

**SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019  
XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA**

**Soria, del 11 al 24 de noviembre de 2019**

**BASES PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES**

**ORGANIZADOR:** Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

**FECHAS DE CELEBRACIÓN:** Del 11 al 24 de noviembre de 2019.

**PARTICIPANTES:** Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Soria y provincia asociados a la Agrupación y que se encuentren al corriente de pago.

Al objeto de promocionar las jornadas y conseguir una mayor participación de establecimientos de la provincia, la Organización podrá establecer la figura de "Población invitada", de tal modo que, en cada edición, los establecimientos hosteleros de la "población invitada" podrán participar en estas jornadas en las condiciones que establezca la organización.

**INSCRIPCIONES:** Los establecimientos participantes deberán cumplimentar y enviar la ficha de inscripción a la sede de ASOHTUR, C/ Vicente Tutor, 6 4ª planta 42.001 – Soria o bien por **correo electrónico** al email [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com), o por **fax** al número: 975 233 223.

Para cualquier duda puede consultar en el teléfono de ASOHTUR 975 233 222.

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN:** El plazo de inscripción finaliza a las **14:00 horas del viernes 11 de octubre de 2019**.

## **CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA**

### **PREMIOS A LAS TAPAS PARTICIPANTES:**

#### **❖ PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL".**

Un jurado elegido por la organización valorará y elegirá la mejor tapa bajo los criterios de calidad, sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1300 € y distinción.

Este premio se tendrá en cuenta favorablemente en la fase documental del XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

#### **❖ PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".**

El público participante en la Semana de la Tapa Micológica, a través de sus votaciones, elegirá la tapa ganadora. Este premio estará dotado con 700 € y distinción.

#### **❖ PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA".**

Sólo participarán aquellas tapas cuyos ingredientes se ajusten a la dieta mediterránea. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria. El premio consistirá en distinción a la "*MejorTapa Micológica Mediterránea*".

Aquellos establecimientos participantes que deseen optar a este premio pueden consultar los ingredientes en [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com).

#### **❖ PREMIO A LA "MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO".**

Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" seleccionará el establecimiento ganador. Para su elección se valorará entre otros criterios la calidad en el servicio: presentación de la tapa (presentación visual, composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para comerla, .....), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc.

El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la "*Mejor Calidad en el Servicio*".

**Nota:** El importe que se establece para cada premio en metálico es el importe neto que recibirá el establecimiento premiado. La retención legal correspondiente correrá a cuenta de la organización.

## CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

### 1. Cuota de participación

La cuota de inscripción para las empresas asociadas a ASOHTUR se establece en función de la categoría de la calle en la que se encuentre ubicado el establecimiento, de acuerdo a las categorías de las calles establecidas por el Excmo. Ayuntamiento de Soria. Los establecimientos participantes que estén ubicados en una población de la provincia tendrán una cuota reducida.

Las cuotas serán las siguientes:

Cuota	Importe
<u>Cuota 1</u> : establecimientos de ASOHTUR de Soria capital ubicados en el centro y en las calles cercanas al centro.	300 € + IVA
<u>Cuota 2</u> : establecimientos de ASOHTUR de Soria capital ubicados en las calles de la periferia.	200 € + IVA
<u>Cuota 3</u> : establecimientos de ASOHTUR ubicados en los municipios de la provincia de Soria.	125 € + IVA

### 2. Compromiso de elaboración y servicio de la tapa participante

Cada participante se compromete a elaborar y mantener expuesta, **en lugar visible y durante los días que dure el concurso**, una tapa en cuyos ingredientes figuren productos micológicos.

### 3. Identificación y precio de la tapa

Cada tapa debe estar identificada con su nombre y se venderá **al precio de 2,00€**. Este precio no incluye la bebida.

### 4. Horario de servicio de la tapa

El **horario** para la degustación de las tapas en cada establecimiento durante los días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica se mantendrá por la mañana desde las **13:00 a las 15:00 horas** y por la tarde desde las **20:00 a 23:00 horas**.

### 5. Bebidas patrocinadoras

La tapa de las jornadas puede estar ligada a la venta de una o varias bebidas de las marcas patrocinadoras de la campaña. La fórmula de colaboración con estas marcas **podría** involucrar la presentación al cliente de una oferta combinada de tapa y bebida.

La organización podrá establecer el precio de venta de las bebidas patrocinadoras a todos los establecimientos participantes en las jornadas. Dicho precio será comunicado por anticipado a los establecimientos que participen.

La organización y la marca de bebidas patrocinadora podrán determinar un **lote mínimo de compra de productos**, que será adquirido por los establecimientos participantes para su venta durante las jornadas.

Desde la marca patrocinadora se realizará una oferta comercial a los establecimientos participantes en las jornadas. ASOHTUR **comunicará** con antelación suficiente a todos los participantes el contenido de **la oferta comercial acordada** para cada edición.

No obstante, aquellos establecimientos participantes que no deseen adquirir el lote mínimo de compra de productos establecido, tendrán la opción de abonar la cantidad de 200 € más IVA (importe proporcional a la aportación económica de la marca de la bebida patrocinadora por establecimiento).

#### **6. Compromiso de promoción en el establecimiento participante**

Cada establecimiento participante se compromete a colocar en su local los materiales entregados por la organización para la campaña:

- En la entrada del local un soporte con el cartel anunciador.
- En la puerta de entrada el distintivo de establecimiento participante.
- En el interior del local el cartel anunciador y en la barra el display para los folletos-plano.
- Cualquier otro elemento que acuerde la organización para la promoción de esta campaña.

#### **7. Condiciones especiales y sorteo de regalos del Premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"**

Este premio será otorgado por el público a través de los boletos de votación depositados en las urnas que la organización pondrá a disposición de cada establecimiento participante.

ASOHTUR entregará a cada establecimiento, de forma previa al inicio de la Semana de la Tapa Micológica, **una urna de metacrilato rotulada con la imagen de la campaña**.

