

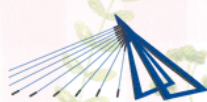
**Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid**  
en colaboración con  
**ASEMPAS – Asociación de Empresarios Artesanos  
del Sector de Pastelería de Madrid**

**CONCURSO PARA ELEGIR**  
**«EL DULCE DE LAS ROZAS»**



**BASES DEL CERTAMEN**

Las Rozas  
TURISMO



[visitlasrozas.es](http://visitlasrozas.es)

## Presentación

El Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid, con la colaboración de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS), organiza el concurso para seleccionar «EL DULCE DE LAS ROZAS» (en adelante, «El Dulce»).

Este certamen tiene como objetivo crear un producto distintivo que represente al municipio, impulse la actividad comercial local y estimule la promoción de Las Rozas de Madrid a través de un producto emblemático que forme parte de la identidad gastronómica del municipio.

Las Rozas de Madrid es hoy uno de los municipios más dinámicos de la Comunidad de Madrid y uno de los de mayor renta per cápita de España. Con este concurso, inicia un nuevo capítulo: la creación de un símbolo dulce que aúne historia, sabor e identidad local.

## Artículo 1. Participantes

El certamen está destinado exclusivamente a establecimientos de Pastelería y Hostelería ubicados en el municipio de Las Rozas de Madrid. A estos efectos, se incluyen en el término "Pastelería" los establecimientos de pastelería, panadería, confitería y bombonería que cuenten con obrador propio para elaborar sus productos. Bajo el término "Hostelería" se incluyen restaurantes -independientes o integrados en hoteles- y cafeterías que cuenten con cocina propia para elaborar sus propios productos de comida.

Es requisito imprescindible contar con establecimiento permanente en Las Rozas de Madrid, aunque la sede social se encuentre en otra localidad, con título habilitante para el ejercicio de la actividad.

## Artículo 2. Inscripciones

Las bases y la ficha de inscripción estarán publicadas en:

- <https://asempas.com/blog/>
- [www.visitlasrozas.es](http://www.visitlasrozas.es)

Los establecimientos interesados podrán formalizar las inscripciones escribiendo a la dirección de correo electrónico [info@asempas.com](mailto:info@asempas.com) La inscripción en el concurso es gratuita.

El plazo de inscripción finaliza a los 30 días naturales contados desde el día siguiente a la fecha de publicación de las bases. Este plazo podrá ampliarse, de ser necesario, mediante comunicación oficial publicada en los portales indicados.

## Artículo 3. Documentación requerida

Junto con la solicitud de inscripción debidamente cumplimentada, cada establecimiento deberá adjuntar:

- Nota Censal del Impuesto de Actividades Económicas, acreditando que el establecimiento se encuentra operativo en el municipio de Las Rozas de Madrid.
- Ficha técnica del Dulce, que incluya: ingredientes y proporciones, información sobre alérgenos, procedimiento de preparación y tiempos de elaboración, y, al menos, una fotografía del producto terminado. Opcionalmente, podrán aportarse fotografías del proceso de elaboración.

- Logotipo del establecimiento (en formato digital de alta resolución), para su uso en las comunicaciones del concurso.
- Título habilitante para el ejercicio de la actividad (licencia de funcionamiento / declaración responsable de funcionamiento).

Una vez revisada la documentación se comunicará a los inscritos su alta como participantes o, en su caso, se les dará un plazo de tres días naturales para subsanar algún defecto de la solicitud.

#### **Artículo 4. Fecha y lugar de celebración**

La fecha y lugar del concurso se comunicarán con 15 días de antelación a su celebración. Los participantes inscritos deberán presentarse en el lugar del concurso entre las 9:30 y las 10:00 de la mañana para dejar sus propuestas y pesarlas. La cata dará comienzo a las 12:00.

#### **Artículo 5. Características del Dulce**

Cada participante presentará un «Dulce» original y de elaboración propia. Solo se admitirá un único dulce por establecimiento. Deberá reunir las siguientes condiciones:

- Formato individual, con un peso comprendido entre 100 y 150 gramos. La organización dispondrá de báscula homologada para verificar el peso en el momento de la entrega. El incumplimiento de este requisito supondrá la descalificación automática del participante.
- Libertad en la elección de ingredientes, si bien el dulce no requerirá de frío para su conservación, con objeto de que pueda adquirirse como souvenir por los visitantes al municipio.
- El dulce ganador debe poder ser reproducible y comercializable a escala artesanal por cualquier establecimiento de Las Rozas.
- El dulce ganador debe poder ser reproducido en versión sin gluten.

#### **Artículo 6. Condiciones de participación en el acto del concurso**

Cada participante deberá presentarse en el lugar y hora fijados por la organización. La demora de más de quince minutos respecto a la hora indicada podrá suponer la descalificación del participante.

