

AgenciaCom

Cuanto más cerca, más lejos.

BASES TAPALMA 2019

TaPalma 2019

Concurso y Ruta de Tapas y Cócteles

TaPalma

INFORMACIÓN GENERAL

1. AgenciaCom junto con la Asociación de Restauración Mallorca y la colaboración de la Asociación de Barmans de Baleares convocan y organizan una nueva edición de TaPalma, Concurso y Ruta de tapas y Cócteles.
2. TaPalma 2019 se divide en dos categorías: tapas y cócteles. Todos los establecimientos pueden participar en ambas categorías o bien seleccionar una de las dos.
3. TaPalma 2019 se divide, además, en dos modalidades: concurso y ruta. El concurso (tanto de tapas como de cócteles) tendrá lugar el lunes 25 de noviembre de 2019 en el Palau de Congressos de Palma. Y la ruta (tanto de tapas como de cócteles) tendrá lugar desde el 27 de noviembre hasta el domingo 1 de diciembre por diferentes zonas de Palma.
4. Todos los establecimientos de TaPalma 2019 (tapas y cócteles), tanto si concursan como si solo forman parte de la ruta, están obligados a elaborar, en el caso de las tapas, una tapa oficial (Tapa TaPalma 2019) así como una tapa temática elaborada con galletas Quely (Tapa Temática 2019). En el caso de los cócteles todos los participantes están obligados a elaborar un único cóctel (Cóctel TaPalma 2019).
5. Tanto las tapas como el cóctel deberán estar a disposición del público durante los días que dura la ruta.
6. Todos los establecimientos que se inscriban en TaPalma 2019 formarán parte de la ruta TaPalma 2019 y tienen el derecho de participar en el concurso pero, en ningún caso, la obligación.
7. Podrán participar en TaPalma 2019 todos los establecimientos del sector de la restauración - bares, cafeterías y restaurantes - que acepten estas bases y envíen la documentación necesaria para la inscripción antes del 06 de noviembre de 2019 a las 14.00 horas.
8. Todos los participantes de TaPalma 2019 deberán entregar, antes del 06 de noviembre de 2019, la ficha de inscripción indicando:
 - a. Si participan en el concurso de tapas y/o cócteles, si participan en la ruta de tapas y/o cócteles o si participan en ruta y concurso a la vez de tapas y/o cócteles.
 - b. Los datos del establecimiento.
 - c. Nombre de las tapas y/o cóctel.
 - d. Ingredientes de la tapa y/o cóctel.
 - e. Escandallo de la tapa y/o cóctel.

TaPalma

- f. Fotografía de buena calidad de la tapa y/o cóctel.
9. AgenciaCom facilitará vía email o a través de la web www.tapalma.es la ficha de inscripción (que incluye los apartados a rellenar mencionados en el punto 8) y que una vez cumplimentada se deberá enviar por email a tapalma@agenciacom.com junto con la fotografía e información de la tapa y/o cóctel antes del 06 de noviembre de 2019.
10. La aceptación de estas bases y la participación en TaPalma 2019 incluye, automáticamente y de forma obligatoria, la suscripción del establecimiento a la Asociación Restauración Mallorca siendo, el primer año, completamente gratuito.
11. Todos los participantes en TaPalma 2019 deberán atender durante el periodo de duración de TaPalma a los clientes de la ruta, excepto locales de gran tamaño, en los que, como mínimo, deberán dedicar un 60% de espacio al evento. Esta decisión deberá estar consensuada, autorizada y supervisada por la organización.
12. Durante los días de la feria queda terminantemente prohibido dejar de atender a los visitantes de TaPalma bajo ninguna excusa. En caso de no cumplir con este punto, el establecimiento, en función de lo que decida la organización, podría dejar de formar parte de TaPalma 2019 de forma inmediata.
13. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad gastronómica de las tapas que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de las mismas, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir tapas y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
14. Los ganadores del concurso de tapas y del concurso de cócteles deberán estar disponibles el martes 26 de noviembre a partir de las 19.00 horas en caso de que surja algún evento de comunicación y/o promoción de las tapas y cóctel ganadores.
15. Los ganadores del concurso de tapas y del concurso de cócteles, en caso de que se lleve a cabo algún evento de comunicación y/ o promoción el martes a partir de las 19.00 horas, tendrán que elaborar una degustación de las tapas y/o cóctel ganadores (un total de 100 tapas y/o 100 cócteles). La organización asumirá el coste de la materia prima para la elaboración de las 100 unidades de la tapa TaPalma de Oro 2019, 100 unidades de la Tapa Temática de Oro 2019 y 100 unidades del Cóctel Tapalma 2019.
16. Los datos ofrecidos por los establecimientos a través de la ficha de inscripción serán utilizados

