

BASES III CAMPEONATO DE PINTXOS, BANDERILLAS Y COCINA EN MINIATURA DE GIPUZKOA

Artículo 1. Organización y patrocinadores

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa (en adelante, la “**Organización**”), con la colaboración del Instituto del Pintxo y el patrocinio del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco y el Departamento de Movilidad, Turismo y Ordenación del Territorio de la Diputación Foral de Gipuzkoa, organiza el III Campeonato de Pintxos, Banderillas y Cocina en Miniatura de Gipuzkoa (en adelante, el “**Campeonato**”).

Artículo 2. Participantes

La participación en el Campeonato es libre y no genera gasto alguno de inscripción para los establecimientos participantes (en adelante, el o los “**Participante/s**”). Podrán tomar parte en el Campeonato, los establecimientos de hostelería situados en Gipuzkoa, que dispongan de bar, y tengan una oferta de pintxos o cocina en miniatura continuada a lo largo del año. La Organización podrá dejar fuera del Campeonato a aquellos establecimientos que incumplan este requisito.

No se podrán presentar al Campeonato pintxos, banderillas o propuestas de cocina en miniatura que hayan resultado ganadores previamente en el presente o en cualquier otro campeonato.

Artículo 3. Categorías

Se establecen dos categorías para participar en el Campeonato:

- **Pintxo o banderilla:** Se entenderá como “pintxo” o “banderilla”, la combinación equilibrada en sabor y estética de varias porciones de comida (sobre una rodaja de pan, insertado en un palillo, o en otros formatos), que normalmente se coge con los dedos y puede ser degustado en dos o tres bocados.
Los ingredientes de cada pintxo o banderilla son de libre elección del Participante. El límite máximo de PVP (Precio de Venta al Público) será de TRES EUROS CON CINCUENTA CÉNTIMOS (3,50€).
- **Cocina en Miniatura:** Se entenderá como cocina en miniatura, el platillo que contiene una receta de cocina elaborada (salsa, presentación, etc.), que normalmente, es consumida con cubiertos.



Organiza:

Colabora:



Patrocinan:



Los ingredientes son de libre elección del Participante. El límite máximo de PVP será de SEIS EUROS (6€).

En adelante, las referencias genéricas al “**Pintxo Candidato**” que se realicen en el presente documento serán de aplicación a ambas categorías.

Cada Participante podrá participar en una o ambas categorías. Cada Participante podrá presentar una única candidatura a cada una de las dos categorías.

Asimismo, todos los Participantes en la categoría de Pintxo o Banderilla, optarán al premio al Pintxo o Banderilla Más Innovador/a.

Artículo 4. Fase de inscripción

Los establecimientos interesados en participar en el Campeonato deberán inscribirse a través de la página web www.campeonatopintxosgipuzkoa.eus, del 1 al 30 de septiembre, ambos inclusive, rellenando la ficha de inscripción y aportando así mismo, una foto y la receta del Pintxo Candidato. La no aportación en plazo de cualesquiera de los documentos / información determinará la no participación del establecimiento en el Campeonato.

Artículo 5. Fase de selección de semifinalistas

Los Participantes inscritos deberán ofrecer el Pintxo Candidato con el que participan en el Campeonato, al menos, hasta el 28 de noviembre, fecha de celebración de la Final del Campeonato.

Durante dicho periodo, el Jurado en formato mystery shopper visitará los establecimientos participantes y seleccionará qué 22 establecimientos han de pasar a la semifinal, en cada una de las dos categorías.

En la semifinal, en cada categoría, deberá haber presencia de todas las comarcas en la siguiente proporción (calculada en función del número de bares de pintxos de cada comarca):

- 7 de Donosti.
- 3 de Donostialdea (que comprende los municipios de Andoain, Astigarraga, Errenteria, Hernani, Lasarte-Oria, Lezo, Oiartzun, Pasaia, Urnieta y Usurbil).
- 3 de Tolosaldea y Goierri (que comprende los municipios de Abaltzisketa, Aduna, Albistur, Alegia, Alkiza, Altzaga, Altzo, Amezketta Anoeta, Arama, Asteasu, Ataun,

Organiza:



Colabora:



Patrocinan:



Baliarrain, Beasain, Belauntza, Berastegi, Berrobi, Elduaien, Ezkio-Itsaso, Gabiria, Gaintza, Gaztelu, Hernialde, Ibarra, Idiazabal, Ikaztegieta, Irura, Itsasondo, Larraul, Lazkao, Leaburu, Legorreta, Lizartza, Mutiloa, Olaberria, Ordizia, Orendain, Oresa, Ormaiztegi, Segura, Tolosa, Villabona, Zaldibia, Zegama, Zerain y Zizurkil).

