

- Resolución emitida por la Dirección General de Patrimonio y Museos de la Consejería de Cultura.

2. Previo al inicio de las obras:

- Designación del responsable del cumplimiento del Plan de Seguimiento y Vigilancia de la presente Resolución.
- Documento de aceptación del gestor autorizado para la gestión de residuos peligrosos.

3. Al final de la vida útil de la planta fotovoltaica:

- Plan de desmantelamiento

B. En la Delegación Provincial de Industria y Sociedad de la Información de Toledo con Copia en la Delegación Provincial de Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Toledo.

En el primer trimestre de cada año, desde el inicio de la actividad y durante los cinco años siguientes:

- Informe sobre los controles y/o actuaciones en aplicación del Programa de Vigilancia Ambiental.
- Informe sobre los controles y/o actuaciones en aplicación del Control Externo de Puntos Críticos.

Por tanto cumpliéndose las especificaciones anteriores y teniendo en cuenta las características del proyecto no se prevén afecciones directas a ningún valor o bien público de nuestra competencia, tales como áreas protegidas, especies amenazadas, hábitats o elementos geomorfológicos de protección especial, montes públicos o vías pecuarias, por lo que se considera que el potencial impacto no será significativo.

En consecuencia, esta Delegación Provincial de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por delegación de competencias (Resolución de 25-04-2007, de la Dirección General de Evaluación Ambiental) y en el ejercicio de las atribuciones conferidas en el Decreto 133/2007, de 17-07-2007, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, y la Ley 4/2007, de Evaluación de Impacto Ambiental en Castilla-La Mancha resuelve que no es necesario someter el proyecto denominado "Planta fotovoltaica de 4 MW", en el término municipal de Torralba de Oropesa (Toledo) a un procedimiento reglado de Evaluación de Impacto Ambiental.

Toledo, 28 de diciembre de 2007

El Delegado Provincial
MANUEL GUERRERO PÉREZ

Consejería de Turismo y Artesanía

Orden de 08-01-2008, de la Consejería de Turismo y Artesanía, por la que se convoca el III Concurso de Gastronomía aplicada a la restauración de Castilla-La Mancha en las modalidades de: Cocina Manchega Tradicional, Moderna Creativa Innovadora del Siglo XXI, Única y Carta de Vinos.

La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, a través de la Consejería de Turismo y Artesanía quiere continuar el camino que inició en 1990, después de los éxitos de participación alcanzados y de haber premiado a más de treinta restauradores a lo largo de quince concursos de restauración.

Por ello quiere seguir potenciando, fomentando, la gastronomía (cocina + vino) que ha adquirido gran valor, prestigio y maestría entre los profesionales del sector, dando a conocer la riqueza de sus productos naturales de gran calidad, así como sus vinos, por considerarlos atractivos turísticos de reconocido valor. Hoy la tradición se convierte en modernidad, la experiencia de estos diecisiete años nos ha conducido a investigar y a actualizar platos tradicionales de la cocina castellano-manchega a nuestros tiempos, comprobando después de estos concursos que los restaurantes dejaban siempre la identidad de esta Región en sus cartas por el éxito obtenido.

Después de esta trayectoria se ha contribuido positivamente a que la hostelería castellano-manchega sea hoy una de las que más calidad y originalidad aportan a ese liderazgo mundial, recientemente adquirido que, por suerte, se reconoce actualmente dentro y fuera de nuestras fronteras a la cocina y vinos españoles.

Por ello, la Consejería de Turismo y Artesanía ha resuelto convocar el presente concurso con sujeción a las siguientes bases:

Primera.-

Podrán tomar parte todos los Restaurantes de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha así como el resto de las Comunidades del territorio

nacional, que, como mínimo incluyan en sus Cartas, en el caso de nuestra Comunidad Autónoma un 25% de platos típicos y un 25% de vinos. Cuando se trate de restaurantes de otras Comunidades Autónomas deberán ofrecer en sus cartas un 20% de platos típicos y un 20% en vinos con cualquier denominación de origen de la Región.