El establecimiento deberá **ubicarla en lugar visible y de fácil acceso** para que los clientes puedan depositar los boletos de votación. Esta urna **no podrá ser manipulada** por ninguna persona que no forme parte de la organización.

Con cada tapa consumida, **el establecimiento está obligado a entregar al cliente un boleto de votación**. El cliente debe cumplimentarlo incluyendo sus datos de contacto y el establecimiento elegido para este premio, y depositarlo en cualquiera de las urnas que podrá encontrar en cada uno de los establecimientos participantes.

Con la intención de motivar el consumo de tapas durante esos días ASOHTUR **sorteará diferentes premios** entre todos aquellos boletos de votación depositados en las urnas de los establecimientos participantes.

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, a partir de las **23:00 horas del domingo 24 de noviembre**, ASOHTUR recogerá las urnas de todos los establecimientos y realizará el recuento de los boletos de votación que determinarán el ganador y los finalistas de este premio. El recuento de boletos estará abierto a todos los establecimientos participantes.

ASOHTUR se reserva el derecho a contrastar la veracidad de los datos contenidos en los boletos de votación depositados en las urnas y adoptar las medidas oportunas contra usuarios o establecimientos que hayan alterado el buen orden y funcionamiento del concurso.

El sorteo de los premios para el público, entre los boletos que hayan participado en la votación a la "Mejor Tapa Micológica Popular", se realizará ante notario en la fecha que ASOHTUR determinará al afecto.

Para el sorteo, la organización elaborará una lista numerada con los diferentes premios y se depositarán todos los boletos de votación en una urna gigante; de esta urna se extraerá un boleto por cada premio siguiendo el orden establecido en la lista. Para que el boleto sea válido debe ser posible identificar al ganador.

#### **8. "Vales Tapa"**

ASOHTUR puede poner a disposición de empresas, comercios y otros colectivos **"vales tapa" al mismo precio establecido por la organización** para las tapas del concurso.

Cada "vale tapa" puede canjearse por una tapa en cualquiera de los establecimientos participantes durante la "Semana de la Tapa Micológica". En este caso y de igual modo que para aquellos clientes que paguen su tapa en metálico, el establecimiento entregará al cliente un boleto de votación para elegir la "Mejor Tapa Micológica Popular".

Los establecimientos podrán canjear los "vales tapa" recogidos durante la campaña por su importe en metálico en la sede de ASOHTUR. El plazo para canjear estos vales finalizará el **18 de diciembre de 2019**.

#### **9. Entrega de material**

De forma previa al inicio de la campaña, ASOHTUR pondrá a disposición de cada establecimiento el material necesario para la misma (cartel anunciador de la campaña, folletos-plano, cartel distintivo establecimiento participante, urna, boletos de votación y cualquier otro elemento que establezca la organización).

No obstante, todo el material promocional al igual que los "vales tapa" estarán a disposición de los participantes en la sede de ASOHTUR (C/ Vicente Tutor, 6 4ª planta de Soria) en horario **de 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00 horas de lunes a viernes durante toda la campaña.**

Asimismo, ASOHTUR puede poner a disposición de los establecimientos participantes un **servicio especial de reposición de material y solución de incidencias**, que estará operativo durante el **fin de semana central de las fechas de celebración de la Semana de la Tapa Micológica, los días 16 y 17 de noviembre**. Se informará previamente a todos los participantes de la puesta en marcha de este servicio.

#### **10. Incumplimientos**

ASOHTUR se reserva el derecho a excluir de próximas ediciones de la Semana de la Tapa Micológica a aquellos establecimientos que no cumplan con las condiciones de participación.

#### **11. Controversias**

La Comisión de la Semana de la Tapa Micológica de ASOHTUR dirimirá cualquier controversia que pudiera suscitarse durante el desarrollo de la campaña de la semana de la tapa.

#### **12. Compromiso de mantenimiento de la tapa**

Se exigirá a los establecimientos cuya tapa sea premiada, mantenerla durante un año en el establecimiento.

#### **13. Promoción de los establecimientos ganadores**

ASOHTUR priorizará a los establecimientos premiados fomentando su participación en concursos y/o eventos locales, regionales y nacionales.

#### **14. Cesión de la imagen y receta de las tapas**

El establecimiento participante acepta expresamente que la imagen de su tapa, así como la receta de la misma, puedan ser utilizadas por la Agrupación para la edición de publicaciones, promociones o como reclamo turístico bajo cualquier soporte.

### **ENTREGA DE PREMIOS**

El acto de entrega de premios de este XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA, tendrá lugar en el **mes de diciembre**. **El lugar y el horario del acto** serán anunciados en su momento por ASOHTUR. No obstante, como organizador, ASOHTUR se reserva el derecho a modificar la fecha si por cualquier circunstancia resultara inconveniente este día. En el caso de que se produjera algún cambio, ASOHTUR comunicará la fecha definitiva a través de sus canales de comunicación.



**Las bases de participación, la ficha de inscripción, la ficha técnica de la receta y el listado de ingredientes que componen la Dieta Mediterránea están disponibles en: [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com).**

Toda la información se encuentra en la sede de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Calle Vicente Tutor, 6 4ª planta – Soria), tfono.: 975233222, email [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com), página Web [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com).



**FICHA TÉCNICA**  
**SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019**  
**XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA**  
**Del 11 al 24 de noviembre de 2019**

Si quieres participar en la SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019 - XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA-, rellena este formulario y envíalo, junto con la Ficha de Inscripción a: Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), C/Vicente Tutor, 6 4ª planta, 42001 Soria. Fax: 975 233 223 o por e-mail: asohtur@asohtur.com

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO .....

PERSONA DE CONTACTO .....

AUTOR/ES DE LA TAPA (Nombre y apellidos) .....

TELF. MÓVIL .....