TaPalma

por la organización con fines de promoción y/o difusión así como por la empresa Cómete Mallorca, colaborador del evento.

17. Todos los participantes de TaPalma 2019 serán convocados a una reunión que tendrá lugar en Makro. Les llegará una invitación por e-mail indicando el día y la hora definitivos.
18. En dicha reunión la organización explicará a los participantes la dinámica del concurso y las normas de participación (resumidas en este documento) y se realizará el sorteo del orden de participación de los concursantes. Además, se hará entrega de los cheques descuento de Makro y del material necesario para la participación en la ruta de tapas y cócteles.
19. **MUY IMPORTANTE:** Para una correcta comunicación con los participantes es **INDISPENSABLE** que todos los establecimientos aporten un número de teléfono móvil a través del cual la organización irá informando de las reuniones, fechas, horarios y eventos que se llevarán a cabo así como cambios en la normativa y/o organización del evento.

Las comunicaciones se efectuarán a través del móvil y/o whatsapp. El email de los establecimientos es un complemento, pero en ningún caso el canal oficial de comunicación siendo, el móvil, la principal vía de comunicación de la organización con los participantes.

TaPalma

CONCURSO

- **Día: lunes 25 de noviembre de 2019**
- **Lugar: Palau de Congressos**
- **Horario concurso:**
 - 16.00 h: Concurso Tapa Temática 2019.
 - 17.00 h: Concurso Cóctel TaPalma 2019.
 - 18.00 h: Concurso Tapa TaPalma 2019.
 - 19.30 h: Entrega de premios.
 - 20.00 h: Clausura del evento.

METODOLOGÍA CONCURSO TAPAS

1. Aquellos establecimientos que hayan escogido la opción de presentarse al concurso de tapas tienen la obligación de presentarse al concurso tanto de la Tapa TaPalma 2019 como Tapa Temática, y estas tapas deben ser las mismas que tengan a disposición de los clientes durante los días de la ruta. En ningún caso pueden ser diferentes.
2. Para cada uno de los concurso (tapa TaPalma y tapa Temática) se hará una preselección entre todos los establecimientos que decidan presentarse al concurso y sólo irán a la fase final los diez que el jurado decida. Para ello es muy importante que junto a la ficha de inscripción nos enviéis una buena foto y explicación de las tapas.
3. Los concursantes podrán acceder al recinto del concurso dos horas antes del inicio del mismo.
4. Habrá dos zonas habilitadas: La zona de la cocina de apoyo y la zona de los boxes frente al jurado y el público.

Los boxes dispondrán del siguiente material:

- a. 1 placa de vitrocerámica.
- b. 1 tabla de cortar.

Junto a los boxes habrá una mesa común que podrán utilizar todos los concursantes y que dispondrá del siguiente material:

- a. 1 horno.
- b. 1 freidora.