- 3 de Bidasoa (que comprende los municipios de Hondarribia e Irun)
- 3 de Debabarrena y Debagoiena (que comprende los municipios de Antzuola, Aretxabaleta, Arrasate, Bergara, Deba, Eibar, Elgeta, Elgoibar, Eskoriatza, Leintz-Gatzaga, Mendaro, Mutriku, Oñati y Soraluze).
- 3 de Urola Costa y Urola Medio (que comprende los municipios de Aia, Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Bidania-Goitz, Errezil, Ezkio, Getaria, Legazpi, Orío, Urretxu, Zarautz, Zestoa, Zumaia, y Zumarraga).

El Jurado podrá elegir un número inferior de Pintxos Candidatos representantes de una comarca para pasar a la semifinal, si considera que no cumplen con los estándares de calidad exigidos, y sin que sean suplidos por Pintxos Candidatos de otras comarcas.

Artículo 6. Semifinales

Las semifinales del Campeonato se celebrarán el 21 de noviembre.

Las semifinales en la que, en la proporción antedicha, participarán, en cada una de las dos categorías, 22 establecimientos, se celebrarán en la sede de Hostelería Gipuzkoa, donde los semifinalistas elaborarán los Pintxos Candidatos en formato *showcooking*, con la presencia del Jurado. El orden de participación se realizará mediante un sorteo público, que se anunciará por la Organización a todos los semifinalistas con la debida antelación. Los semifinalistas podrán participar acompañados de un único ayudante.

Los semifinalistas no podrán lucir bajo ningún concepto publicidad ni logos que entren en conflicto con los patrocinadores del Campeonato.

En las semifinales, el Jurado seleccionará los 10 establecimientos finalistas, en cada una de las dos categorías. El Jurado podrá elegir un número inferior de finalistas en cualquiera de las categorías, si considera que no cumplen con los estándares de calidad exigidos.

Artículo 7. La Final

La Final se celebrará el 28 de noviembre, donde los finalistas elaborarán los Pintxos Candidatos en formato showcooking, con la presencia del Jurado en la sala y ante el público. El orden de participación se realizará mediante un sorteo público, que se anunciará por la organización a todos los finalistas con la debida antelación. Los finalistas podrán participar acompañados de un único ayudante.

Los finalistas no podrán lucir bajo ningún concepto publicidad ni logos que entren en conflicto con los organizadores ni patrocinadores del Campeonato.

En la final, el Jurado seleccionará 3 galardonados:

- La mejor propuesta de pintxo o banderilla.
- La mejor propuesta de cocina en miniatura.
- Premio al Pintxo o Banderilla Más Innovador/a.

El Jurado podrá dejar desierto cualquiera de los premios, si considera que los Pintxos finalistas no cumplen con los estándares de calidad exigidos.

Artículo 8. El Jurado

Los miembros del Jurado, para cada una de las fases, los nombrará el Instituto del Pintxo.

En la fase de selección de semifinalistas para cada comarca, se nombrarán dos parejas de jurados, una pareja formada por miembros del Instituto del Pintxo y otra pareja formada por profesionales del sector de la comarca en cuestión.

En las semifinales y en la final, el Jurado estará compuesto por 6 miembros.

Artículo 9. Decálogo y criterios de puntuación

Con el objetivo del mejorar la oferta y competitividad de la cocina en miniatura en todas las comarcas de Gipuzkoa, el Campeonato persigue promover una cultura del Pintxo, sustentada en el siguiente decálogo:

1. **TAMAÑO JUSTO PARA MÁXIMO SABOR:** El pintxo es alta cocina en miniatura. Dos o tres bocados que condensan todo un mundo de sabores, matices y texturas.
2. **HECHO EN CASA:** Un pintxo debe estar elaborado de forma artesanal en la cocina del establecimiento y con personal cualificado siguiendo el saber hacer tradicional.

Organiza:



Colabora:



Patrocinan:



3. **VANGUARDIA:** El pintxo debe destacar por su creatividad y vanguardia.
4. **PERSONALIDAD:** El pintxo debe poner en valor la personalidad e identidad del establecimiento.
5. **FRESCURA:** Los pintxos, tanto los calientes como los fríos, deben estar elaborados al momento.
6. **COMPROMISO CON EL PRODUCTO:** El pintxo debe apostar por el producto fresco, de proximidad y temporada.
7. **PROFESIONALIDAD EN EL SERVICIO:** El servicio del establecimiento de pintxos debe garantizar la limpieza, orden, seguridad alimentaria, atención amable y respetuosa y un servicio ágil y experto.
8. **INFORMACIÓN CLARA Y A LA VISTA:** El pintxo debe ofrecer una adecuada y coherente relación calidad-precio. A su vez, se debe exponer de forma clara su precio e ingredientes.
9. **A NUESTRA MANERA:** El establecimiento debe impulsar la ruta del pintxo y el consumo en barra. El cobro mejor al finalizar el servicio.
10. **CONVIVENCIA Y CULTURA LOCAL:** El pintxo forma parte de nuestra identidad y constituye un pequeño tesoro que preserva una tradición de décadas. Con él se degusta el paisaje, generando a su alrededor un espacio de encuentro y convivencia donde el euskera encuentra su mejor expresión.