Cuando estén ubicados en Castilla-La Mancha, deberán poseer una antigüedad mínima de dos años desde su autorización. Quedan excluidos los Restaurantes galardonados con el primer premio en las dos convocatorias anteriores.

Segunda.-

Las solicitudes dirigidas al Director General de Turismo, deberán presentarse, con los datos del propietario, así como los del establecimiento y cuantos documentos se consideren oportunos para la mayor descripción del mismo, según el modelo establecido en el Anexo I de la Orden, en la Dirección General de Turismo, sita en C/ Río Estenilla s/n; 45071 Toledo o en las respectivas Delegaciones Provinciales de la Consejería de Turismo y Artesanía, así como cualquiera de las formas establecidas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Si la solicitud no reúne los requisitos establecidos en esta Convocatoria, el órgano competente requerirá al interesado para que la subsane en el plazo máximo e improrrogable de 10 días, indicándose que si no lo hiciese se le tendrá por desistido de su solicitud, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

El plazo para su presentación finalizará a las 14 horas del día 12 de marzo de 2008.

Tercera.-

Junto con la solicitud de participación en el concurso convocado por la presente Orden, los representantes de los restaurantes participantes deberán presentar la siguiente documentación:

- Restaurantes ubicados en Castilla-La Mancha: original o fotocopia compulsada

da por la Delegación Provincial de Turismo y Artesanía correspondiente de la carta/s de platos y vinos sellada por la misma, con vigencia en el presente año.

- Restaurantes ubicados en otras Comunidades Autónomas: original o fotocopia compulsada de la carta/s de platos y vinos debidamente acreditadas por el Organismo competente en cada Comunidad Autónoma, con vigencia en el presente año.

Cuarta.-

El jurado calificador estará compuesto por:

Presidente: La Consejera de Turismo y Artesanía de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha o persona en quien delegue.

Secretario: Un representante de la Consejería de Turismo y Artesanía o persona en quien delegue con voz pero sin voto.

Vocales: Seis que serán designados por la Consejería de Turismo y Artesanía a través de la Dirección General de Turismo.

Quinta.-

Constituido el jurado calificador se procederá al examen de las distintas solicitudes recibidas realizando una primera selección de restaurantes en la que se deberá tener en cuenta a la hora de emitir el fallo los siguientes criterios:

- Porcentaje de platos típicos de la Región de Castilla-La Mancha.
- Porcentaje de vinos con denominación de origen de la Región.
- Características generales del establecimiento.
- Cualesquiera otros que el jurado determine por considerarlos adecuados, con objeto de fomentar y promocionar la gastronomía de Castilla-La Mancha.

Sexta.-

Tras esta primera selección que no será pública hasta la publicación de los premios otorgados, el jurado visitará por medio de alguno de sus miembros, cada uno de los restaurantes seleccionados sin acreditar en ningún momento su condición de miembro del jurado, debiendo tener en cuenta a la hora de emitir el fallo definitivo la existencia de los premios en las modalidades: A y B para restaurantes de Castilla-La Mancha, Única para el resto de Comunidades del territorio nacional y Modalidad Carta de Vinos, siendo los criterios de

valoración para todos los restaurantes seleccionados en la primera selección los siguientes:

Modalidad A: Los platos presentados al concurso serán valorados con un máximo de cincuenta puntos, distribuidos de la siguiente forma:

1º.- Fidelidad en la cocina manchega tradicional: 10 puntos.

2º.- Presentación: 10 puntos.

3º.- Relación calidad-precio: 10 puntos.

4º.- Sabor-degustación: 10 puntos.

5º.- Fidelidad en la elaboración: 5 puntos.

6º.- Otros aspectos complementarios: (entorno, atención, trato, servicios, ambientación, otros...): 5 puntos.