**FICHA TÉCNICA DE LA RECETA DE LA TAPA**

NOMBRE DE LA TAPA .....

TAPA MEDITERRÁNEA    SI                       NO

APTA PARA CELIACOS    SI                       NO

INDICAR OTRAS POSIBLES INCOMPATIBILIDADES PARA CLIENTES, SI LAS HUBIERA:

.....

INGREDIENTES	CANTIDADES	OBSERVACIONES
--------------	------------	---------------

.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**MODO DE ELABORACIÓN**  
*(OBLIGATORIO RELLENAR ESTE CAMPO, LA INFORMACIÓN APARECERÁ EN LAS DIFERENTES PLATAFORMAS DE PROMOCIÓN DEL EVENTO: PÁG. WEB Y APLICACIONES MÓVILES, ETC. TAMAÑO MÍNIMO DEL TEXTO: 110 PALABRAS, MÁXIMO: 400 PALABRAS)*

.....

.....

.....

.....

.....

**OBSERVACIONES**

.....

FIRMA:

En Soria, a ..... de ..... de 2019





**FICHA INSCRIPCIÓN PARA LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019.  
XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA**

**Del 11 al 24 de noviembre de 2019**

Si quieres participar en el XII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, rellena este formulario con tus datos y envíalo a: Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), C/Vicente Tutor, 6 4ª planta, 42001 Soria. Fax: 975 233 223 e-mail: [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com)

Más información en ASOHTUR: 975 233 222 / Web: [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)

**NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO**

.....

**DIRECCIÓN**

.....

**PERSONA DE CONTACTO**

.....

**TELÉFONO MÓVIL**

**TELÉFONO FIJO**

**FAX**

.....

**WHATSAPP (concedo permiso para recibir mensajes informativos)**

SI

NO

**E-MAIL**

**PÁG. WEB**

.....

**DIRECCIÓN DE FACEBOOK**

**DIRECCIÓN O AVATAR DE TWITTER**

**DIRECCIÓN EN OTRAS REDES SOCIALES**

.....

**DÍA DE CIERRE POR DESCANSO SEMANAL**

.....

**NOMBRE DE LA TAPA**

.....

**HORARIO EN EL QUE SE DISPENSARÁ EL SERVICIO DE TAPAS (siempre que sea diferente al horario mínimo previsto en las bases: de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.)**

.....

**FIRMA:**

En Soria, a ..... de ..... de 2019

Declaro que conozco las condiciones de participación en la Semana de la Tapa Micológica 2019 organizada por ASOHTUR (del 11 al 24 de noviembre de 2019), las cuales me comprometo a cumplir.

**SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA**  
**XII CONCURSO PROVINCIAL DE TAPA MICOLÓGICA-**  
**SORIA, 11 al 24 de noviembre de 2019**

**JURADO DE EXPERTOS PREMIO A LA “MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL”**

❖ **PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL.**

Un jurado elegido por la organización valorará y elegirá la mejor tapa bajo los criterios de sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1300 € y una placa distintiva.

Este premio se tendrá en cuenta favorablemente en la fase documental del XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

El jurado estará compuesto por cuatro coordinadores, entre ellos la directora del CIFP La Merced, que a su vez será la responsable de la organización de los coordinadores y del resto de los miembros del jurado.

La persona responsable del jurado, Maria Eugenia Lafuente Hernando, se encargarán de organizar y reunir a los miembros del jurado asignados a cada grupo.

**COORDINADORES**

Maria Eugenia Lafuente Hernando, (responsable del Jurado)  
Directora del C.I.F.P. “La Merced”. Profesora de Enseñanza Secundaria.  
Tfno: 975232335 / 670229931 - Email: [jugelafu@yahoo.es](mailto:jugelafu@yahoo.es)

Javier Camón  
Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de Enseñanza Secundaria C.I.F.P. “La Merced”-  
Tfno.: 607816179 - Email: [javibizarre@yahoo.es](mailto:javibizarre@yahoo.es)

Ana Hernando Rodríguez  
Profesora de Enseñanza Secundaria C.I.F.P “La Merced”  
Tfno.: 669336690 - Email: [ana@sanesteban.com](mailto:ana@sanesteban.com)

Lucía López García  
Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. “La Merced”-  
Tfno.: 669264569 - Email: [lopqarlucia@gmail.com](mailto:lopqarlucia@gmail.com)

## GRUPOS

### GRUPO 1

#### COORDINADORA GRUPO 1

Lucía López García, Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. "La Merced"

Tfno.: 669264569

Email: [lopgarlucia@gmail.com](mailto:lopgarlucia@gmail.com)

#### VOCALES GRUPO 1

1.1. Yolanda Santos Grande – Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria

Tfno: 625338153

Email: [yolandasantos@soria.es](mailto:yolandasantos@soria.es)

1.2. Araceli Soler Garijo – Ingeniera Agrícola, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Educadora Ambiental y Guía Micológica.

Tfno: 636250568

Email: [araceli.soler@gmail.com](mailto:araceli.soler@gmail.com)

#### *Establecimientos asignados Grupo 1*

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TELÉFONO	DIA DE CIERRE
HOTEL RTE.	CADOSA	Ctra. Zaragoza, N122 - Km. 146	SORIA	975213143	
PARADOR DE TURISMO	ANTONIO MACHADO	Parque del Castillo, s/n	SORIA	975240800	
CAFETERÍA	TRIBECA	C/ El Collado, 7 (esquina San Juan)	SORIA	975214395	martes
BAR	TORCVATO	C/ El Collado, 34	SORIA	975253322	
BAR RTE.	MÁS QUE 2	Pza. San Clemente, 2	SORIA	975229340	lunes
BAR	PATATA	Pza. San Clemente, 1	SORIA	975213036	
BAR CAFETERÍA	TAPAS MACHADO	C/ Estudios, 11	SORIA	975708602	domingo
BAR RTE.	SANTO DOMINGO II	C/ Aduana Vieja, 15	SORIA	975211717	lunes
CERVECERÍA RTE.	EL TEMPLO	C/ Callejón del Pregonero, 2	SORIA	975215162	domingos tarde y lunes
CAFÉ TEATRO	ÁVALON	Pza. Las Balsas, 2 bajo	SORIA	975120205	
BAR RTE.	EI ALBERO	C/ Rota de Calatañazor, 8	SORIA	678200171	lunes

