AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU

Santa Eulària Empresarial

BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL XVII TAPAVÍ 2026

1. ANTECEDENTES

Desde hace más de una década, los restauradores de la calle San Vicente y el Ajuntament de Santa Eulària des Riu, organizan el Tapaví, dedicada a los restaurantes y bares del TM de Santa Eulària des Riu. El evento nació con el objetivo de ofrecer a turistas y residentes una jornada lúdico – gastronómica, como colofón final de la temporada turística. Los establecimientos participantes ofrecen degustaciones a precios populares.

Para otorgar un mayor valor añadido al evento, se realizan activaciones complementarias tales como música en vivo, concursos, sorteos…

2. OBJETO

La feria gastronómica Tapaví tiene como objetivo principal el de dar a conocer la calidad y diversidad de la gastronomía de Santa Eulària. De igual forma, también sirve para dar a conocer los establecimientos que permanecerán abiertos durante la temporada de invierno.

El precio unitario por tapa/degustación será de **5,00€,** importe que recibirá de manera íntegra cada restaurante participante por cada degustación vendida.

Las bebidas de producción ecológica o local que elaboren los participantes tendrán un precio de venta de **5,00€.**

3. FECHA, HORA Y LOCALIZACIÓN DE LA FERIA

El XVI Tapaví se llevará a cabo, en las calles San Vicente e Isidoro Macabich. Concretamente, en el tramo comprendido entre el cruce de Isidoro Macabich y San Lorenzo, en el caso de la calle San Vicente, y San Jaime y San José en el caso de la calle Isidoro Macabich.

La presente edición de la feria se llevará a cabo el próximo 17 de octubre, en horario de mediodía de 13.00 h a 16.00 y turno de cena 20.00 a 01.00 h, coincidiendo con la V Fira d'Estocs de Tardor.

*El horario podrá ser continúo de venta desde mediodía a noche.

4. INSCRIPCIÓN: hasta el 24 de septiembre

o ESTABLECIMIENTOS QUE SE PUEDEN INSCRIBIR

Se podrán inscribir restaurantes y bares/cafetería que tengan sede social en el TM de Santa Eulària des Riu. Se priorizará la inscripción de aquellos establecimientos que permanezcan abiertos durante un mínimo de 9 meses durante el año.

La organización podrá ampliar la inscripción a otros sectores empresariales que sean estratégicos y doten de un mayor valor añadido a la acción, como por ejemplo heladerías, coctelerías…

o PRECIO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción tiene un coste de **170,00€ IVA incluido**. Este importe deberá abonarse previamente a la participación en el evento.
Si el restaurante requiere la facilitación de un teléfono con tecnología Android, deberá abonar 100,00€ en concepto de fianza que serán retornados una vez comprobado la entrega del dispositivo prestado y el buen estado del mismo.

Los socios de la Asociación Santa Eulària Empresarial tendrán un descuento del 50% del precio de inscripción.
El importe deberá pagarse, mediante transferencia bancaria, antes del 24 de septiembre, a los datos bancarios especificados a continuación. Este requisito será imprescindible para participar en la feria.

Datos bancarios: ES79 2056 0021 5120 6766 3720 (Caixa Colonya)

Concepto transferencia: Nombre comercial + Tapaví

5. PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE APORTA LA ORGANIZACIÓN

- Lona identificativa del establecimiento.
- Estand (3*2m)
- Mesa(2.20*0.67*0.78m)
- Mantel. No obstante, por cuestiones de marca de la propia tienda, podrán disponer de su propia mantelería
- 2 puntos básicos de conexión eléctrica a 220V
- 2 sillas
- Montaje y logística de lo anterior
- Publicidad, comunicación y organización de la feria
- Fuentes para la limpieza de manos
- Delantal de la jornada
- Servicio de vigilancia desde las 13.00 h del día 17 hasta la 1 h de la madrugada del día 20

El establecimiento participante deberá traer menaje para servir a los clientes, alargadera y lámpara con pinza para iluminar el estand. De igual forma, también deberá disponer de todos los utensilios para la elaboración o semi elaboración de sus degustaciones y los elementos imprescindibles para la no rotura de la cadena de frío.