Modalidad B: Los platos presentados al concurso serán valorados con un máximo de cincuenta puntos, distribuidos de la siguiente forma:

1º.- Cocina castellano-manchega-moderna, creativa e innovadora: 10 puntos.

2º.- Presentación: 10 puntos.

3º.- Relación calidad-precio: 10 puntos.

4º.- Sabor-degustación: 10 puntos.

5º.- Innovación en la elaboración: 5 puntos.

6º.- Otros aspectos complementarios: (entorno, atención, trato, servicios, ambientación, otros...): 5 puntos.

Las modalidades A y B no son excluyentes, pudiendo participar en ambas simultáneamente los restaurantes ubicados en la Región.

Modalidad Única: Los platos presentados al concurso en esta modalidad dirigida a restaurantes del resto de las Comunidades Autónomas, serán valorados independientemente que ofrezcan cocina tradicional o moderna con un máximo de cincuenta puntos, distribuidos de la siguiente forma:

1º.- Fidelidad en la cocina castellano-manchega tradicional o cocina castellano-manchega-moderna, creativa e innovadora: 10 puntos.

2º.- Presentación: 10 puntos.

3º.- Relación calidad-precio: 10 puntos.

4º.- Sabor-degustación: 10 puntos.

5º.- Fidelidad e innovación en la elaboración: 5 puntos.

6º.- Otros aspectos complementarios: (entorno, atención, trato, servicios, ambientación, otros...): 5 puntos.

Modalidad Carta de Vinos:

La puntuación máxima permitida para esta modalidad no podrá exceder de 30 puntos en su conjunto, valorando lo siguiente:

Presentación de la carta, denominación de origen, calidad, personalidad, sabor (suave-ligero), elegante en sensaciones, así como las recomendaciones para su consumo, en perfecta armonía y ensamblaje, relación calidad-precio, añada, nombre del vino y de la bodega, vinos jóvenes y criados, secos y afrutados, clásicos y modernos, con algunas marcas de moda... Además se podrán tener en cuenta otros detalles o aspectos complementarios, características de cada vino, indicar al lado de vino la casta o castas de uva con los que se está elaborando, compensación de la carta, etc. Se podrá hacer una cata por el Jurado según la categoría de los vinos: blancos, rosados, tinto, crianzas, reservas, grandes reservas, espumosos.

Séptima.-

Se concederán los siguientes premios:

Modalidad A: Establecimientos de cocina castellano-manchega tradicional, que han sabido conservar las recetas autóctonas en su más pura esencia, con métodos artesanales de elaboración, preservando el patrimonio gastronómico de Castilla-La Mancha. Para esta Modalidad se establecen los siguientes premios y Diplomas:
Primer Premio: 6.000 euros y Diploma.
Segundo Premio: 3.000 euros y Diploma.

Modalidad B: Establecimientos de cocina castellano-manchega moderna, creativa e innovadora cuyos profesionales partiendo de las materias primas con más solera de Castilla-La Mancha, han sabido actualizar y crear preparaciones y presentaciones más innovadoras, catapultadas hacia el siglo XXI. Para esta Modalidad se establecen los siguientes premios y Diplomas:
Primer Premio: 6.000 euros y Diploma.
Segundo Premio: 3.000 euros y Diploma.

Modalidad Única: Para restaurantes ubicados fuera de la Comunidad Autónoma.

Para esta Modalidad se establece un Premio: 6.000 euros y Diploma.

Para esta Modalidad se valorará especialmente la proyección y la imagen que de Castilla-La Mancha se esté transmitiendo al exterior a través de sus productos agroalimentarios en cualquiera de sus modalidades que ofrezcan tanto de cocina tradicional como moderna.

Modalidad Carta de Vinos: Se concederá para esta modalidad un solo pre-

mío de 6.000 euros y Diploma para aquel restaurante dentro de todos los participantes del Concurso en cualquier modalidad (A, B y Única) ubicados dentro o fuera de la Región que ofrezcan en su carta/s un mínimo de 60% de los vinos de la Región. Todos los vinos deberán cumplir con el Reglamento del Consejo Regulador correspondiente y la legislación vigente.

Octava.-

El gasto público correspondiente a la concesión de éstos premios se imputará a la aplicación presupuestaria 2903/G/751C/47523.

Si el jurado lo estima oportuno, podrá otorgar cualquiera de los premios Exaequo entre los diversos participantes, pudiendo ser declarado desierto cualquiera de ellos si en ambos casos lo estima el jurado. Asimismo se podrán conceder distinciones honoríficas sin dotación económica.

A todos los restaurantes que reúnan las condiciones mínimas establecidas en la presente Orden les será otorgado un Diploma acreditativo de su participación en el presente concurso.

El pago de los premios queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en los Presupuestos

Generales de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para el ejercicio 2008.

Novena.-

La concesión de los premios otorgados se hará mediante Resolución de la Dirección General de Turismo de la Consejería de Turismo y Artesanía, que será publicada en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, a propuesta del jurado calificador.

La convocatoria deberá resolverse en el plazo máximo de seis meses, contados desde el día siguiente a aquél en que finalice el plazo de presentación de solicitudes. Al tratarse de un procedimiento iniciado de oficio, los interesados que hayan presentado su solicitud de participación en el concurso convocado y no se hallan resuelto en dicho plazo, deberán entender desestimadas sus solicitudes por silencio administrativo.

Décima.-

La participación en éste concurso supondrá la aceptación y acatamiento de sus bases. Cualquier situación no prevista en éstas será resuelta por el jurado calificador.

Undécima.-

La Consejería de Turismo y Artesanía recabará, si lo estima oportuno, en cualquier momento del concurso, la colaboración de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha para la difusión de las bases de la presente convocatoria, así como para la organización y desarrollo de aquél.

Duodécima.-

El presidente podrá establecer las retribuciones que estime oportunas para los miembros del jurado y atender los gastos derivados de su participación en el presente concurso. Quedan excluidos de dicha retribución aquellos miembros que pertenecen a la Administración.

Contra la presente Orden que pone fin a la vía administrativa se puede interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de 2 meses a partir del día siguiente a su publicación ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha. Asimismo, podrá interponerse potestativamente recurso de Reposición ante el titular de la Consejería de Turismo y Artesanía en el plazo de 1 mes desde el día siguiente al de su publicación.

Toledo, 8 de enero de 2008

La Consejera de
Turismo y Artesanía
MAGDALENA VALERIO CORDERO

ANEXO I

SC77S

MODELO DE SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN DEL III CONCURSO DE GASTRONOMÍA APLICADA A LA RESTAURACIÓN DE CASTILLA-LA MANCHA

EMPRESA TURÍSTICA SOLICITANTE		CIF O NIF	
NOMBRE DEL RESTAURANTE	VÍA PÚBLICA: Calle/Plaza/Avda		Nº
COD. POSTAL	LOCALIDAD	PROVINCIA	
TFNO. FIJO	TFNO. MÓVIL	FAX	E-MAIL
NOMBRE O APELLIDOS DE QUIEN SUSCRIBE LA SOLICITUD			

ANTIGÜEDAD DEL ESTABLECIMIENTO (nº de años) _____
FECHA DE AUTORIZACIÓN: _____

Modalidad en la que participa:

- Modalidad A Modalidad B Modalidad Única
(cocina tradicional) (cocina moderna)

Documentación que aporta:

- Carta de platos Carta de vinos Otra documentación

EXPONE:

Que al cumplir los requisitos mínimos previstos en las bases de la convocatoria del III Concurso de Gastronomía aplicada a la restauración de Castilla-La Mancha establecidos en la presente Orden.

SOLICITA:

Participar en el citado Concurso con expreso sometimiento a las bases del mismo y declara el abajo firmante que los datos señalados en los documentos aportados son ciertos.

En _____ a _____ de _____ de _____

Fdo.: _____

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE TURISMO