**GRUPO 2**

**COORDINADOR GRUPO 2**

Javier Camón  
Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de Enseñanza Secundaria C.I.F.P. "La Merced"-  
Tfno.: 607816179 - Email: [javibizarre@yahoo.es](mailto:javibizarre@yahoo.es)

**VOCALES GRUPO 2**

2.1. Miguel Cobo Sánchez Rico – Diputado de Turismo de la Diputación Provincial de Soria -  
Tfno: 975101090 - 685557117  
Email: [presidencia@dipsoria.es](mailto:presidencia@dipsoria.es)

2.2 Chusja Andrés – Presidente Asociación de Profesionales de la Información de Soria (APIS) -  
Tfno: 659504580  
Email.: [chusja@pinaresnoticias.com](mailto:chusja@pinaresnoticias.com)

***Establecimientos asignados al Grupo 2***

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TELÉFONO	DIA DE CIERRE
BAR RTE.	GAROA	C/ Venerable Palafox, 3	SORIA	975212137	martes
BAR RTE.	LA CAPITAL	C/ Vicente Tutor, 5	SORIA	975229699	
BAR RTE.	DORADO	C/ Vicente Tutor, 2	SORIA	975121162	lunes
BAR	ARGENTINA	C/ Vicente Tutor, 1	SORIA	657467721	domingo tarde
BAR RTE.	EL FOGÓN DEL SALVADOR	Pza. del Salvador, 1	SORIA	975230194	domingo noche y mié
BAR RTE. ASADOR	ECUS	C/ Numancia, 6	SORIA	975221058	martes
BAR RTE.	RUNAS	C/ Numancia, 4	SORIA	975122181	miércoles y domingo ta
BAR RTE.	IRUÑA PLAZA	Pza. Ramón Benito Aceña, 2	SORIA	975226831	domingo tarde
BAR HOTEL	APOLONIA	Pza. Ramón Benito Aceña, 8	SORIA	975214320	
BAR RTE.	CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	C/ Marques de Vadillo, 5	SORIA	975240815	
HOTEL RURAL	LOS VILARES	Pza. Felipe Las Heras, S/N	Los Villares de Soria	975251255	domingo noche y lunes

**GRUPO 3**

**COORDINADORA GRUPO 3**

Ana Hernando Rodríguez - Profesora de Enseñanza Secundaria C.I.F.P "La Merced"  
Tfno.: 669336690  
Email: [ana@sanesteban.com](mailto:ana@sanesteban.com)

**VOCALES GRUPO 3**

3.1. Diego Cortés Arancón – Gestor de Empresas de Fremap y Presidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana.  
Tfno: 669847199  
Email: [diego\\_cortes@fremap.es](mailto:diego_cortes@fremap.es)

3.2. Cesar Benito Duque – Reportero Gráfico de TVE en Soria y Vicepresidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana  
Tfno: 649000145  
Email: [cesarbenito@live.com](mailto:cesarbenito@live.com)

3.3. Mariano Tundidor Moreno – Vocal Comité Ejecutivo de la Cámara de Comercio e Industria de Soria  
Tfno: 975213944 / 696369109  
Email: [mtundibegoa@hotmail.com](mailto:mtundibegoa@hotmail.com)

***Establecimientos asignados al Grupo 3***

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TELÉFONO	DÍA DE CIERRE
TABERNA	CAPOTE	Pza. Ramón y Cajal, 1	SORIA	975227371	
BAR RTE.	EL CORZO DE HOTEL LEONOR CE	Pza. Ramón y Cajal, 5	SORIA	975239303	
BAR	LA MEJILLONERA	Pza. Ramón y Cajal, 7	SORIA	975229006	
BAR RTE.	LA CHISTERA	C/ Alberca, 4	SORIA	975212936	domingo tarde y lunes
BAR RTE.	LA CEPA	C/ Medinaceli, 8	SORIA	975213845	domingo
HOTEL	ALFONSO VIII	C/ Alfonso VIII, 10	SORIA	975226211	
BAR RTE.	CASA ARÉVALO	Avda. Duques de Soria, 4	SORIA	975225832	domingo
CERVECERÍA	ALQUIMIA DE ARÉVAKA	Pza. Santo Domingo, 17	El Burgo de Osma	653937311	lunes, martes, miércoles, jueves por la mañana y domingo
HOTEL	CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA	C/ Universidad, 5	El Burgo de Osma	975341419	
BAR RTE.	TINTO Y LEÑA	C/ Universidad, 23	El Burgo de Osma	975360866	domingo tarde y lunes
HOTEL	VIRREY PALAFOX	C/ Mayor, 2	El Burgo de Osma	975341311	domingo noche y lunes

**GRUPO 4**

**COORDINADORA GRUPO 4**

Maria Eugenia Lafuente Hernando, Directora del CIFP “La Merced”. Profesora de Enseñanza Secundaria.