Cada participante deberá presentar diez (10) piezas individuales del dulce, distribuidas de la siguiente manera:

- Siete (7) piezas destinadas a la degustación por el jurado.
- Una (1) pieza para exposición.
- Dos (2) piezas de reserva, para su uso en caso de desempate.

Cada participante aportará diez (10) platos de postre de tonos claros y decoración sencilla, sin ningún tipo de publicidad visible. Es requisito que el participante acuda debidamente uniformado con chaquetilla para la entrega de premios.

El número de finalistas se limita a un máximo de ocho (8) participantes. En caso de que el número de inscritos supere dicho límite, la organización realizará una previa selección valorando la documentación presentada en el proceso de inscripción.

Los participantes serán responsables de cumplir con las normas de seguridad e higiene establecidas en la normativa. A tal efecto, junto a la presentación de las piezas llevarán firmada declaración de cumplimiento de la normativa, conforme al modelo que se adjunta en las bases.

## Artículo 7. Jurado

El jurado estará compuesto por siete (7) miembros:

- Cinco (5) profesionales de la pastelería de reconocido prestigio, designados por ASEMPAS.
- Un (1) representante de la Academia Madrileña de Gastronomía.
- Un (1) representante del Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid.

Las deliberaciones del jurado serán confidenciales y sus decisiones, inapelables.

## Artículo 8. Desarrollo del concurso

Una vez reunidos todos los participantes, la organización realizará un sorteo para determinar el orden de cata. El concurso se desarrollará en dos fases:

**Fase 1 – Cata anónima:** el jurado dispondrá de tres (3) minutos para degustar cada dulce y puntuar los criterios de Sabor, Textura y Aspecto y presentación, sin conocer la identidad del establecimiento.

**Fase 2 – Presentación por el participante:** finalizada la cata anónima, cada participante dispondrá de hasta tres (3) minutos para presentar verbalmente su dulce al jurado, con especial atención a la originalidad y su vinculación con Las Rozas. El jurado puntuará los criterios de Originalidad y Vinculación con Las Rozas tras esta fase. En el momento de la presentación el participante deberá portar chaquetilla.

## Artículo 9. Sistema de evaluación

Cada miembro del jurado calificará individualmente los cinco criterios siguientes. La puntuación final de cada criterio será la media aritmética de las notas otorgadas por todos los miembros del jurado.

Criterio	Puntuación máx.	Descripción
Sabor	6 puntos	Equilibrio, intensidad y agrado en boca
Textura	6 Puntos	Consistencia, mordida y sensación en boca
Aspecto y presentación	6 puntos	Color, forma, acabado y emplatado
Originalidad	5 Puntos	Creatividad y propuesta innovadora
Vinculación con Las Rozas	5 Puntos	Relación con la historia, productos o identidad del municipio
<b>TOTAL</b>	<b>30 Puntos</b>	

La puntuación máxima total que puede obtener cada participante es de treinta (30) puntos.

El Presidente del Jurado podrá puntuar con decimales para favorecer que no haya empates.

## **Artículo 10. Desempate**

En todo caso, en el supuesto de empate en la puntuación total entre dos o más participantes, se aplicarán los siguientes criterios de desempate, en este orden:

**1.º criterio:** Resultará ganador el participante que haya obtenido mayor puntuación en el **criterio de Sabor**.

**2.º criterio:** Si persistiera el empate en la puntuación de Sabor, el jurado procederá a una nueva cata de los dulces empatados, utilizando las piezas de reserva previstas a tal efecto. Tras esta segunda degustación, el jurado emitirá su decisión de forma definitiva e inapelable.

## **Artículo 11. Premios**

Los premios del concurso son los siguientes:

Para todos los finalistas: diploma conmemorativo de participación en el concurso.

Para el establecimiento ganador:

- Premio económico de mil euros (1.000 €), sujeto a las retenciones fiscales que procedan conforme a la legislación vigente y a estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid.
- Trofeo diseñado especialmente como «Ganador del Dulce de Las Rozas».
- Difusión de la receta y presentación pública del Dulce en el marco de las Fiestas Oficiales de San Miguel del municipio de Las Rozas, incluyendo la venta del dulce en un puesto habilitado durante dichas fiestas.
- Realización de un vídeo promocional en el establecimiento ganador, para su publicación en los canales oficiales del Ayuntamiento y en redes sociales.
- Inclusión del dulce y del establecimiento en la guía turística y gastronómica oficial del municipio de Las Rozas.
- El dulce pasará a formar parte de los obsequios y presentes ofrecidos en los actos de recepción oficial del Ayuntamiento de Las Rozas.

El ganador del premio deberá realizar su elaboración en un centro escolar de Las Rozas, donde los alumnos harán un concurso para elegir el nombre del “Dulce de Las Rozas”.

## **Artículo 12. Propiedad intelectual y licencia de uso**

El participante garantiza que el dulce presentado es de su creación original y que no vulnera derechos de terceros.