TaPalma

- c. 1 microondas.
5. Los cocineros podrán preparar el grueso de la tapa en la zona de la cocina de apoyo, ubicada en el back office, pero tendrán que finalizar la cocción y/o preparación de la tapa en los boxes ubicados frente al jurado y el público que asistirá al evento.
6. Cada uno de los participantes deberá elaborar un total de 7 tapas TaPalma y 7 tapas Temática.
7. Los concursantes se colocarán en los boxes a la hora establecida (mirar horario concurso) y siguiendo un orden acordado previamente.
8. Para la elaboración de las 7 tapas tendrán un tiempo mínimo garantizado de 10 minutos. Una vez finalizada la tapa, cada cocinero deberá presentarla al jurado explicando los detalles de su elaboración.
9. A disposición de los participantes habrá un representante técnico de la organización que velará por el control de tiempos y el auxilio en todo lo que los participantes puedan necesitar relativo a material y/o organización.
10. Cada participante deberá traer su propio material de cocina y menaje para cocinar y presentar las tapas al jurado.
11. La organización tomará una fotografía de cada una de las tapas presentadas y se reserva los derechos de la imagen y difusión con el fin de utilizarlas con objetivos de promoción y comunicación del evento TaPalma.
12. El jurado estará integrado por prestigiosos especialistas en la gastronomía así como reconocidos chefs bajo la presidencia de Igor Rodríguez.
13. El mismo lunes 25 de noviembre se dará a conocer los ganadores y tendrá lugar la entrega de premios en el mismo recinto del concurso.
- 14. Requisitos y bases de elaboración de las tapas para la ruta y/o concurso:**
 - Se puede utilizar cualquier tipo de plato y presentación.
 - Las decoraciones deben ser comestibles.
 - Se valorarán los siguientes aspectos: sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.
 - Se podrá utilizar cualquier técnica de elaboración
 - No hay limitación del número de ingredientes.
 - Se podrán utilizar ingredientes de elaboración propia.

TaPalma

METODOLOGÍA CONCURSO CÓCTELES

1. Aquellos establecimientos que hayan escogido la opción de presentarse al concurso de tapas tienen la obligación de presentarse al concurso tanto de la Tapa TaPalma 2019 como Tapa Temática, y estas tapas deben ser las mismas que tengan a disposición de los clientes durante los días de la ruta. En ningún caso pueden ser diferentes.
2. Para cada el concurso de cócteles se hará una preselección entre todos los establecimientos que decidan presentarse al concurso y sólo irán a la fase final los diez que el jurado decida. Para ello es muy importante que junto a la ficha de inscripción nos enviéis una buena foto y explicación del cóctel.
3. Los concursantes podrán acceder al recinto del concurso dos horas antes del inicio del mismo.
4. Habrá dos zonas habilitadas: La zona de la cocina de apoyo y la zona de los boxes frente al jurado y el público.

Los boxes dispondrán del siguiente material:
 - a. 1 tabla de cortar.
 - b. 1 cubitera con hielo.
5. Los barmans podrán utilizar la zona de las cocinas del back office si fuera necesario pero la preparación del cóctel tendrá que elaborarse en los boxes ubicados frente al jurado y el público que asistirá al evento.
6. Cada participante deberá aportar todos los materiales e ingredientes necesarios para la realización de los cócteles, a excepción de hielo.
7. Cada uno de los participantes deberá elaborar un total de 4 cócteles.
8. Los concursantes se colocarán en los boxes a la hora establecida (mirar horario concurso) y siguiendo un orden acordado previamente.
9. Para la elaboración de los 4 cócteles tendrán un tiempo mínimo garantizado de 10 minutos. Una vez finalizado el cóctel, cada barman deberá presentarla al jurado explicando los detalles de su elaboración.
10. A disposición de los participantes habrá un representante técnico de la organización que velará por el control de tiempos y el auxilio en todo lo que los participantes puedan necesitar relativo a material y/o organización.

TaPalma

11. Cada participante deberá traer su propio material de cocina y menaje para cocinar y presentar las tapas al jurado.
12. La organización tomará una fotografía de cada uno de los cócteles presentados y se reserva los derechos de la imagen y difusión con el fin de utilizarlas con objetivos de promoción y comunicación del evento TaPalma.
13. El jurado estará integrado por expertos en coctelería.
14. El mismo lunes 25 de noviembre se dará a conocer los ganadores y tendrá lugar la entrega de premios en el mismo recinto del concurso.
- 15. Requisitos y bases de elaboración de los cócteles para la ruta y/o concurso:**
 - Los cócteles deberán llevar como mínimo dos bebidas alcohólicas.
 - Una de ellas con una gradación mínima 37,5% y otra de mínimo 15%.
 - La cantidad de líquido total en el cóctel no debe superar los 10cl.
 - Se puede utilizar cualquier tipo de recipiente y presentación.
 - Las decoraciones deben ser comestibles.
 - Se valorarán los siguientes aspectos: sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.
 - Se podrá utilizar cualquier técnica de elaboración
 - No hay limitación del número de ingredientes.
 - Se podrán utilizar ingredientes de elaboración propia o bases alcohólicas infusionadas.
 - Se permiten técnicas de mixología molecular.

TaPalma

RUTA

GENERAL

1. La duración de la ruta de las tapas y los cócteles será desde el miércoles 27 de noviembre a partir de las 13.00 horas hasta el domingo 1 de diciembre hasta la hora de cierre de cada local.
2. Los establecimientos deberán mantener abierto un mínimo de cuatro horas diarias durante los días en los que se celebra la feria gastronómica.
3. Desde la organización se recomienda el siguiente horario: **de 13.00 a 16.00 h y de 19.30 a 24.00 h. Los establecimientos que participan en la ruta de cócteles recomendamos que abran, mínimo, a partir de las 20.00h.**
4. Todos los participantes deberán comunicar a la organización el horario previsto para estos días a la organización, horario que se comprometen a cumplir.

RUTA DE TAPAS

1. Durante los días de la ruta (del 27 de noviembre al 1 de diciembre) es obligatorio tener a disposición del público, además de su carta habitual, estas dos tapas:
 - a. **Tapa TaPalma 2019** (que en caso de participar en el concurso sería la misma tapa a presentar).
 - b. **Tapa Temática** (elaborada con galleta Quely y que en caso de participar en el concurso sería la misma tapa a presentar).
2. Las tapas (TaPalma y Temática) servidas al público durante los días de celebración de la ruta, tanto si se presentan al concurso como si no lo hacen, deben tener un precio máximo de 2,50€ (tanto en el caso de la tapa TaPalma 2019 como en el caso de la tapa Temática). Y el precio máximo de la materia prima utilizada para esta tapa queda fijado en entre 1,20 y 1,50€.
3. La tapa temática, obligatoria en cada uno de los establecimientos que participen en TaPalma, tendrá como principal materia prima las galletas Quely. La organización entregará a los establecimientos participantes una cantidad aún por definir del material en cuestión para la elaboración de la tapa temática. La entrega de este material se hará en la reunión de TaPalma 2019 que tendrá lugar el 18 de noviembre. Les llegará una invitación por e-mail indicando la hora y lugar definitivos.

TaPalma

4. Los establecimientos participantes en la ruta podrán ofrecer, además de la Tapa TaPalma 2019 y la Tapa Temática, tapas libres a precio libre.
5. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad gastronómica de las tapas que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de las mismas, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir tapas y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
6. En caso de que a lo largo del evento la tapa aprobada fuera modificada en detrimento de su calidad, esto será motivo de exclusión definitiva en futuras ediciones de TaPalma.

RUTA DE CÓCTELES

1. Durante los días de la ruta (del 27 de noviembre al 1 de diciembre) es obligatorio tener a disposición del público, además de su carta habitual, el cóctel acordado:
 - a. **Cóctel TaPalma 2019** (que en caso de participar en el concurso sería el mismo a presentar).
2. El cóctel TaPalma 2019 servido al público durante los días de celebración de la ruta, tanto si se presentan al concurso como si no lo hacen, deben tener un precio máximo de 4€.
3. Los establecimientos participantes en la ruta podrán ofrecer, además del cóctel TaPalma 2019, cócteles libres a precio libre.
4. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad de los cócteles que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de los mismos, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir cócteles y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
5. En caso de que a lo largo del evento el cóctel aprobado fuera modificado en detrimento de su calidad, esto será motivo de exclusión definitiva en futuras ediciones de TaPalma.