En concreto, y tomando en consideración el referido decálogo, el Jurado, valorará en cada una de las fases los Pintxos Candidatos, en base a los siguientes criterios:

1. **Sabor:** gusto, retrogusto, contraste y matices (40 puntos).
2. **Innovación o vanguardia:** novedad de la propuesta, ingenio y originalidad (30 puntos).
3. **Presentación:** montaje, colorido, espectacularidad y disposición del Pintxo Candidato (20 puntos).
4. **Aplicación comercial** del Pintxo Candidato (10 puntos).
5. **Utilización del producto local** para la elaboración del Pintxo Candidato (20 puntos).



Organiza:

Colabora:



Patrocinan:



La clasificación en cada una de las fases se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor.

En caso de empate a puntos, se clasificará en primer lugar quien más puntos haya obtenido en el epígrafe de “Sabor”. Y si persistiera la igualdad, obtendrá una mejor clasificación quien haya obtenido una mayor puntuación en el epígrafe de “Innovación o vanguardia”, y si aún persistiera igualdad, aquél que haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de “Presentación”.

El fallo del Jurado en cada una de las fases será inapelable.

Artículo 11. Premios

Los ganadores al mejor pintxo o banderilla, mejor propuesta de cocina en miniatura y al pintxo o banderilla más innovadora/a serán premiados con MIL EUROS (1.000 €).

Artículo 12. Comunicación

El Participante adoptará todos los medios a su alcance para publicitar su participación en el Campeonato, como por ejemplo a través de redes sociales o con su presencia en medios de comunicación tradicionales, en particular cuando la Organización así se lo requiera.

Asimismo, la Organización enviará a cada Participante el material promocional, que deberá colocar obligatoriamente en lugares visibles del establecimiento.

Artículo 13. Cesión

La Organización captará las imágenes de todos los Pintxos Candidatos que participen en las semifinales y en la final, así como la de los cocineros creadores.

Los Participantes autorizan expresamente y de manera gratuita a la Organización la comunicación pública de su nombre, de su imagen, de las imágenes (tanto las realizadas por la Organización como las aportadas por los participantes a la Organización en el momento de la inscripción) y de los nombres de los Pintxos Candidatos, bien de manera conjunta, bien individualmente y a los efectos enunciativos, pero no limitativos en cualesquiera medios de comunicación escritos o digitales, en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación (incluido Internet), o cualquier otro medio, con fines promocionales o informativos que sean estimados beneficiosos por la Organización para la difusión del Campeonato, sin compensación económica de cualquier clase.

Artículo 14 Protección de datos de carácter personal

De conformidad con lo dispuesto en la vigente normativa de protección de datos, se informa a los Participantes en el Campeonato que los datos de carácter personal que proporcionen a través de la correspondiente solicitud de inscripción, así como cualquier documentación aportada, serán incorporados para su tratamiento por parte de la ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA.

Los datos serán tratados exclusivamente para la gestión de su participación en el Campeonato y se conservarán durante el plazo exigido por la ley. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal o sea necesario para el cumplimiento de la finalidad del tratamiento.

Los Participantes en el Campeonato podrán en todo momento, ejercitar los siguientes derechos en relación a sus datos personales:

- Solicitar el acceso a sus datos personales, así como toda la información relacionada con el tratamiento que se está haciendo de los mismos.
- Solicitar la rectificación de sus datos personales.
- Solicitar la limitación de su tratamiento.
- Oponerse al tratamiento y solicitar su supresión.
- Solicitar la portabilidad de sus datos personales.

Para ejercitar cualquiera de los derechos indicados el interesado puede dirigirse por escrito a:

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA.
Almorta, 2 (20018) Donostia (Gipuzkoa)
Teléfono: 943 31 60 40. Fax: 943 31 21 73
Correo electrónico: promociones@hostelariagipuzkoa.com

Artículo 15 Otras disposiciones

La participación en el Campeonato supone la total aceptación de estas bases y las condiciones del Campeonato.

Cualquier circunstancia no prevista en estas bases o duda sobre la interpretación de las mismas será resuelta a criterio de la Organización.

Artículo 16 Ley y Jurisdicción aplicable

Las presentes Bases se rigen por la ley española.

Organiza:



Colabora:



Patrocinan:



Para la resolución de cualquier controversia que se derive o que tenga relación con las presentes bases o el Campeonato, la Organización y los Participantes se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Donostia-San Sebastián, con renuncia expresa a cualquier otro foro que pudiera corresponderles.

En Donostia, a 1 de septiembre de 2023.