Tfno.: 975232335 / 670229931

Email: [jugelafu@yahoo.es](mailto:jugelafu@yahoo.es)

**VOCALES GRUPO 4**

4.1. Tomás Mugarza -Relaciones Institucionales Caja Rural Soria-

Tfno.: 657860579

Email: [tomas\\_mugarza\\_crsoria@cajarural.com](mailto:tomas_mugarza_crsoria@cajarural.com)

4.2. Pedro Morillo Higuera – Asociación de Cerveceros . Técnico del Dpto. PRL, Calidad y Medio Ambiente de FOES.

Tfno.: 678905706

Email: [pmorillo@foes.es](mailto:pmorillo@foes.es)

4.3 Miguel Ángel Robledo, Asesor del C.I.F.P. “La Merced”

Tfno.: 699094114

Email: [sproker@gmail.com](mailto:sproker@gmail.com)

**Establecimientos asignados al Grupo 4**

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TELÉFONO	DIA DE CIERRE
BAR RTE.	EL VENTORRO	Avda. Mariano Vicén, 33	SORIA	975229775	lunes
CERVECERÍA	SAN FRANCISCO	C/ José Tudela, 4	SORIA	975240720	
BAR TABERNA	CASCANTE	Pº San Francisco, 2	SORIA	975220930	domingo
BAR RTE.	EL ALTO DE LA DEHESA - CASA N	Pº San Andrés, 1	SORIA	975120902	
BAR RTE.	TERMANCIA	Avda. de Valladolid, 12	SORIA	975228355	martes
RTE.	TRASHUMANTE	C/ Eduardo Saavedra, 4	SORIA	975123444	domingo noche y lunes
CAFETERÍA	GAYA NUÑO	Avda. Juan Antonio Gaya Nuño, 2	SORIA	975232196	
HOTEL RTE.	CAMPOS DE CASTILLA	C/ Real, 1 - Barrio de Las Casas	BARRIO DE LAS CASAS	975226600	domingo tarde
HOTEL RTE.	ANTONIO	Avda. de Soria, 13	Almazán	975300711	domingo noche
HOTEL	VILLA DE ALMAZÁN	Avda. de Soria, 29	Almazán	975300611	

**SISTEMA DE VOTACIÓN PARA EL JURADO**

Cada Grupo visita como máximo 11 establecimientos de Soria y provincia, asignados.

Se valora entre 0 y 10 puntos la tapa de cada establecimiento participante sobre los siguientes criterios:

- Sabor
- Presentación
- Originalidad
- Otros definidos por los coordinadores

De entre todos los participantes, el jurado realizará un preselección de los 10 establecimientos mejor puntuados.

Los 10 establecimientos preseleccionados se visitan por todos los grupos, que en una segunda votación, valorando los mismos criterios, decidirán al ganador y dos finalistas. Se argumentará la elección de la tapa premiada.

Los coordinadores se encargarán de coordinar y reunir a los miembros de su grupo.

Cualquiera de los coordinadores, antes del día 4 de diciembre, presentarán en la sede de ASOHTUR, en sobre cerrado, el resultado de la tapa ganadora. Este estará firmado por los miembros del jurado o al menos por los distintos coordinadores.

## JURADO PREMIO A LA “MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA”

❖ **PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA.**

Sólo participarán aquellas tapas cuyos ingredientes se ajusten a la dieta mediterránea. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria.

El premio consistirá en un regalo y un diploma con la mención a la *"Mejor Tapa Micológica Mediterránea"*

Jurado: Doctor Juan Manuel Ruiz Liso.  
Director de la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria  
Tfno.: 676488933 / 975212840  
Email: [ruizliso@gmail.com](mailto:ruizliso@gmail.com)



## JURADO PREMIO A LA “MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO”

### ❖ PREMIO A LA MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO.

Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional “La Merced” seleccionará el establecimiento ganador. Para su elección se valorará entre otros criterios la calidad en el servicio: presentación de la tapa (presentación visual, composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para comerla,.....), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc.

El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la “*Mejor Calidad en el Servicio*”.

### Criterios de valoración:

- Presencia y uniformidad
- Destreza y profesionalidad
- Utillaje de servicio

### El jurado estará compuesto por:

Maria Eugenia Lafuente Hernando, (responsable del Jurado)  
Directora del C.I.F.P. “La Merced”. Profesora de Enseñanza Secundaria.  
Tfno: 975232335 / 670229931 - Email: [jugelafu@yahoo.es](mailto:jugelafu@yahoo.es)

Javier Camón  
Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de Enseñanza Secundaria C.I.F.P. “La Merced”-  
Tfno.: 607816179 - Email: [javibizarre@yahoo.es](mailto:javibizarre@yahoo.es)

Ana Hernando Rodríguez  
Profesora de Enseñanza Secundaria C.I.F.P “La Merced”  
Tfno.: 669336690 - Email: [ana@sanesteban.com](mailto:ana@sanesteban.com)

Lucía López García  
Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. “La Merced”-  
Tfno.: 669264569 - Email: [lopgarlucia@gmail.com](mailto:lopgarlucia@gmail.com)

Y los profesores del C.I.F.P. “La Merced” que sean designados por la Responsable del jurado.



SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019  
XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

BASES DEL SORTEO DE REGALOS

1. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en adelante ASOHTUR, con CIF G42126615 y domicilio en Soria, C/ Vicente Tutor, 6 – 4ª planta, organiza la Semana de la Tapa Micológica 2019 – XII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, que se celebra del 11 al 24 de noviembre de 2019.
2. ASOHTUR pondrá a disposición, en los establecimientos participantes, boletos de votación y urnas para que el público pueda participar en la votación del establecimiento en la categoría del premio a la "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR", conforme a las bases que rigen este concurso.
3. Los establecimientos participantes están obligados a entregar al cliente un boleto de votación por cada tapa consumida, que dará derecho a participar en el sorteo de regalos establecidos por la organización para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica, los cuales se describen a continuación.
4. Para participar en el sorteo el cliente deberá cumplimentar el boleto de votación, incluyendo su nombre y apellidos, código postal de la localidad de donde procede, número de teléfono y el nombre del establecimiento elegido, y deberá depositarlo en cualquiera de las urnas que disponen los establecimientos participantes, durante el periodo establecido para esta Semana de la Tapa Micológica comprendido entre los días 11 al 24 de noviembre de 2019.
5. El sorteo de regalos se efectuará entre todos aquellos boletos de votación, depositados en las urnas dispuestas por la organización en los establecimientos participantes.
6. La organización sorteará entre todos los boletos: **UN VIAJE FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS A MILÁN (Italia) y un "LOTE DE PRODUCTOS EL ÁGUILA" gentileza de EL ÁGUILA.** Para poder acceder a este último regalo será imprescindible que el concursante sea mayor de 18 años.
7. El sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar en el **mes de diciembre**, en la hora y lugar que la Organización determine. Todos los boletos de votación recogidos se depositarán en una urna gigante, procediéndose a la extracción de dos boletos que corresponderán a los ganadores. El primer boleto extraído será el ganador del **VIAJE FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS A MILÁN**. El segundo boleto extraído lo será del Premio **"LOTE DE PRODUCTOS EL ÁGUILA"**, **para el cual será imprescindible que el ganador sea mayor de 18 años.** Para que los boletos sean válidos debe ser posible identificar a los ganadores. De no ser así se extraería un nuevo boleto hasta que éste fuera válido.

