

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

Del 29 de abril al 1 de mayo



Reconocimiento



A la excelencia en el compromiso
con el producto local

- Restaurante -

Más información en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

RECONOCIMIENTO ¡QUÉ BUENO! GRAN CANARIA ME GUSTA A LA EXCELENCIA EN EL COMPROMISO CON EL PRODUCTO LOCAL

CONDICIONES GENERALES

Base 1ª- OBJETO

Por las presentes bases, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), con domicilio en Avenida de la Feria, 1, 35012 Las Palmas de Gran Canaria, y NIF Q3500398-G, y Qué bueno Canarias, S.L., empresa especializada en comunicación gastronómica, (en adelante, los “ORGANIZADORES”) organizan un **RECONOCIMIENTO** a la restauración insular denominado **¡QUÉ BUENO! GRAN CANARIA ME GUSTA A LA EXCELENCIA EN EL COMPROMISO CON EL PRODUCTO LOCAL**, (en adelante, el “RECONOCIMIENTO”), promovido por el Cabildo de Gran Canaria, (en adelante, el “PROMOTOR”), en el marco de la **9ª Feria Gran Canaria Me Gusta**, que se celebrará del 29 de abril al 1 de mayo.

El propósito del RECONOCIMIENTO es poner en valor el trabajo de los establecimientos que integran en sus cocinas el producto local, promoviendo no solo sus virtudes y consumo, sino contribuyendo a la dinamización de la economía de la isla de Gran Canaria.

Los objetivos que se tratan de alcanzar con esta iniciativa se pueden englobar en tres grandes áreas, muy significativas y transversales, siendo estos los siguientes:

1. Objetivos gastronómicos:

Promocionar la gastronomía insular entendida como un conjunto de propuestas basadas en la autenticidad del producto local y sus elaboraciones tradicionales y modernas.

2. Objetivos medioambientales:

Fomentar el consumo del producto de proximidad, disminuir la emisión de CO2 al reducir el transporte de alimentos, promover el consumo de carne y pescado de ganadería y pesca sostenible, aplicar medidas medioambientales (reciclaje de los aceites, uso de productos de limpieza ecológicos, uso de energía limpia, uso de materiales con impacto medioambiental reducido, entre otras medidas).

3. Objetivos sociales:

Incentivar la compra directa al pequeño productor, dar un valor justo al producto de cercanía, mencionar en las cartas la procedencia y/o el productor, contribuir a la economía local

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

sostenible.

Base 2ª- ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El RECONOCIMIENTO se desarrollará a nivel insular (Gran Canaria) y será entregado en el marco de la 9ª Feria Gran Canaria Me Gusta.

Los ORGANIZADORES se reservan el derecho de suspender, aplazar, cancelar o modificar el RECONOCIMIENTO en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

Asimismo, el PROMOTOR y/o los ORGANIZADORES se reservan el derecho de emprender las acciones necesarias para evitar que, sobre este RECONOCIMIENTO, se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estimen oportunas.

Qué bueno Canarias será el encargado de impulsar esta acción seleccionando y proponiendo las candidaturas que optarán al RECONOCIMIENTO, contando con una avalada y extensa trayectoria y conocimientos sobre la restauración del archipiélago, siendo, además de la empresa responsable de otorgar los premios Qué bueno Canarias, la editora de las Guías ¡Qué bueno!, lo que lo convierten en referentes del sector hostelero de calidad de las islas.

A la selección de las candidaturas propuestas por Qué bueno Canarias, se han incluido aquellas candidaturas que, atendiendo al objeto de este RECONOCIMIENTO, han sido propuestas, por consenso, por los miembros del jurado compuesto para este fin.