No estará permitido utilizar maquinaria de cocina que requiera conexión de 380 V.

6. CUESTIONES ORGANIZATIVAS Y NORMAS DE PARTICIPACIÓN

o QUORUM DE INSCRITOS

Para que la feria se lleve a cabo, deberá haber un mínimo de 15 establecimientos participantes. Cada establecimiento, podrá disponer de 1 único estand. Este número se

ha establecido para que sea una feria lo suficientemente atractiva, diversa y con suficiente poder tractor. Habrá una totalidad MÁXIMA de 20 estands, que se adjudicarán preferentemente a establecimientos que permanezcan abiertos durante un mínimo de 9 meses durante el año y por orden de inscripción.

o LOGÍSTICA

Previo a la organización de la feria, los comerciantes recibirán un mapa señalando la ubicación de cada uno de los establecimientos.

- La ubicación de los estands será adjudicada por sorteo público. No obstante, en el caso de que dos establecimientos se pongan de acuerdo, podrán intercambiar la ubicación, previa comunicación a la organización.
- La llegada para el montaje del estand por parte del establecimiento será a partir de las 10.00 h del mismo día 17
- Los restauradores que así lo deseen, podrán cargar y descargar sus utensilios en los carga y descarga habilitados en la c/ San Lorenzo y c/ San José. Una vez descargados los utensilios, deberán ir a aparcar. La organización habilitará tarjetas para aparcar de forma gratuita en el aparcamiento municipal.

o NORMAS

- Se deberá cumplir estrictamente el horario comercial de la feria
- Cada participante deberá aportar sus propios platos, cubiertos y servilletas.
- El evento será totalmente *plastic free* cualquier elemento para envasar, será reutilizable o compostable, no estando permitido el plástico
- Los establecimientos participantes no podrán comercializar bebidas
- La venta de tarjetas se realizará de forma centralizada, no pudiendo cobrar de otra forma que no sea mediante el sistema cashless del evento.
- La organización establecerá un precio mínimo para la adquisición de nuevas tarjetas digitales.
- Los participantes, deberán ofrecer dos degustaciones
- Las degustaciones serán comunicadas en el momento de la inscripción
- Durante el horario de apertura de la feria, los expositores no podrán tener bultos o cajas en lugares visibles
- Cada establecimiento participante, deberá traer, por cuenta propia, lo siguiente:
    - Extintor
    - Cubos selectivos de residuos
    - Elementos que permitan la conservación y preparación de los alimentos con total seguridad alimentaria (no rotura de la cadena de frío)
    - Alargadera y cinta americana para adherir el cableado
    - En el caso de que la precisen, deberán traer una pequeña mesa plegable para la producción propia en el interior del estand
    - Guantes de un solo uso y gorro
- La instalación eléctrica cumplirá con la normativa sectorial vigente (Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión REMT), que será revisada por un técnico, a las 12.30 h, antes de comenzar el evento
- Una vez finalizado el evento, la calzada deberá quedar despejada completamente. Aquellos elementos que no puedan ser recogidos el día del evento, tales como barras desmontables, mesas, sillas, etc. deberán permanecer debidamente apilados hasta su

retirada el día posterior.

7. RÉGIMEN ECONÓMICO

La liquidación de los beneficios generados por cada empresa se realizará una vez verificado el importe generado y entregada la correspondiente factura con los siguientes datos de facturación:

Asoc. Santa Eulària Empresarial
Ed. Club Náutico, Puerto Deportivo
07840, Santa Eulària des Riu
G57428385

8. CONCURSO DE DEGUSTACIONES TAPAVÍ

- *OBJETIVOS*

El concurso de degustaciones de Santa Eulària Empresarial y del Ayuntamiento de Santa Eulària des Riu tiene como objetivo principal el de premiar la calidad, originalidad y presentación de las degustaciones de los establecimientos participantes en Tapaví.

