

BASES DE PARTICIPACIÓN

JORNADAS GASTRONÓMICAS

“TORREVIEJA Y EL MAR” 2026

El restaurante asociado (abajo firmante) se compromete a cumplir las siguientes bases reguladoras de las Jornadas Gastronómicas “Torrevieja y el Mar” 2026:

A. PARTICIPANTES

Podrán participar exclusivamente restaurantes asociados de Torrevieja y la comarca de la Vega Baja que:

- Estén al corriente de pago de la cuota de asociado.
- Dispongan de licencia de apertura definitiva de restaurante.
- Cuenten con un aforo mínimo interior de 70 comensales, según licencia municipal, sin computar terrazas ni ocupación de vía pública.

B. SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y ORDEN DE PARTICIPACIÓN

- Participarán 4 establecimientos.
- La selección se realizará por estricto orden de inscripción, hasta completar las plazas disponibles.
- En caso de renuncia, la plaza pasará al siguiente establecimiento en lista de espera.
- El orden de participación de los restaurantes seleccionados será determinado por la Junta Directiva de la AEHTC, que asignará las fechas correspondientes.
- Asimismo, la Junta Directiva decidirá qué establecimiento realizará la apertura y cuál el cierre de las jornadas, atendiendo a criterios organizativos y de interés general del evento.

C. PRECIO DEL MENÚ

El precio único del menú será de 70,00 € (IVA incluido).

D. FECHAS DE CELEBRACIÓN

Las jornadas se celebrarán durante el mes de junio de 2026, en viernes consecutivos. Las fechas concretas serán asignadas por la organización una vez seleccionados los establecimientos participantes.

El acto de apertura y el acto de clausura se celebrarán en los restaurantes designados por la Junta Directiva.

E. CONDICIONES DEL MENÚ

El menú deberá incluir obligatoriamente:

- Cóctel de bienvenida
- Mínimo dos platos innovadores (no incluidos en carta habitual)
- Un total de cinco platos
- Postre
- Todas las bebidas incluidas
- **El menú deberá estar inspirado en la temática de las jornadas “Torrevieja y el Mar”, incorporando de forma destacada productos locales y del mar, poniendo en valor la gastronomía del entorno.**

Las bebidas serán de libre elección, pero deberán detallarse en la propuesta presentada.

F. PRESENTACIÓN, APROBACIÓN Y DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

- El menú deberá presentarse simultáneamente con las bases firmadas de aceptación de las normas.
- Todos los menús deberán ser aprobados por la Junta Directiva de la AEHTC.
- Para su valoración, cada restaurante deberá ofrecer una degustación completa del menú a la Junta Directiva (un único menú, independientemente del número de asistentes), que:
 - Será abonada por la asociación.
 - Deberá presentarse exactamente en las mismas condiciones en las que se servirá al cliente (platos, presentación, bebidas, servicio, etc.).

- **El día de la degustación deberá presentarse el menú completo, debidamente emplatado, con el fin de realizar la fotografía oficial de todos los platos para su uso en la promoción y publicidad del evento.**

La organización podrá solicitar modificaciones si el menú no cumple los estándares de calidad establecidos.

G. PLAZO DE INSCRIPCIÓN

- El plazo máximo para la presentación de las bases firmadas y menús será el viernes 10 de abril de 2026.
- La no presentación completa en plazo supondrá la exclusión automática.

H. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

El envío deberá incluir:

- Bases firmadas
- Descripción del cóctel de bienvenida
- Detalle completo del menú (platos y postre)
- Relación de bebidas incluidas
- Fotografía del bodegón del menú

I. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

- La promoción se centrará en el servicio de comidas.
- La oferta de cenas será opcional.
- Las reservas serán gestionadas directamente por cada restaurante.

J. COMPROMISOS DEL RESTAURANTE

Cada establecimiento participante se compromete a:

- No ofrecer el menú promocionado fuera de su fecha asignada hasta finalizar las jornadas.
- Asumir el coste de:
 - 2 menús diarios para directivos de la AEHTC

- 2 menús diarios para representantes del Ayuntamiento
- Asistir obligatoriamente a:
 - Presentación oficial
 - Acto de apertura
 - Acto de clausura

K. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Los restaurantes deberán colaborar activamente en la difusión del evento:

- Publicaciones en redes sociales propias
- Reposteo del contenido oficial
- Uso de materiales facilitados por la AEHTC

L. CANCELACIÓN Y RENUNCIA

- En caso de renuncia una vez confirmada la participación, el restaurante deberá comunicarlo por escrito a la organización con la mayor antelación posible.
- Si la renuncia se produce una vez asignada la fecha de participación, la Junta Directiva valorará la sustitución por otro establecimiento o la reorganización del calendario.
- La organización se reserva el derecho de excluir de futuras ediciones a aquellos establecimientos que cancelen sin causa justificada o perjudiquen el correcto desarrollo del evento.

M. DERECHOS DE IMAGEN Y PUBLICIDAD

- Los restaurantes participantes autorizan a la AEHTC a utilizar las imágenes, fotografías y materiales audiovisuales realizados durante la degustación, jornadas y actos oficiales para su uso en:
 - Redes sociales
 - Medios de comunicación
 - Material promocional y publicitario
- Esta autorización se concede de forma gratuita y sin limitación temporal, exclusivamente para la promoción del evento y de la gastronomía local.

N. RÉGIMEN DISCIPLINARIO

- El incumplimiento de las bases podrá suponer la exclusión de la presente y futuras ediciones.
- La Junta Directiva de la AEHTC será el órgano competente para resolver cualquier incidencia, duda o controversia.