Base 3ª- CONDICIONES DE ACTUACIÓN

Jurado*:

El Jurado que valorará a los establecimientos candidatos al RECONOCIMIENTO está compuesto por los siguientes miembros:

Presidente del Jurado: D. Raúl García Brink, coordinador técnico de Desarrollo Económico, Soberanía Energética, Clima y Conocimiento del Cabildo de Gran Canaria, en representación del Cabildo de Gran Canaria e INFECAR

D. Eugenio Sánchez, presidente de la Federación Gastronómica de Canarias (FEGASTRO-CAN) y presidente de Comercio Interior de la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Dña. Laura Acosta, delegada ¡Qué bueno! Canarias para la isla de Gran Canaria
Dña. Mima Roca, presidenta de la Academia de Gastronomía de Las Palmas
D. Javier Suárez, periodista gastronómico y director de “Por Fogones” en Canarias Ahora
D. Yuri Millares, editor de la revista Pellagofio, miembro del jurado de los Premios Regionales de Restauración ¡Qué bueno! Canarias

El jurado asignado será responsable de valorar y adoptar la decisión final de la candidatura que reciba el RECONOCIMIENTO, teniendo todos sus miembros voz y voto y no procediendo recurso ni apelación contra la decisión del mismo.

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, los ORGANIZADORES podrán modificar los miembros del Jurado en cualquier momento.

**En caso de empate, el presidente del Jurado ostentará el voto de calidad para dirimir el desempate.

El Jurado tendrá en cuenta los siguientes **CRITERIOS DE VALORACIÓN** para otorgar el RECONOCIMIENTO:

▣ **CARNES:** Analizar la carta y trazabilidad de los productos, teniendo en cuenta toda las variedades de carnes disponibles y el porcentaje en cuanto a otras carnes procedentes del exterior.

▣ **PESCADOS:** Analizar la carta y trazabilidad de los productos, teniendo en cuenta toda las variedades de pescados disponibles y el porcentaje en cuanto a otras pescados procedentes del exterior.

▣ **FRUTAS Y VERDURAS:** Analizar la carta y trazabilidad de los productos, teniendo en cuenta toda las variedades de frutas y verduras disponibles y el porcentaje en cuanto a otros productos procedentes del exterior.

▣ **PAN, SAL y ACEITES:** Comprobar el uso de estos productos en el servicio al comensal.

▣ **BODEGA:** Analizar la carta de vinos de la isla con respecto a los de otras islas y del exterior. Además, se tendrá en cuenta otras bebidas como pueden ser el café, el vermú o elaboraciones caseras en formas de licores o similares.

▣ **VAJILLA:** El uso de vajilla artesanal elaborada por profesionales grancanarios, podría ser un punto diferencial en la valoración del jurado, siendo un valor añadido del establecimiento.

Establecimientos finalistas:

A continuación, se detallan los establecimientos finalistas:

1. La Trastienda de Chago (Gáldar)
2. La Tunera (Telde)
3. El Padrino (Las Palmas de Gran Canaria)

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

4. Casa Romántica (Agaete)
5. Muxgo (Las Palmas de Gran Canaria)
6. Nelson (Agüimes)
7. El Equilibrista33 (Las Palmas de Gran Canaria)
8. Cuernocabra (Las Palmas de Gran Canaria)
9. Casa Enrique (Mogán)
10. Biocrepería Risco Caído (Artenara)
11. Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)
12. El Bento Japonés (Las Palmas de Gran Canaria)

La participación en el RECONOCIMIENTO implica necesariamente la aceptación de las presentes bases, así como la cesión al PROMOTOR y a los ORGANIZADORES de las fotografías y vídeos de los finalistas seleccionados y sus derechos de imagen para su uso y difusión en sus diferentes canales de promoción y en los medios que crea oportunos (redes sociales, web, prensa, etc.), de forma gratuita, indefinida y sin limitación alguna, así como la autorización a mencionar los nombres, fotografías y vídeos de los finalistas y ganador.

El PROMOTOR y los ORGANIZADORES se reservarán el derecho de incluir la imagen de los finalistas, sus establecimientos, así como información sobre su carta y otros en sus medios de comunicación corporativos: catálogos, folletos, web, etc.; así como, en sesiones de fotos u otros eventos, mencionando siempre al autor de las mismas.