- *PERÍODO DE DURACIÓN DEL CONCURSO*

El concurso dará comienzo el 13 octubre y finalizará el viernes 16 a las 22.00 h.

- *JURADO*

El jurado estará compuesto de un jurado profesional y de un jurado popular:

Jurado profesional: el jurado profesional estará compuesto por dos profesionales de la Escuela de Gastronomía de Ibiza y por tres miembros fundadores de Tapaví.
El jurado profesional supondrá un 75% de la puntuación sobre el total.
Cada uno de los miembros, probará la misma degustación presentada en el jurado popular.
El jurado profesional se regirá por variables basadas en la originalidad, sabor, textura, presentación, combinación y utilización de productos de la isla.

Jurado popular: el jurado popular estará formando por los potenciales asistentes y asistentes a la XV edición del Tapaví.
El jurado popular supondrá un 25% de la puntación obre el total.
Cada like y cada comentario de cada post participante supondrá un punto. Cada uno de los establecimientos participantes podrá publicitar su post compartiéndolo en stories. De compartirlo en el muro, los likes y comentarios no puntuarán.

- *MECÁNICA DE LA CAMPAÑA*

o Cada establecimiento participante presentará una degustación a concursar, de entre las que ofrecerá en el marco de Tapaví. La degustación podrá ser dulce o salada.
o El miércoles 8, un fotógrafo se desplazará al restaurante a realizar una fotografía de la degustación. La organización consensuará con el fotógrafo y los establecimientos las horas

para realizar la foto de la degustación
o El miércoles 14 se publicará un post para cada una de las degustaciones participantes en la cuenta de Instagram de Santa Eulària ON (@santaeularia_on)
o El viernes 16, a las 22.00 h, finalizarán las votaciones del jurado popular
o El sábado 17, entre las 13.30 h y las 15.30 h, cada uno de los miembros del jurado profesional probarán la degustación concursante. Cada uno de los miembros del jurado profesional puntuará la degustación de forma independiente.
o A las 23.00 h se dará a conocer el ganador presencialmente dónde estará ubicado el grupo de música y a través de la cuenta de Instagram de Santa Eulària ON.

- *PREMIOS*

Se llevarán a cabo dos concursos: uno de degustaciones dulces y uno de degustaciones saladas. El establecimiento deberá escoger qué degustación presentar, pudiendo únicamente presentar una.

Los premios serán los siguientes:
Premio de degustaciones dulces: set de repostería.
Premio de degustaciones saladas: juego profesional de cuchillos.

- *GASTOS DERIVADOS DE LA REALIZACIÓN DEL CONCURSO*

El Ajuntament de Santa Eulària des Riu y Santa Eulària Empresarial sufragarán los gastos derivados de la gestión del concurso en redes sociales (difusión online y offline) y del premio. Cada establecimiento participante sufragará los gastos derivados de la realización de la degustación para ambos jurados.

- *FALLO DEL JURADO Y ENTREGA DE LOS PREMIOS*

El fallo del jurado profesional y popular se dará a conocer a las 23.00 h del día 18, en el marco del Tapaví, en la ubicación del grupo de música.

9. TÉRMINOS Y CONDICIONES

La organización, por cualquier causa sobrevenida, podrá modificar cualquier punto de las presentes bases.

10. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Los responsables del tratamiento de los datos son el Ayuntamiento de Santa Eulària des Riu y la Asociación Santa Eulària Empresarial. La finalidad del tratamiento es la gestión de la campaña y la comunicación de futuras acciones promocionales. La legitimación para el tratamiento se basa en su consentimiento. Los datos serán conservados durante los plazos previstos en las disposiciones legales aplicables y el tiempo necesario para atender a posibles responsabilidades nacidas del tratamiento. No se comunicarán sus datos a terceros salvo obligación legal. Tiene derecho a solicitarnos el acceso a dichos datos personales, su rectificación, supresión o portabilidad, la limitación de su tratamiento y a oponerse al tratamiento ante la Secretaría de este Ayuntamiento sita en Plaza España, núm. 1, (07840), Santa Eulària des Riu, así como a presentar una reclamación ante una autoridad de control.