No obstante, de lo anterior, como organizador de este evento, ASOHTUR se reserva el derecho a cambiar la fecha del acto de entrega de premios si, por cualquier circunstancia, resultara inconveniente el día establecido. En caso de producirse un cambio en la fecha, la Organización anunciará a través de sus canales de comunicación la fecha definitiva.

8. Los ganadores deberán presentarse en la sede de ASOHTUR, en el plazo de un mes desde la fecha de celebración del sorteo, en horario laboral, donde la Organización confirmará la validez del premio.

9. Condiciones del premio del viaje de fin de semana a MILÁN (Italia) para dos personas (valorado en 400 €): vuelo desde MADRID en clase turista. Duración 3 días, estancia de 2 noches (alojamiento y desayuno) en habitación doble en hotel de 3\*/4\*. Fechas del viaje: las establecidas por la organización (antes del 01 de abril de 2020, excepto puentes y festivos). El ganador deberá confirmar los nombres de las personas que vayan a disfrutar del viaje en el plazo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto ganador por ASOHTUR. Los gastos que se ocasionen por encima del precio de valoración del viaje correrán a cargo del ganador del mismo. **Viaje sujeto a disponibilidad en el momento de hacer la reserva en firme.**
10. **LOPD. Responsable:** Asohtur. **Finalidad:** Los datos de carácter personal se tratarán con la finalidad de gestionar y comunicar el sorteo, y puntualmente se enviarán comunicaciones por parte de la Agrupación. **Legitimación:** Consentimiento del interesado, los datos serán guardados hasta que solicite su supresión. **Cesión:** Se realizarán las comunicaciones legalmente previstas, los participantes que resulten ganadores prestan su consentimiento a la reproducción, distribución y comunicación pública de la imagen y datos de carácter personal con fines meramente informativos y relacionados con el sorteo. **Ejercicio de derechos:** [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com) Asunto "protección de datos". Información adicional en nuestras oficinas.

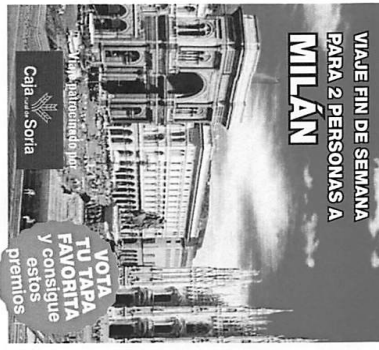
Soria, 21 de octubre de 2019

Promoción exclusiva para mayores 18 años  
El Abadía recomienda el consumo responsable