Base 4ª- PREMIOS

Como símbolo de este RECONOCIMIENTO por parte del Cabildo de Gran Canaria, a través de INFECAR, y en el marco de la Feria Gran Canaria Me Gusta, todos los finalistas recibirán una placa distintiva en valor a su compromiso con el producto local y el ganador de este RECONOCIMIENTO, además, una figura conmemorativa, insignia a su labor profesional desarrollada en el sector.

La entrega de este RECONOCIMIENTO se llevará a cabo durante la celebración de la Feria.

Base 5ª- TRATAMIENTOS DE DATOS

De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) le informa:

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

INFORMACIÓN BÁSICA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable:

INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS

Avenida De La Feria 1, 35012 - Las Palmas De Gran Canaria (Las Palmas)

Tlf.: 828010203

Mail: info@infecar.es

Web: infecar.es

Puede contactar con el Delegado de Protección de Datos en la siguiente dirección de correo-e dpd@infecar.es

Finalidad: Los datos serán utilizados para la correcta gestión de las convocatorias seleccionadas para el RECONOCIMIENTO de referencia y la tramitación del mismo.

Legitimación: El tratamiento de sus datos está legitimado según el artículo 6.1. del RGPD:

- El interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para uno o varios fines específicos.
- El tratamiento necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.

Los finalistas seleccionados aceptan y consienten inequívocamente el tratamiento de sus datos profesionales y/o personales y la recepción de comunicaciones electrónicas para los fines indicados. Asimismo, aceptan que el PROMOTOR y/o los ORGANIZADORES publiquen sus nombres y los datos de los restaurantes, antes, durante y una vez acabado el RECONOCIMIENTO, para la difusión pública a través de la página web, redes sociales, medios de comunicación o cualquier otro medio que se considere oportuno, como apoyo a la iniciativa de fomentar el consumo de producto de Gran Canaria.

Conservación: Los datos proporcionados se conservarán mientras no sea revocado el consentimiento o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales.

Destinatarios: Los datos proporcionados y obtenidos durante la celebración del RECONOCIMIENTO se cederán al Jurado compuesto para tal y a los ORGANIZADORES del evento para la gestión y entrega del reconocimiento al agraciado. De igual manera, podrán ser cedidos en los casos en que exista una obligación legal.

Derechos: Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, portabilidad y limitación u oposición o retirar el consentimiento en la dirección arriba indicada.

Si considera que no hemos tratado sus datos personales de acuerdo con la normativa vigente, puede contactar directamente con el Delegado de Protección de Datos (DPD) en la

Promueve y
Financia:



Organizan:



Del 29 de abril al 1 de mayo

dirección dpd@infecar.es.

Asimismo, los interesados tienen derecho a reclamar ante la Autoridad de Control (Agencia Española de Protección de Datos en www.aepd.es)

Información Adicional: Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en los carteles informativos expuestos en las oficinas de INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS o solicitar una copia en INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS.

Base 6ª- ASPECTOS LEGALES Y OTRAS CONSIDERACIONES

La comunicación a los chefs de los restaurantes seleccionados de su participación en este RECONOCIMIENTO implica la aceptación de las presentes bases sin reserva de ningún tipo.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) quedará eximida de toda obligación o compensación con los restaurantes seleccionados, si por causa de fuerza mayor o imperativo legal hubiera de ser anulada o suspendido el RECONOCIMIENTO, situación que se pondría en conocimiento de los restaurantes seleccionados.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas, comprometiéndose a comunicar las nuevas condiciones a los restaurantes seleccionados a través de la página web.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquiera de los restaurantes seleccionados que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente RECONOCIMIENTO. Asimismo, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que sobre este RECONOCIMIENTO se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Las presentes bases se interpretarán conforme a la legislación en vigor. Para todo lo relativo a interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes condiciones, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

Promueve y
Financia:



Organizan:

