**Declaración Responsable para la participación en el Concurso Regional del pastel de carne artesano.**

Código Procedimiento: 2197

**1 IDENTIFICACIÓN DEL DECLARANTE: (es obligatorio cumplimentar toda la solicitud)**

|  |
| --- |
| **Apellidos y Nombre**:  |
| **DNI/NIF/NIE/PASAPORTE**: |
| **CALIDAD EN LA QUE ACTUA:** □ Titular □ Representante legal |
| **NOMBRE DE LA EMPRESA ARTESANA:** |
| **DIRECCIÓN DEL DECLARANTE A EFECTOS DE NOTIFICACIONES:** |
| **Dirección**: |
| **Municipio** | **C. Postal** | **Teléfono Fijo** |
| **Teléfono móvil (OBLIGATORIO)** | **Nº Registro Artesano** |
| **E-Mail (OBLIGATORIO)** | **Web** |

**2 SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN:**

Solicita la participación en el IIº Concurso Regional del pastel de carne artesano que se tiene previsto celebrar el 2 de abril de 2020, y se compromete a suministrar ese día 9 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en c/ Actor Francisco Rabal, nº 6, 30009 Murcia.

**La fecha límite para participar finaliza el 23 de marzo de 2020.**

Que presenta la siguiente documentación:

[ ]  Declaración responsable de participación.

**3.- DECLARACIÓN RESPONSABLE.**

Cumpliendo con lo previsto en la Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia, el Decreto nº101/2002, de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento General de Desarrollo de la Ley de Artesanía, el artículo 69 de la Ley 38/2015, del Procedimiento Administrativo Común y las normas y procedimiento establecido en el Anexo a la presente Solicitud, quien suscribe este documento declara:

A. Que tiene conocimiento de las normas y procedimiento para la participación que se adjuntan en el Anexo de la presente Solicitud.

B. Que la dirección del domicilio arriba indicada, es la dirección legal a efectos de información.

C. Que conoce que una vez presentada la solicitud y declaración responsable se compromete a participar en el presente Concurso y que suministrará 9 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en c/ Actor Francisco Rabal, nº 6, 30009 Murcia.

D. Que exime totalmente de responsabilidades a la Dirección General competente en materia de artesanía y a entidad organizadora del evento, de cualquier acontecimiento ajeno a la organización que impida el normal desarrollo del concurso, por lo que no podrá exigir compensación material o económica alguna en caso de que esta situación se produzca.

E. Que la inexactitud, falsedad u omisión, de cualquier dato esencial, manifestación o documento que se acompañe o incorpore a esta Declaración o la no presentación de la misma ante la Administración competente, podrán tener las responsabilidades a que hubiera lugar.

F. Que conoce que el lugar y la fecha de celebración es el 2 de abril en el Centro Regional de Artesanía, sito en la C/.. Actor Francisco Rabal, nº 8, 30009 de Murcia.

**4.- PROTECCIÓN DE DATOS.**

[ ]  Que autorizo a la Dirección General competente en materia de artesanía el tratamiento de los datos de carácter personal proporcionados para el ejercicio de sus competencias, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. En concreto autorizo para incluir en <https://murciaartesana.carm.es/> en las redes sociales y en los medios promocionales de la Dirección General competente en artesanía, los datos siguientes: nombre o razón social del solicitante y datos de domiciliación. Que todos los datos e información aportados, de acuerdo con el artículo 6 del Reglamento 2016/679 y el artículo 6 de la Ley Orgánica 3/2018, antes citados, tendrán carácter público y que serán incluidos en un fichero de la Dirección General competente en materia de artesanía, responsable del mismo; pudiendo ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición (artículos 15 al 22 del Reglamento 2016/279), mediante una comunicación a la Dirección competente en materia de Artesanía, c. Actor Francisco Rabal nº 8, 30009 Murcia, por cualquiera de los medios que establece la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de la Administraciones Públicas, o a través de la sede electrónica de la CARM en la siguiente dirección web: <https://sede.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=11&IDTIPO=180>.

**5.- NOTIFICACIONES.**

**notificaciones (Marcar en caso negativo las personas físicas** [1]**)**:

[ ]  Autorizo a la Dirección General competente en materia de artesanía a notificarme a través del Servicio de Notificación electrónica por comparecencia en la Sede Electrónica de la CARM, las actuaciones que se deriven de la tramitación de esta solicitud. A tal fin, me comprometo [2] a acceder periódicamente a través de mi certificado digital, DNI electrónico o de los sistemas de clave habilitado por la Administración Regional, a mi buzón electrónico ubicado en la Sede Electrónica de la CARM https://sede.carm.es/ en el apartado notificaciones electrónicas de la carpeta del ciudadano, o directamente en la URL https://sede.carm.es/vernotificaciones. También autorizo a que se me ***informe siempre que disponga de una nueva notificación en la Sede Electrónica a través del siguiente correo electrónico\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_o vía SMS al número de teléfono móvil \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

[ ]  **Al ser persona física no autorizo** a la Dirección General competente en materia de artesanía a notificarme a través del Servicio de Notificación electrónica eligiendo el sistema de notificación en papel.

*[1] Las personas físicas podrán elegir el sistema de notificación (electrónico o en papel) ante la Administración, este derecho no se extiende a los obligados a relacionarse electrónicamente con las Administraciones previsto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015 (personas jurídicas, entidades sin personalidad jurídica, profesionales colegiados, empleados públicos y personas que los representen) quienes por ley están obligados a ser notificados siempre electrónicamente.*

*[2] De conformidad con lo dispuesto en el artículo 43.2 de la Ley 39/2015, una vez transcurridos 10 días naturales desde la puesta a disposición de la notificación en la Sede Electrónica, sin que la haya descargado, se entenderá que la notificación ha sido realizada.*

Y para que conste a los efectos de participar en el Concurso Regional del Pastel de Carne 2020, asumo todas las responsabilidades que pudieran derivarse de mi participación, aceptando las condiciones establecidas en las bases y declaro bajo mi expresa responsabilidad que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud y declaración responsable.

En………………………….a………de……………………………………de…………….

Firma del declarante y sello si procede

Fdo.: ……………………………………………………..

DIRECTORA GENERAL DE COMERCIO, CONSUMO Y ARTESANÍA

**BASES DEL CONCURSO REGIONAL DEL PASTEL DE CARNE ARTESANO**

1.- Objetivo

El objetivo principal es promocionar este sabroso manjar murciano y conseguir la excelencia del pastel de carne artesano, distinguiendo cada año al artesano y establecimiento que mejor producto realicen y pongan a disposición de ciudadanos y visitantes.

2.- Inscripción

Los participantes deberán estar inscritos o en trámite de inscripción en el Registro Artesano de la Región de Murcia en el oficio de Pastelero antes de iniciarse el concurso y estar en activo en el momento de la competición. Todos los artesanos que deseen participar en este concurso deberán rellenar y presentar la hoja de inscripción en el registro de la CARM. La hoja de inscripción estará en la web de artesanía, en la web de AREPA y en la sede electrónica de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia en la siguiente dirección web: <https://sede.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=11&IDTIPO=180>

NO PODRAN PARTICIPAR LOS GANADORES DEL I CONCURSO REGIONAL DE PASTELES DE CARNE DEL 2019.

**La fecha límite para la presentar la ficha de inscripción será el día 23 de marzo de 2020.**

3.- Características del Producto

Los participantes deberán elaborar un pastel de carne con relleno a base de carne de ternera, en todas sus variedades. El tamaño del producto será de 13 cm de diámetro y con un peso máximo de 215 gr. por unidad. A la entrega del producto se revisará tanto el diámetro como el peso. Los pasteles de carne que no cumplan estas medidas serán descalificados.

4.- Presentación

La fecha de entrega será el 2 de abril entre las 9,00 hasta las 12,00 horas en el Centro de Artesanía de Murcia, sito en C/ Actror Francisco Rabal, nº 6 de Murcia, y la recogida no será válida si los pasteles se entregan fuera de la hora límite, o si la caja llevase alguna marca que identifique al participante.

Se entregaran 9 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar. La entrega se realizará al personal del equipo del concurso asignado a tal fin en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, C/ Actor Francisco Rabal nº 6. 30009 Murcia.

La persona encargada del recoger las cajas tomará nota de la entrega: nombre de la pastelería, hora de entrega y persona que hace la entrega. De forma anónima asignará un número al azar a la caja, el cual no conocerá el participante, con el fin de que no se pueda contaminar el jurado.

5.- Organización

La cata del jurado se llevara a cabo en el Centro Regional de Artesanía de Murcia el 2 de abril de 2020, y el dictamen del jurado se conocerá el 15 de abril.

La cata comenzara a las 12,00 horas y el resultado se guardará en sobre cerrado custodiado por el secretario del Jurado hasta la entrega de los premios.

6.- Jurado y cliente misterioso

El Jurado estará compuesto por profesionales del gremio y personal cualificado nombrado mediante Resolución de la Dirección General de Comercio, Consumo y Artesanía.

Por otra parte, la Asociación de Pasteleros de la Región de Murcia, podrá consignar un “cliente misterioso” que visitará las pastelerías participantes y probará el pastel de carne a la venta en ese momento, emitiendo un informe sobre todos los pasteles probados, que será remitido a la Dirección General de Comercio, Consumo y Artesanía y se tendrá en cuenta a la hora de la puntuación final. Se puntuará hasta 10 puntos.

7.- Metodología

Se valorará el aspecto visual del hojaldre, el equilibrio entre masa, relleno y hojaldre, el olor, la textura, el sabor y por último, la aceptación global.

Color y aspecto del hojaldre. Hasta 10 puntos

Aroma, textura (equilibrio entre masa), relleno y sabor. Hasta 10 puntos

Aceptación global. Hasta 10 puntos

La puntuación de los diferentes elementos de valoración de los pasteles de carne será del 1 al 10, donde el uno será el valor más bajo y el diez el valor más alto. Para evitar posibles empates, se podrán añadir decimales. Se valoraran todos los pasteles juntos y en frio, tanto para la nota sobre hojaldre como para el equilibrio entre masa y relleno. Una vez realizada la valoración en frío, se procederá a calentar los pasteles para su degustación.

Se probará como mínimo una octava parte de la pieza y como máximo una cuarta parte por cada miembro del jurado. Se mostrarán de 4 a 6 pasteles de cada participante a los miembros del jurado, de los cuales, unos irán partidos en trozos y otros enteros. Los pasteles irán en una bandeja con el número asignado desde la presentación y recogida y que solamente conocerá la persona designada a tal efecto.

8.- Cata del producto.

Las bandejas de pasteles se servirán al jurado en intervalos de cinco minutos. Los pasteles se calentarán durante 5 minutos en un horno a 200 grados centígrados. La persona que calienta los pasteles usará una bandeja por participante, es decir en cada bandeja se podrá calentar un máximo de 6 pasteles que serán del mismo participante con el fin de que no se mezclen en ningún momento. La bandeja ira con el número de caja asignada, y en todo momento los pasteles estarán identificados con su número. Desde que salgan del horno hasta que se le presenten al jurado no podrán transcurrir más de dos minutos. Una vez servidos los primeros se procederá a calentar la siguiente hornada hasta cubrir a todos los participantes

9.- Premios

El pastel de carne con mayor puntuación se reconocerá como Mejor Pastel de Carne 2020 en el II Concurso Regional de Pasteles de Carne y obtendrá un trofeo y una placa para el establecimiento.

Los establecimientos participantes tendrán un reconocimiento por su participación en el II Concurso Regional del Pastel de Carne 2020.

La Dirección General de Comercio, Consumo y Artesanía y la Asociación Regional de Empresarios de Pastelería de Murcia (AREPA) se comprometen a dar publicidad a este evento y al pastel ganador en sus elementos promocionales.