

CONCURSO DE RECEITAS DO QUEIXO DE SAN SIMÓN DA COSTA.

Bases do Concurso.

1. Obxectivo E Finalidade

O Concello de Vilalba, a través da súa Concellería de Educación, Infancia e Mocidade, Feiras e Mercados e Turismo, convoca o “**Concurso de receitas do Queixo de San Simón Da Costa**” co obxectivo de promocionar un dos produtos emblema na gastronomía de Vilalba.

2. Destinatarios.

Poderán participar todas as persoas interesadas, sen límite de idade, sempre e cando cumpran os requisitos establecidos.

3. Requisitos De Participación

O concurso constará de dúas modalidades de participación:

- MODALIDADE 1: AMATEUR
- MODALIDADE 2: PROFESIONAL

- O concurso consistirá en crear unha receita na que conte como principal ingrediente o queixo de San Simón, e deberán estar escritas en lingua galega

- Cada participante poderá presentar unha única receita dun petisco (tapa) podendo ser doce ou salgada.

- Os participantes garantirán que as receitas que presentan a concurso son orixinais e que non vulneran dereitos de terceiros, polo que o concello de Vilalba non asumirá ningunha responsabilidade derivada neste extremo por parte dos concursantes.

- O incumprimento desta base será motivo de descualificación por parte do Xurado.

4. Prazos e presentación das receitas e obrigacións dos participantes.

O prazo de admisión de receitas será desde a publicación das presentes bases no Boletín oficial da provincia de Lugo ata as 23:59 horas do **27/03/2021**, non sendo admitidas aquelas que se reciban fora do prazo indicado. A inscrición poderá realizarse

BASES APROBADAS POR XUNTA DE GOBERNO O 28 DE FEBREIRO DE 2022

Fdo. A Secretaria

Ana M.^a Rubiera Álvarez

DOCUMENTO ASINADO DIXITALMENTE Á MARXE



cumprimentado o formulario de inscrición habilitado para o efecto na web www.vilalba.gal e presentando este, xunto coa receita elaborada, por calquera dos medios de presentación recollidos na Lei 39/2915, de 1 de outubro, do procedemento común das administracións públicas, a través da sede electrónica do Concello <https://vilalba.sedelectronica.es/> ou ben presencialmente por rexistro, en horario de 9:00h a 14:00h.

O/a participante deberá enviar os seus datos, xunto coa receita e foto de presentación da mesma.

Pasos a seguir para realizar a inscrición ao concurso:

- **Paso I:** crear unha receita na modalidade **“AMATEUR”** ou **“PROFESIONAL”**.

“AMATEUR”: *persoas afeccionadas a hostalería.*

“PROFESIONAL”: *profesionais de hostalería.*

A receita explicárase nos apartados correspondentes, en lingua galega, especificando a seguinte información:

- Modalidade (**“AMATEUR”** e **“PROFESIONAL”**)
 - Nome ou título da receita.
 - Ingredientes, detallando as cantidades a utilizar dos mesmos.
 - Pasos a seguir na súa elaboración.
 - Fotografía, non suxeita a dereitos de autor, da receita unha vez elaborada e presentado.
- **Paso II:** cumprimentar o formulario de inscrición habilitado na web do concello, xunto coa receita elaborada e a súa fotografía através da Sede electrónica ou ben por rexistro presencial no concello.

5. Criterios de Selección.

Teranse en conta os seguintes criterios de valoración, ata un máximo de 5 puntos:

Presentación do prato – 1 punto

Dificultade da receita – 1 punto

Orixinalidade – 1 punto

BASES APROBADAS POR XUNTA DE GOBERNO O 28 DE FEBREIRO DE 2022

Fdo. A Secretaria

Ana M.^a Rubiera Álvarez



Técnicas – 1 punto

Explicación da receita – 1 punto

6. Premios.

A receita que resulte gañadora en cada modalidade, recibirá unha cesta de produtos galegos valorada en 100€ cada unha, que serán entregadas aos premiados o día da feira. E todas as receitas que participen no concurso serán publicadas nun recetario promocional do queixo de San Simón da Costa coincidindo coa Feira do Queixo de 2023.

O financiamento dos premios farase con cargo á aplicación orzamentaria 4311.22199

7. Xurado.

O xurado votará entre as receitas recibidas e que cumpran os criterios destas bases, para determinar as receitas finalistas. Gañará o concurso o prato que obteña maior valoración.

O fallo adoptarase por maioría simple e o voto de calidade, en caso necesario, corresponderá ao Presidente do Xurado.

O xurado estará presidido pola Concelleira de Feiras e Mercados ou persoa que a substitúa, e actuando de secretario/a o técnico de cultura ou persoa que a substitúa, e a súa composición farase pública na páxina web <https://www.vilalba.gal/> e na Sede Electrónica do concello.

O fallo do xurado darase a coñecer o día 2 ou 3 de abril de 2022, coincidindo na /coa data da Feira do Queixo. E posteriormente na páxina web <https://www.vilalba.gal/> na Sede Electrónica do concello e a través dos distintos medios de comunicación.

8. Observacións.

O concello de Vilalba resérvase os seus dereitos de edición, e queda facultado para a tradución das receitas recibidas a outros idiomas, cos mesmos dereitos de explotación e uso que na lingua orixinal.

BASES APROBADAS POR XUNTA DE GOBERNO O 28 DE FEBREIRO DE 2022

Fdo. A Secretaria

Ana M.^a Rubiera Álvarez

DOCUMENTO ASINADO DIXITALMENTE Á MARXE



Concello de Vilalba

As receitas **non poderán darse a coñecer** por ningún medio ata que sexan publicadas polo concello no receptorio promocional da Feira do Queixo de San Simón da Costa 2023.

9. Aceptación das bases

A participación no concurso significa a aceptación destas bases.

10. Tratamento de datos persoais.

Os datos persoais dos participantes, serán tratados con toda a rigorosidade que esixe a Lei Orgánica 3/2018, do 5 de decembro, de Protección de Datos Persoais e garantía dos dereitos dixitais, e a restante normativa aplicable na materia.

BASES APROBADAS POR XUNTA DE GOBERNO O 28 DE FEBREIRO DE 2022

Fdo. A Secretaria

Ana M.^a Rubiera Álvarez

DOCUMENTO ASINADO DIXITALMENTE Á MARXE

