

PROVEEDOR OFICIAL



DISTRIBUIDOR



BASES DE PARTICIPACIÓN CONCURSO Y 13ª EDICIÓN DE ¡NOS VAMOS DE TAPAS! 2026

1. Podrán participar todos aquellos bares y restaurantes que pertenezcan a la Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevieja y Comarca, que presenten su inscripción.

A. EMPRESA PATROCINADORA

2. **MAHOU** – DISTRIBUIDOR OFICIAL VERA MAÑOGIL HNOS.

B. DURACIÓN

3. La 13ª Edición de ¡NOS VAMOS DE TAPAS! se desarrollará de **jueves a domingo, entre los días 5 y 15 de Noviembre**
4. El **horario mínimo** establecido para el desarrollo de ¡NOS VAMOS DE TAPAS! será de **12:00 a 16:30 horas y de 19:30 hasta las 23.00 horas**. Durante este horario, todos los establecimientos asociados participantes se comprometen a tener suficientes tapas ofertadas y **PERMANECER ABIERTOS OBLIGATORIAMENTE** durante los días en los que tendrá lugar la actividad.

C. INSCRIPCIÓN

5. La inscripción se realizará mediante la cumplimentación del formulario habilitado por la AEHTC y el **envío de una fotografía de cada una de las tapas**, previa comprobación de pertenecer a la misma y **estar al corriente de pago de la cuota de asociado**.
6. El establecimiento no quedará formalmente inscrito hasta no haber enviado las fotografías de las tapas a la Asociación dentro del plazo establecido.
7. La **FECHA LÍMITE** de inscripción es el **MIÉRCOLES 14 DE OCTUBRE A LAS 17:00 H**

D. OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS PARTICIPANTES EN NOS VAMOS DE TAPAS 2026

8. Los participantes en NOS VAMOS DE TAPAS no están obligados a participar en el concurso.

9. Todos los establecimientos asociados participantes se comprometen a ofertar quintos de cerveza de la marca patrocinadora durante el evento. El suministro lo realizará el comercial oficial de la marca en Torrevejea, siendo el **mínimo de compra de 15 cajas**. La marca patrocinadora será **MAHOU**, la cual realizará una oferta especial para todos los asociados participantes en la 13ª Edición de ¡NOS VAMOS DE TAPAS!:

- **De las 15 cajas de cerveza, 12 cajas serán de Quinto Mahou Cinco Estrellas y 3 cajas de Quinto Mahou Rubia 0,0 . Las cajas llevan 30 unidades. El precio total de las 15 cajas asciende a 325,83 € IVA incluido y tendrán que ser abonadas a la empresa patrocinadora “MAHOU” en fecha tope MARTES 27 de octubre (antes del concurso) de lo contrario el establecimiento quedará automáticamente descalificado del concurso y de la participación en el evento.**

- **Mahou, en su condición de patrocinador de la promoción, no admitirá la devolución de las cajas de producto que no hayan sido utilizadas durante el desarrollo de la campaña. En consecuencia, las cajas sobrantes no podrán ser devueltas ni darán derecho a reembolso o compensación alguna.**

10. Las características de las tapas ofertadas durante la celebración de ¡NOS VAMOS DE TAPAS! deben coincidir con las aportadas a la asociación, con el compromiso de ofrecer calidad en los productos y el servicio acorde al buen hacer de la Gastronomía Torrevejense.

11. El establecimiento participante se compromete a ofertar dos tapas semanales, exhibidas en la barra de su establecimiento. Se especificará su nombre mediante un rótulo visible al lado de las mismas. Del mismo modo, cada establecimiento indicará de manera clara las bebidas que se incluyen en el precio indicado (cerveza, vino, agua o refresco).

12. Estas tapas deberán ofertarse en riguroso orden cronológico. En el caso de tener esas tapas en su carta, el establecimiento se compromete a que durante las fechas indicadas para la celebración de este concurso, las eliminará de la misma y únicamente podrán ser degustadas en los días y horarios establecidos en ¡NOS VAMOS DE TAPAS!.

13. El establecimiento se compromete a ofertar las tapas indicadas con la suficiente calidad, tanto en ingredientes como en elaboración y servicio.

14. Las tapas de semanas anteriores podrán mantenerse, a elección de cada establecimiento.

15. El **precio** de tapa y bebida (cerveza, vino, agua o refresco) será de **cuatro euros (4,00 €)**.

16. El establecimiento participante deberá promocionar ¡NOS VAMOS DE TAPAS! 2026, exponiendo en un lugar visible el material diseñado a tal efecto (folletos, urnas, poster, etc.).