El establecimiento ganador cederá la receta y el derecho de uso al Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid con fines culturales, institucionales y promocionales. A su vez, el Ayuntamiento otorgará una licencia de uso no exclusiva y gratuita a todos los establecimientos de hostelería y pastelería del municipio de Las Rozas Madrid, para que puedan elaborar y comercializar el dulce en sus propios locales, contribuyendo así a la difusión del producto como símbolo gastronómico de la localidad.

Las recetas presentadas por los participantes que no resulten ganadoras quedarán en propiedad de sus respectivos autores, que podrán disponer libremente de ellas.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de utilizar las imágenes y materiales aportados por todos los participantes para la promoción del certamen, sin que ello implique ninguna compensación adicional.

### **Artículo 13. Protección de datos personales**

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), los datos personales aportados por los participantes serán tratados por el Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid y ASEMPAS, como responsables del tratamiento, con la finalidad de gestionar el concurso y difundir sus resultados.

Los datos no serán cedidos a terceros, salvo obligación legal, y se conservarán durante el tiempo necesario para el cumplimiento de la finalidad indicada. Los interesados podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación, portabilidad y oposición dirigiéndose por escrito al Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid, a ASEMPAS o a través de sus sedes electrónicas.

### **Artículo 14. Régimen fiscal del premio**

El premio económico está sujeto a retención a cuenta del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF) o del Impuesto sobre Sociedades, según corresponda, de acuerdo con la normativa fiscal vigente en el momento del pago. El Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid practicará la retención legalmente aplicable y abonará al ganador el importe neto resultante. Será responsabilidad del ganador el cumplimiento de sus obligaciones tributarias individuales.

### **Artículo 15. Resolución de conflictos**

Estas bases se rigen por la legislación española. Cualquier controversia o reclamación derivada de la interpretación o aplicación de estas bases que no pueda resolverse amistosamente entre las partes será sometida a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales del partido judicial de Las Rozas de Madrid, con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponder.

Las decisiones del jurado sobre la valoración técnica de los dulces son definitivas e inapelables, sin perjuicio de las vías de recurso administrativo o judicial que la ley reconozca a los participantes en relación con otros aspectos del certamen.

### **Artículo 16. Aceptación de las bases**

La participación en el concurso implica el conocimiento y la aceptación plena e incondicional de estas bases, así como de las decisiones del jurado. El Ayuntamiento de Las Rozas se reserva el derecho de realizar los ajustes necesarios para el buen desarrollo del certamen, dándolos a conocer a los participantes a través de los canales oficiales.

# Anexo I – Historia del municipio de Las Rozas de Madrid

## Contexto para ayudar a vincular el dulce con el municipio de Las Rozas de Madrid.

Las Rozas de Madrid es un municipio conocido por el deporte, por ser un destino de compras, con un atractivo entorno natural. A tan solo 20 km de la capital, que recibe anualmente una gran cantidad de visitantes por sus múltiples recursos y con una población orgullosa de todo ello.

Históricamente, es un municipio ligado a la ganadería y a la agricultura. A lo largo de la historia, se habla de la calidad de sus granos, en especial del trigo, la cebada, el centeno y la avena. Ya en el S. XIX, en Las Rozas se cultivaban cereales que se exportaban al resto de España. Al parecer, el tipo de trigo cultivado en Las Rozas destacaba por su calidad superior en comparación con otros cultivados en nuestro país, lo que lo convertía en uno de los más valorados. De hecho, el nombre de Las Rozas parece ser que se originó por el establecimiento de esta zona de cultivos, ya que la palabra "roza" se refiere a las zonas que se preparan por primera vez para la agricultura.

El verdadero auge inicial de la población tuvo lugar en el siglo XVI, coincidiendo con el traslado de la capital a Madrid y con la construcción del Palacio de El Escorial, pues se necesitaban nuevas áreas agrícolas para abastecer las crecientes necesidades de la población. El inicio de la carretera a El Escorial en la propia ciudad de Las Rozas es fiel testimonio de este papel histórico.

Durante el reinado de Carlos III se proyectó un ambicioso canal que unió el río Guadarrama con el Manzanares y este con el Tajo hasta Lisboa. Muy cerca del Encinar de Las Rozas, en Las Matas, se conservan los restos de la presa del Gasco, construida para este fin y declarada hoy Bien de Interés Cultural.

En un mapa de 1755 aparece el núcleo de Matas Altas (Las Matas), que fue poblado por los obreros que construían la carretera a Segovia y, posteriormente, por trabajadores de la factoría de RENFE.

En la actualidad, Las Rozas es uno de los municipios más importantes de la Comunidad de Madrid y uno de los tres municipios de más de 20.000 habitantes con mayor renta media anual per cápita de España. Con este arraigo histórico y esta vitalidad económica, el municipio emprende ahora la búsqueda de «El Dulce de Las Rozas»: un nuevo capítulo que representará su identidad y contribuirá a la promoción gastronómica del municipio.