# EL ÁGUILA

DE PRODUCTOS

## GANA UN LOTE



VIAJE FIN DE SEMANA  
PARA 2 PERSONAS A  
**MILÁN**

NOTA  
TU TAPA  
FAVORITA  
Y consigue  
Premios

Caja de Soria

11 - 24 NOVIEMBRE 2019 - SORIA

# TAPA



# MICOLÓGICA

XII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

AGUILA

AGUILA

<p>34</p> <p>BAR RITE <b>TORCVATO</b> C/Alfonso VIII, 34 975 228 211 Cierre martes y sábados</p> 	<p>35</p> <p>BAR RITE <b>TRASLUMINANTE</b> C/El Encinar, 4 975 213 444 Cierre martes y sábados</p> 	<p>36</p> <p>CAFETERIA <b>TRIBECA</b> C/El Collado, 7 (bar San Juan) 975 214 395 Cierre martes y sábados</p> 	<p>37</p> <p>HOTEL RITE <b>ANTONIO</b> Avenida de Soria, 15 975 200 711 Cierre domingo noche</p> 	<p>38</p> <p>HOTEL <b>VILLA DE ALMAZAN</b> Avenida de Soria, 28 975 300 811 Almuerzo</p> 	<p>39</p> <p>CAFETERIA <b>ALDEAVIVA</b> C/El Encinar, 11 975 213 711 Cierre lunes y martes</p> 	<p>40</p> <p>HOTEL <b>CASTILLA TERNAL</b> BURGO DE OSMIA C/El Encinar, 11 975 213 419 Cierre lunes y martes</p> 	<p>41</p> <p>BAR RITE <b>TINTO Y LENA</b> C/Universidad, 25 975 360 666 Cierre martes y sábados</p> 	<p>42</p> <p>HOTEL <b>IRREY PALAFOX</b> C/Alfonso VIII, 34 975 228 211 Cierre martes y sábados</p> 	<p>43</p> <p>HOTEL RURAL <b>LOS VILLARES</b> C/El Encinar, 11 975 213 419 Cierre martes y sábados</p> 	<p>32</p> <p>BAR CAFETERIA <b>TAPAS MACHADO</b> C/Encinas, 11 975 198 602 Cierre domingo</p> 	<p>33</p> <p>BAR RITE <b>TERMIANCIA</b> C/Encinas, 11 975 198 602 Cierre martes y sábados</p> 
<p>23</p> <p>BAR RITE <b>LA CAPITAL</b> C/Vicente Tordera, 5 975 228 999 Cierre martes y sábados</p> 	<p>24</p> <p>BAR RITE <b>LA CÉPICA</b> C/Marques de Valdecañas, 8 975 213 845 Cierre domingo</p> 	<p>25</p> <p>BAR RITE <b>LA CHISTERA</b> C/Alberca, 4 975 212 995 Cierre martes y sábados</p> 	<p>26</p> <p>BAR <b>LA MEJILLONERA</b> Pza. Ramón y Cajal, 7 975 228 005 No reserva</p> 	<p>27</p> <p>BAR RITE <b>MÁS QUE 2</b> Pza. San Clemente, 2 975 228 333 Cierre lunes y martes</p> 	<p>28</p> <p>BAR <b>PATATA</b> Pza. San Clemente, 1 975 213 025 Más que un plato</p> 	<p>29</p> <p>BAR RITE <b>RUNAS</b> C/Encinas, 4 975 192 181 Cierre martes y sábados</p> 	<p>30</p> <p>CAFETERIA <b>SAN FRANCISCO</b> C/ José Tordera, 4 975 240 720 Cierre martes y sábados</p> 	<p>31</p> <p>BAR RITE <b>SANTO DOMINGO II</b> C/Encinas, 11 975 213 711 Cierre martes y sábados</p> 	<p>32</p> <p>BAR CAFETERIA <b>TAPAS MACHADO</b> C/Encinas, 11 975 198 602 Cierre domingo</p> 	<p>33</p> <p>BAR RITE <b>TERMIANCIA</b> C/Encinas, 11 975 198 602 Cierre martes y sábados</p> 	
<p>12</p> <p>BAR RITE <b>DORADO</b> C/Vicente Tordera, 2 975 121 822 Cierre lunes</p> 	<p>13</p> <p>BAR RITE <b>ASADOR ECUS</b> C/Encinas, 6 975 221 058 Cierre martes y sábados</p> 	<p>14</p> <p>BAR RITE <b>EL ALBERO</b> C/Plaza de Calatrano, 8 975 220 171 Cierre lunes y martes</p> 	<p>15</p> <p>BAR RITE <b>EL ALTO DE LA DEHESA</b> CASA MANOLO P/ San Andrés, 1 975 120 302 Cierre martes y sábados</p> 	<p>16</p> <p>BAR RITE <b>EL CORZO DE HOTEL</b> LEONOR CENTRO Pza. Ramón y Cajal, 5 975 228 333 Cierre martes y sábados</p> 	<p>17</p> <p>BAR RITE <b>EL FOGÓN DEL SALVADOR</b> Pza. del Salvador, 1 975 220 184 Cierre martes y sábados</p> 	<p>18</p> <p>CAFETERIA RITE <b>EL TIEMPO DEL TEMPLO</b> C/Calles del Progreso, 2 975 215 162 Cierre martes y sábados</p> 	<p>19</p> <p>BAR RITE <b>EL VENTORRO</b> C/Encinas, 33 975 228 775 Cierre martes y sábados</p> 	<p>20</p> <p>BAR RITE <b>GAROA</b> C/Venerable Pádelos, 3 975 212 137 Cierre martes y sábados</p> 	<p>21</p> <p>CAFETERIA <b>GAVA NUÑO</b> Avenida Juan Goya Nuño, 2 975 222 196 Cierre martes y sábados</p> 	<p>22</p> <p>BAR RITE <b>IRUNA PLAZA</b> C/Encinas, 11 975 228 211 Cierre martes y sábados</p> 	
<p>1</p> <p>HOTEL <b>ALFONSO VIII</b> C/Alfonso VIII, 10 975 228 211 Cierre martes y sábados</p> 	<p>2</p> <p>PARADOR DE TURISMO <b>ANTONIO MACHADO</b> C/Encinas, 10 975 228 800 Cierre martes y sábados</p> 	<p>3</p> <p>HOTEL <b>APOLONIA</b> Pza. Ramón Goya Nuño, 8 975 214 320 Cierre martes y sábados</p> 	<p>4</p> <p>BAR <b>ARGENTINA</b> C/Vicente Tordera, 1 975 167 721 Cierre martes y sábados</p> 	<p>5</p> <p>CAFÉ TEATRO <b>AVALON</b> Pza. Las Balizas, 2 975 102 205 Cierre martes y sábados</p> 	<p>6</p> <p>HOTEL RITE <b>CADOSA</b> C/Encinas, 143 975 213 143 Cierre martes y sábados</p> 	<p>7</p> <p>HOTEL RITE <b>CAMPOS DE CASTILLA</b> C/Real, 1 - Barrio de Las Casas 975 226 666 Cierre martes y sábados</p> 	<p>8</p> <p>TABERNA <b>CAPOTE</b> Pza. Ramón y Cajal, 1 975 227 271 Cierre martes y sábados</p> 	<p>9</p> <p>BAR RITE <b>CASA AREVALO</b> Avenida Duque de Soria, 4 975 220 815 Cierre martes y sábados</p> 	<p>10</p> <p>BAR RITE <b>CAZUELAS, TAPAS Y...OLÉ</b> C/Encinas, 11 975 228 211 Cierre martes y sábados</p> 	<p>11</p> <p>BAR TABERNA <b>CASCANTE</b> Pza. San Francisco, 2 975 220 320 Cierre martes y sábados</p> 	

VERBA VALENTINUS  
DE LA WPA  
Elaboración de platos  
de autor, con el uso  
de productos locales  
y de temporada, en  
un ambiente acogedor  
y familiar, para  
disfrutar de la vida  
y de la gastronomía  
de la zona.