17. La organización realizará un **riguroso seguimiento del desarrollo** de NOS VAMOS DE TAPAS, cuyo principal objetivo es el cumplimiento de las normas del concurso y, por tanto, la plena satisfacción de los clientes. La organización pasará en cualquier momento por cualquier establecimiento participante para asegurarse del buen funcionamiento, **cumplándose las**

normas estipuladas en las bases (precio, imagen, formato, etc.) pudiendo ser expulsado un establecimiento ante cualquier anomalía o abuso detectado por clientes y confirmado por la organización.

18. Las tapas inscritas por cada establecimiento son las que se promocionarán mediante rótulos visibles, quedando prohibido relacionar tapas ajenas a ¡NOS VAMOS DE TAPAS! 2026.

19. Todos los establecimientos asociados participantes se comprometen a cumplir las normas anteriormente enumeradas.

E. NORMAS DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO

20. Para participar en el concurso, es obligatoria la participación en la **13ª Edición de NOS VAMOS DE TAPAS** destinada al público en general.

21. Se establecen **dos modalidades** de tapas: los establecimientos participantes deberán realizar tapa tradicional y/o tapa innovadora, con formato e ingredientes totalmente libres.

22. Los establecimientos participantes deberán **presentar las tapas en el CDT de Torre Vieja el jueves 29 de octubre a las 10:00 h para la valoración del jurado.**

23. Durante el desarrollo de la actividad al público, si por cuestiones logísticas a determinadas horas, el establecimiento tuviera mucha demanda, deberá reservar un espacio para poder servir las tapas.

24. Para realzar y aumentar la calidad del concurso, la organización podrá proponer cambios en la/s tapa/s presentadas o **rechazar su participación** cuando no reúnan los mínimos de calidad, **no se ajusten a la modalidad en la que han sido inscritas (tradicional o innovadora)** o incumplan cualquiera de las normas establecidas en estas bases. La decisión de la organización será vinculante..

25. El establecimiento participante se verá obligado a presentar la/las tapa/as **el jueves 29 de octubre a las 10:00 h**, pasada esa hora, las tapas que no hayan sido presentadas, quedarán automáticamente descalificadas del concurso.

NOTA IMPORTANTE (definición de tapa tradicional y tapa innovadora)

TAPA TRADICIONAL: Se entiende por tapa tradicional aquella que se basa en una receta histórica, popular y reconocida de la gastronomía de la Comarca de la Vega Baja, de la cocina española o, en el caso de establecimientos especializados en gastronomía internacional, de la cocina tradicional del país cuya gastronomía representa el establecimiento. Deberá respetar la esencia de la receta original, sus ingredientes principales y su elaboración tradicional, pudiendo adaptarse únicamente en aspectos de presentación.

No se admitirán como tapas tradicionales elaboraciones de creación propia, de autor, de fusión o aquellas que, aun utilizando ingredientes tradicionales, no correspondan a una receta reconocida como parte de la gastronomía tradicional.

En el caso de establecimientos cuya temática gastronómica sea la cocina de otro país (por ejemplo, cubana, venezolana, argentina, mexicana, italiana, etc.), únicamente se aceptarán tapas que correspondan a recetas tradicionalmente reconocidas en dicho país, reservándose la organización el derecho de comprobar su autenticidad y rechazar aquellas propuestas que no puedan acreditarse como parte de su gastronomía tradicional.

La organización será la responsable de valorar el cumplimiento de estos requisitos y podrá rechazar cualquier tapa inscrita que no se ajuste a esta definición, solicitando, si lo considera necesario, las aclaraciones o justificaciones oportunas antes de su aceptación definitiva.

Ejemplos tapa tradicional: tortilla española, patatas bravas, ensaladilla rusa, boquerones en vinagre, albóndigas en salsa, pelotas, sepia sangochada, calamares encebollados, salpicón de marisco, croquetas tradicionales, pulpo a la gallega o, en establecimientos de cocina internacional, arepas tradicionales venezolanas, ropa vieja cubana, empanadas argentinas, tacos tradicionales mexicanos, arancini italianos, entre otras recetas reconocidas de la gastronomía tradicional de su país de origen.

TAPA INNOVADORA: Se entiende por tapa innovadora aquella que, partiendo de la gastronomía española o internacional, aporte un valor diferencial mediante la creatividad en la combinación de ingredientes, las técnicas culinarias empleadas, la presentación o la reinterpretación de recetas tradicionales. La innovación deberá ser el elemento predominante de la propuesta, manteniendo siempre un equilibrio entre originalidad, calidad y sabor.

No se considerarán tapas innovadoras aquellas que consistan únicamente en un cambio de presentación o decoración de una receta tradicional, sin aportar una verdadera innovación en su concepto, elaboración o combinación de ingredientes.

Ejemplos tapa innovadora: una gilda reinterpretada con esferificaciones, un bao de albóndigas con alioli de azafrán, un brioche de calamar con mayonesa de tinta, un taco de rabo de toro con kimchi, una croqueta líquida, una ensaladilla con técnicas de cocina molecular o cualquier otra creación gastronómica que suponga una reinterpretación o una propuesta culinaria original.

Los ejemplos anteriores tienen carácter meramente orientativo y no constituyen una relación cerrada. La clasificación definitiva de cada tapa como tradicional o innovadora corresponderá exclusivamente a la organización, cuya decisión será inapelable.

F. MOTIVOS DE EXPULSIÓN DIRECTA DEL CONCURSO Y/O ANULACIÓN DE VOTOS

26. La AEHTC se reserva el derecho de excluir de la presente y de próximas campañas a aquel establecimiento que no cumpla con las condiciones de participación.

G. EL PÚBLICO PARTICIPANTE

27. Los clientes de los bares y restaurantes asociados a este evento podrán participar en los **sorteos** a través de los **códigos QR** que aparecerán en los carteles y folletos del evento.

H. PREMIOS OTORGADOS A LOS ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

28. Se concederán dos premios, Mejor Tapa Innovadora y Mejor Tapa Tradicional que consisten en:

- Premio a la Mejor Tapa Innovadora ofrecido por la marca patrocinadora MAHOU: 1000 € + peso en surtido de cervezas del grupo MAHOU - SAN MIGUEL del dueño/gerente.
- Premio a la Mejor Tapa Tradicional ofrecido por la marca patrocinadora MAHOU: 1000 € + peso en surtido de cervezas del grupo MAHOU - SAN MIGUEL del dueño/gerente.
- Se sorteará un viaje entre todos los establecimientos asociados participantes que estén presentes en el acto de comunicación de ganadores, que tendrá lugar el 17 de noviembre en el CdT de Torrevieja.

I. ENTREGA DE PREMIOS

29. Los ganadores se comunicarán el martes 17 de Noviembre de 2026 en un acto que tendrá lugar en las instalaciones del CDT de Torrevieja con todos los establecimientos asociados participantes

30. La entrega de los premios a la mejor tapa tradicional y la mejor tapa innovadora, se realizará **el jueves 19 de noviembre en las Bodegas Vera.**

31. La asistencia tanto al acto de comunicación de los ganadores como al de entrega de premios será **obligatoria**. En caso de no asistir, el premio quedará **desierto** y podrá reservarse para otras ocasiones.

J. PROMOACIÓN Y PARTICIPACIÓN EN FERIAS

32. Los dos establecimientos ganadores estarán obligados a participar en, al menos, una de las ferias o eventos gastronómicos en los que la AEHTC tenga presencia a lo largo del año, con el objetivo de promocionar la actividad y el concurso.

Entre estas ferias podrán incluirse, entre otras: Alicante Gastronómica, FITUR, Gastrónoma u otras similares.

Será la AEHTC quien determine el evento y comunicará con suficiente antelación la participación a los establecimientos.

Los gastos derivados de los productos necesarios y del desplazamiento correrán a cargo de la organización.

K. PROTECCIÓN DE DATOS

33. Los datos personales que, en su caso, faciliten los establecimientos participantes serán tratados por la Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevieja y Comarca, como responsable del tratamiento, de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril de 2016 (RGPD), y demás normativa aplicable en materia de protección de datos.

La finalidad del tratamiento será la gestión y organización de NOS VAMOS DE TAPAS, así como las actuaciones necesarias para el desarrollo del concurso.

Los datos podrán ser comunicados a las entidades que colaboren en la organización de LA RUTA DEL ARROZ, cuando sea necesario para su correcta gestión y desarrollo.

Asimismo, los datos podrán ser utilizados para el envío de información sobre productos, servicios, actividades o futuras acciones de la Asociación, cuando exista una base legal que lo permita y, cuando sea necesario, con el consentimiento del interesado.

Los participantes podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, así como cualquier otro derecho reconocido por la normativa vigente, dirigiéndose por escrito a C/ Ramón Gallud, 145 - Bajo, 03182 Torrevieja (Alicante) o mediante correo electrónico a correo@aehtc.net.

Asimismo, los interesados tienen derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) cuando consideren que el tratamiento de sus datos no se ajusta a la normativa vigente.