TaPalma

SERVICIO DE BEBIDA EN RUTA TAPAS

1. Los participantes deberán ofrecer a los usuarios de TaPalma al menos, una medida de bebida corta con un precio máximo de 1,50 € (agua, refresco, caña o copa de vino), y teniendo siempre en cuenta la elección del cliente.
2. Todos los establecimientos que participen en la ruta de tapas deberán ofrecer al público una tapa + una degustación de un refresco o bebida a un precio de promoción que marcará la organización y que dará a conocer días antes del evento. Por su parte, la marca en cuestión ofrecerá a todos los participantes una promoción especial y exclusiva para los establecimientos participantes en TaPalma 2019.

TaPalma

PREMIOS TAPALMA 2019

CATEGORÍA PREMIOS

Premio 'Tapa TaPalma 2019' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por cocineros de fama nacional e internacional.
- El premio a la mejor tapa TaPalma de Oro 2019, consiste en:
 - o La financiación del viaje al **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid** (billete, traslados y hotel) en el caso de que sean seleccionados por la comisión del concurso nacional ajena a la organización de TaPalma.
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 300€.

Premio 'Cóctel TaPalma 2019' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por expertos en el sector y barmans de fama nacional e internacional.
- El premio al mejor cóctel, Premio Cóctel Oro TaPalma 2018, consiste en:
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 250€.

Premio 'Tapa Temática TaPalma 2019' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado compuesto por periodistas, bloggers e influencers.
- El premio a la mejor tapa temática, Premio Tapa Temática Oro TaPalma 2018, consiste en:
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 250€.

TaPalma

PUBLICIDAD, COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

1. La celebración del evento se da a conocer al público a través del Gabinete de Comunicación Marketing de AgenciaCom que desde hace semanas ya está trabajando en el evento.
2. Se llevará a cabo la promoción del evento a través de medios de comunicación, carteles y folletos, página web, redes sociales, publicidad y diferentes soportes tanto off line como on line.
3. Un año más la organización producirá una revista/guía que incluirá toda la información relativa de todos los establecimientos participantes y que se distribuirá a través del periódico Ultima Hora así como entre los establecimientos participantes, oficinas de información turística de Palma y las sedes empresariales de los patrocinadores y colaboradores.
4. La organización plasmará, en esta revista/guía, la información que los establecimientos hayan enviado (a través de la ficha de inscripción antes del 06 de noviembre de 2019) junto con una fotografía de las tapas y/o cóctel a realizar. Pasada esta fecha, y en caso de no haber recibido la documentación necesaria, la organización decidirá qué publica y qué no publica sobre el establecimiento que no haya enviado la información que aquí se solicita.
5. Las redes sociales tendrán un papel destacado en esta edición de TaPalma a través del hastag #tapalma2019. A lo largo del evento contaremos con la colaboración de diferentes bloggers e influencers que se encargarán de dar a conocer el evento en Facebook, Twitter e Instagram.
6. TaPalma 2019 dispone de 3 redes sociales oficiales: Facebook, Twitter e Instagram y contarán con el apoyo de las redes sociales de Restauración Mallorca así como de todos los patrocinadores y colaboradores del evento. Animamos a todos los participantes a que utilicen sus propias redes para dar difusión del evento.
7. Los medios de comunicación oficiales de TaPalma 2019 son el periódico Ultima Hora (que distribuirá, junto con su periódico, la revista/guía de las rutas de TaPalma el sábado 23 de noviembre); la radio COPE Mallorca y el digital de referencia de Baleares, mallorcadiario.com con más de 30.000 visitas diarias.
8. Además, como novedad este año el concurso del día 25 en el Palau de Congressos de Palma será retransmitido por IB3 televisión.
9. Para la correcta promoción del evento, la organización entregará a los establecimientos (en la reunión que tendrá lugar en Makro) una serie de material promocional como: fly banners y/o roll up, carteles, posavasos y guías de las rutas de TaPalma 2019. En todos los casos los establecimientos se comprometen a colocar en un lugar visible del local dicho material.

TaPalma

CUOTAS PARA PARTICIPAR EN TAPALMA 2019

Cuota de participación (incluye participación obligatoria en la ruta gastronómica y derecho a elegir si quieren participar, o no, en el concurso TaPalma 2018).

- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Tapas: 300€ + IVA**
- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Cócteles: 300€ + IVA**
- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Tapas y Cócteles: 500€ + IVA**

INCLUYE

Categoría Tapas:

- **Vale 100€ Makro**
- **Descuento de un 10%** en compras en Makro a partir del 01 de noviembre (o bien desde la fecha de inscripción) hasta el 01 de diciembre de 2019.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: fly banners, posters, cartelería.
- Presencia en la revista-guía de señalización de la ruta con información básica (ubicación y nombre).
- Merchandising para los clientes del local.

Categoría Cócteles:

- **Vale 100€ Makro**
- **Descuento de un 10%** en compras en Makro a partir del 01 de noviembre (o bien desde la fecha de inscripción) hasta el 01 de diciembre de 2019.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: fly banners, posters, cartelería.
- Presencia en la revista-guía de señalización de la ruta con información básica (ubicación y nombre).
- Merchandising para los clientes del local.

Categoría Tapas y Cócteles a la vez:

- **Vale 150€ Makro**
- **Descuento de un 10%** en compras en Makro a partir del 01 de noviembre (o bien desde la fecha de inscripción) hasta el 01 de diciembre de 2019.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: fly banners, posters, cartelería.

TaPalma

- Presencia en la revista-guía de señalización de la ruta con información básica (ubicación y nombre).
- Merchandising para los clientes del local.

TaPalma

CONCLUSIÓN

AgenciaCom, junto con Restauración Mallorca y la Asociación de Barman de Baleares, es muy consciente del esfuerzo que en algunos casos puede suponer para vosotros formar parte de TaPalma por el cambio de rutinas que puede implicar para el establecimiento. Por ello no sólo os agradecemos vuestra participación, sino que esperamos y deseamos que el esfuerzo y dedicación invertido valga la pena y se traduzca en un exitoso TaPalma para todos.

Desde la organización os animamos a que participéis de una forma activa tanto en el concurso como en la ruta, con ganas e ilusión y que utilicéis todas las herramientas que las nuevas tecnologías y las redes sociales ponen a nuestro alcance para promocionar y difundir vuestro establecimiento y TaPalma 2019. Nuestro objetivo es dar a conocer, cada vez más, y consolidar TaPalma como un referente entre las citas gastronómicas a nivel nacional.

MUY IMPORTANTE: se recuerda a todos los participantes que para la correcta inscripción es indispensable entregar a la organización, antes del 06 de noviembre de 2019 a las 14.00 horas, correctamente cumplimentada, la ficha de inscripción que implica la aceptación de estas bases y la suscripción a Restauración Mallorca (primer año totalmente gratuito) y que se puede conseguir a través del email tapalma@agenciacom.com, llamando al 971 43 22 20 o bien a través de la web www.tapalma.es junto con una fotografía de la tapa y/o cóctel en buena calidad. Sin esta documentación la inscripción no se hará efectiva y por lo tanto no será posible la participación en el evento.

MUY IMPORTANTE: Para una correcta comunicación con los participantes es **INDISPENSABLE** que todos los establecimientos aporten un número de teléfono móvil a través del cual la organización irá informando de las reuniones, fechas, horarios y eventos que se llevarán a cabo así como cambios en la normativa y/o organización del evento.

Las comunicaciones se efectuarán a través del móvil y/o whatsapp. El email de los establecimientos es un complemento, pero en ningún caso el canal oficial de comunicación siendo, el móvil, la principal vía de comunicación de la organización con los participantes.

TaPalmá

ACEPTACIÓN DE ESTAS BASES POR LOS PARTICIPANTES

La firma de la ficha de inscripción implica la aceptación de todos los puntos incluidos en el reglamento. Cualquier aspecto no recogido en este reglamento será resuelto por la organización y será inapelable.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Las inscripciones se solicitarán, mediante el envío del formulario de inscripción a la siguiente dirección o contactar en los siguientes teléfonos:

Alberto Hernández
tapalma@agenciacom.com
ahernandez@agenciacom.com
Móvil: 620 155 767
Tel: 971 432 220

Carlos Loarce
tapalma@agenciacom.com
cloarce@agenciacom.com
Móvil: 656 494 306
Tel: 971 432 220