VERBA VALENTINUS  
DE LA WPA  
Elaboración de platos  
de autor, con el uso  
de productos locales  
y de temporada, en  
un ambiente acogedor  
y familiar, para  
disfrutar de la vida  
y de la gastronomía  
de la zona.



1

2

3

4

5

6

7

8

A

B

C

D

E

F

G

Patrocinador

**ASORTUR**  
Asociación Soria de Turismo

**AGUILA**  
Cerveza Oficial

**la merced**

**Soria**  
Ayuntamiento de Soria

**CAJA DE SORIA**  
Caja de Pensiones de Soria

**JCPublicidad**  
915 100 900 - Ferretser

Patrocinador

**AYUNTAMIENTO DE SORIA**

**AGUILA**

**ASORIA**

**la merced**

**Soria**

**CAJA DE SORIA**

**JCPublicidad**

915 100 900 - Ferretser

ASORTUR

AGUILA

la merced

Soria

CAJA DE SORIA

JCPublicidad

915 100 900 - Ferretser

AYUNTAMIENTO DE SORIA

AGUILA

ASORIA

la merced

Soria

CAJA DE SORIA

JCPublicidad

915 100 900 - Ferretser

ASORTUR

AGUILA

la merced

Soria

CAJA DE SORIA

JCPublicidad

915 100 900 - Ferretser

CERVEZA OFICIAL



Promoción exclusiva para mayores de 18 años  
EL AGUILA y ASORTUR recomiendan el consumo responsable



Nombre y apellidos \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Mi tapa favorita es la del establecimiento:

\_\_\_\_\_



**GANA UN LOTE**  
de productos  
**EL ÁGUILA**

Promoción exclusiva para mayores 18 años

13-24 NOVIEMBRE 2020 SORIA



Nº \_\_\_\_\_

## SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2019 - XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA BASES DEL SORTEO DE REGALOS

1. La Agrupación Sívana de Históricas y Turistas (ASOHTUR) con CIF G42126615 y domicilio en Sora, C/ Vicente Tutor, 6 – 4ª planta, organiza la Semana de la Tapa Micológica 2019 - XII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, que se celebra del 11 al 24 de noviembre de 2019.
2. ASOHTUR pondrá a disposición, en los establecimientos participantes, boletines de votación y urnas para que el público pueda participar en la votación del establecimiento en la categoría del premio a la "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR", conforme a las bases que rigen este concurso.
3. Los establecimientos participantes están obligados a entregar al cliente un boleto de votación por cada tapa consumida que dará derecho a participar en el sorteo de regalos establecidos por la organización para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica, los cuales se describen a continuación.
4. Para participar en el sorteo el cliente deberá cumplimentar el boleto de votación, incluyendo su nombre y apellidos, código postal de la localidad de donde procede, número de teléfono y el nombre del establecimiento elegido, y deberá depositarlo en cualquiera de las urnas que dispone los establecimientos participantes, durante el periodo establecido para esta Semana de la Tapa Micológica comprendido entre los días 11 al 24 de noviembre de 2019.
5. El sorteo de regalos se efectuará entre todos aquellos boletines de votación, depositados en las urnas dispuestas por la organización en los establecimientos participantes.
6. La organización sorteará entre todos los boletines UN VIAJE FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS A MILÁN (Italia) y un "LOTE DE PRODUCTOS EL AGRIJA" galardón de EL AGRIJA. Para poder acceder a este último regalo será imprescindible que el concursante sea mayor de 18 años.
7. El sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar en el mes de diciembre, en la hora y lugar que la Organización determine. Todos los boletines de votación recogidos se depositarán en una urna opacada procediéndose a la extracción de dos boletines que correspondrán a los ganadores. El primer boleto extraído será el ganador del VIAJE FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS A MILÁN. El segundo boleto extraído lo será del Premio "LOTE DE PRODUCTOS EL AGRIJA", para el cual será imprescindible que el ganador sea mayor de 18 años. Para que los boletines sean válidos debe ser posible identificar a los ganadores. De no ser así se extraerá un nuevo boleto hasta que éste fuera válido.

No obstante, de la anterior, como organizadora de este evento, ASOHTUR se reserva el derecho a cambiar la fecha del acto de entrega de premios si por cualquier circunstancia, resultara inconveniente el día establecido. En caso de producirse un cambio en la fecha, la Organización avisará a través de sus canales de comunicación la fecha definitiva.

1. Los ganadores deberán presentarse en la sede de ASOHTUR, en el plazo de un mes desde la fecha de celebración del sorteo, en horario laboral donde la Organización confirmará la validez del premio.

2. Condiciones del premio del viaje de fin de semana a MILÁN (Italia) para dos personas, valorado en 400 €, válido desde MARZO en días festivos. Duración 3 días, estancia de 2 noches (alojamiento y desayuno) en habitación doble en hotel de 3ªA. Fechas del viaje: los establecidos por la organización (entre del 01 de abril de 2020, excepto puentes y festivos). El ganador deberá confirmar los nombres de las personas que viajarán dentro del viaje en el plazo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto ganador por ASOHTUR. Los gastos que se ocasionen por encima del precio de valoración del viaje correrán a cargo del ganador del mismo. Viaje sujeto a disponibilidad en el momento de hacer la reserva en firme.

3. LOTO. Responsable: Asortar. Finalidad: Los datos de carácter personal se tratarán con la finalidad de gestionar y comunicar el sorteo, y puntualmente se enviarán comunicaciones por parte de la Agrupación, Legitimación: Consentimiento del interesado, los datos serán guardados hasta que solicite su supresión. Gestión: Se realizarán las comunicaciones legalmente previstas, los participantes que deseen ganadores prestan su consentimiento a la reproducción, distribución y comunicación pública de la imagen y datos de carácter personal con fines meramente informativos y relacionados con el sorteo. Espacios de derechos: asotur@asotur.com Asorta "protección de datos". Información adicional en nuestras oficinas.

Sora, 21 de octubre de 2019

