de la Tapa**” del proyecto “Saborea San Miguel de Abona 2021” implica para los solicitantes, la aceptación expresa de las presentes bases, además de las comunicaciones y/o boletines informativos que pudieran ser emitidos a tal efecto por el Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

La X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona se desarrollará en los establecimientos que se inscriban conforme a las presentes Bases, desde el día 18 de octubre de 2021 hasta el 5 de noviembre de 2021.

El Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona se reserva el derecho de excluir a establecimientos participantes, que en ediciones anteriores en esta actividad, cuya valoración popular haya sido negativa, previo informe de la Comisión Organizadora.

En ningún caso, los participantes no tendrán derecho alguno a indemnización por la no celebración de la actividad.



## 9ª.- OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes en la “X Ruta de la Tapa” deberán cumplir las siguientes obligaciones esenciales:

- Asegurar en sus establecimientos las necesarias condiciones de seguridad, sanidad, limpieza, higiene, atención al cliente durante los días que dure la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona.
- Mantener abierto y funcionando su establecimiento en el horario fijado para la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona.
- No ceder o transferir en ningún caso a terceros, los derechos de admisión concedidos por la organización.
- Ofrecer calidad en los productos y elaboración de las tapas ofertadas, aspectos que serán premiados por el público y la organización.
- Crear dos tapas de cocina especialmente diseñada para su participación en esta X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona, que presentará a la organización con un nombre específico, que será el incluido en todos los actos de difusión de la misma.
- Servir las tapas de promoción ofertadas durante los días de promoción de la Ruta, comprometiéndose a no cambiarlas durante la duración del evento, y con previsión para que no se agoten las existencias hasta el momento que finalice la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona.
- Mostrar en sitio visible para la clientela en el local una pizarra o cartel con el nombre de la tapa y el precio con bebida incluida, no pudiéndose modificar la tapa durante la celebración de la Ruta. Asimismo, en el precio de las tapas estará incluido el Impuesto General Indirecto de Canarias, que en ningún caso podrá superar el precio máximo establecido en TRES EUROS (3,00 €).
- Disponer en los establecimientos de los productos necesarios y suficientes para elaborar las tapas durante toda la celebración de la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona.
- Mantener un precio único para las tapas promocionadas, que será de un máximo de TRES EUROS (3,00 €) para la tapa y la bebida conjuntamente, con el Impuesto General Indirecto de Canarias (I.G.I.C.) incluido en dicho importe.
- Difundir el proyecto “Saborea San Miguel de Abona 2021”, poniendo en lugar visible el material promocional, que será recogido y devuelto una vez finalizado el mismo en la Concejalía de Comercio del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

El incumplimiento de las presentes Bases, conllevará la exclusión del establecimiento participante en las actividades del proyecto, previo informe de la Comisión organizadora, y en el caso de ser alguna de las obligaciones esenciales, dará lugar además, a la exclusión en las actividades de las ediciones posteriores del proyecto “**Saborea San Miguel de Abona**”.

## 10ª.- MODALIDAD DE TAPAS Y PRECIOS

Los establecimientos cuya actividad profesional se encuadre dentro del ámbito de la restauración, deberán elaborar, con carácter obligatorio, las modalidades de tapas siguientes:

- Tapa Popular: El establecimiento participante podrá elegir los ingredientes y su preparación.
- Tapa Gourmet: Se recomienda al establecimiento participante que en la elaboración predominen productos de naturaleza ecológica.

En ambas modalidades, ha de atenderse a la calidad de los productos y la elaboración de tapas ofertadas, así como la limpieza, seguridad, sanidad, higiene, atención al cliente y al entorno.

El precio de las tapas será de un máximo de TRES EUROS (3,00 €) cada una, con el Impuesto General Indirecto de Canarias (I.G.I.C.) incluido en dicho importe. El precio de la tapa comprenderá también la bebida, que será una copa de vino, preferentemente ecológico,



procedente de las Bodegas del municipio de San Miguel de Abona. En el caso de que el cliente no consumiese vino, se deja a elección del establecimiento el ofrecimiento de otra bebida.

Este precio, igualmente, se mantendrá para consumiciones servidas en terraza del establecimiento, en el caso de contar con ésta.

En la solicitud de participación se especificará el nombre de las tapas y se detallará los ingredientes utilizados para su elaboración. La oferta de la tapa con la bebida, indicando el precio establecido, se expondrá en sitio visible en el establecimiento durante la celebración de la X Ruta de la Tapa.

### **11ª.- VALORACIÓN DE LAS TAPAS Y PREMIOS.**

- Valoración

Se designaran por la Comisión Organizadora:

- Un Jurado popular visitará cada uno de los establecimientos participantes en la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona, para valorar a la mejor Tapa Popular.

Se elegirá un establecimiento ganador.

Se otorgará premio a la mejor tapa en la modalidad Popular.

- Un Jurado compuesto por dos profesionales del sector de la restauración, visitarán cada uno de los establecimientos participantes en la X Ruta de la Tapa de San Miguel de Abona, para valorar a la mejor Tapa Gourmet.

Se elegirá un total de tres establecimientos ganadores.

Se otorgará premio a las tres mejores tapas de la modalidad Gourmet.

- Premios.

Los premios de la valoración resultante del Jurado, consistirán en un distintivo acreditativo como ganador en cada modalidad.

### **12ª.- OTRAS ACTIVIDADES DEL PROYECTO SABOREA SAN MIGUEL DE ABONA 2021: VI EDICIÓN JUNIOR CHEF CLUB Y JORNADA DE DEGUSTACIÓN.**

Las actividades “VI Edición Junior Chef Club” y la “Jornada de Degustación”, se pretende incluir en el PROYECTO SABOREA SAN MIGUEL DE ABONA 2021, por ello, y teniendo en cuenta las vigentes medidas sanitarias, que se realizará mediante un Bando del Alcalde-Presidente, si estas actividades se realizarán, dándose a conocer a toda la población, los detalles a efectos de que puedan participar en las mismas.