

## REGULAMENTO DO CONCURSO

### ”PRO.VAR PORTUGAL”

#### I. ENQUADRAMENTO E OBJETIVOS

A iniciativa “PRO.VAR PORTUGAL” é lançada em 26 de Setembro de 2018 pela PRO.VAR, a um mês do evento “*So Food So Good*”, com o objetivo de valorizar a aposta na inovação e promoção da gastronomia, aliado a uma constante preocupação pela harmonização e experiência dos 5 sentidos. A ligação com o citado evento é umbilical, procurando esta iniciativa estabelecer a necessária ponte entre os empresários, profissionais, entusiastas e clientes da Restauração e as ofertas e oportunidades que o *So Food So Good* dinamizará e proporcionará ao setor, nos dias 27, 28, 29 e 30 de Outubro de 2018 (2ª Edição).

O setor da Restauração em Portugal, tem vindo a sofrer uma enorme transformação, motivada entre outros fatores pela crescente procura de turistas. Esse fluxo contínuo deu lugar a novas necessidades, uma maior competitividade entre as empresas originando acessoriamente um maior grau de exigência. Atualmente já não basta ter o melhor “cozido à Portuguesa”, o “melhor vinho”, mobiliário, decoração, etc... é preciso que tudo se integre numa lógica de perfeita harmonia entre elementos, dentro de uma proposta de valor diferenciada e de acordo com o posicionamento escolhido e segmentos que se queiram alcançar.

A entrega de valor ao cliente é muitas vezes a riqueza mais difícil de replicar, por integrar componentes emocionais e racionais de experiências de consumo únicas e individuais nos seus contextos, que incluem fatores tangíveis (como o preço) e intangíveis (como as preferências e pré-disposições pessoais).

A PRO.VAR pretende com a segunda edição deste concurso, despertar, fomentar e incentivar, os Empresários da Restauração para estas temáticas, procurando gerar uma onda crescente de investimento e modernização, que potencie por sua vez um maior volume de negócios e ambicionando diferenciar o valor da Restauração do DIY (*do it yourself*) além de promover uma proposta competitiva do produto turismo e do principal fator de fidelização dos nossos visitantes.

Na segunda edição do “SO FOOD SO GOOD”, será dada uma especial atenção à alimentação vegetariana e vegan, uma tendência que tem vindo a conquistar cada vez mais adeptos em Portugal, o que criou oportunidades e desafios ao setor da restauração e hotelaria. Os espaços especializados multiplicaram-se e os restantes incorporam cada vez mais opções de base vegetal.

Atenta a esta tendência, a Exponor apresenta a primeira edição do “So Veggie So Good” e a PRO.VAR, uma nova categoria no concurso “PRO.VAR PORTUGAL” - Cozinha Vegetarina.

A iniciativa pretende por um lado, dar a provar as últimas tendências da alimentação vegetariana e vegan, entre as quais os produtos biológicos e as dietas especializadas, como a alcalina, celíaca ou à base de produtos sem lactose e por outro, procurar desafiar Restaurantes da especialidade a levarem a concurso as mais variadas soluções, com o criatividade e contemporaneidade.

O evento terá à semelhança do “So Food So Good” uma área de exposição de produtos, equipamentos e serviços e uma forte componente prática, com showcookings e ações de degustação em que alguns Chefes de renome, nutricionistas e outros especialistas irão partilhar receitas e conselhos práticos.

O evento So Veggie e o concurso PRO.VAR PORTUGAL, na categoria Cozinha vegetariana, vai acrescentar aos profissionais do setor da restauração e hotelaria conteúdo indispensável sobre a alimentação vegetariana e vegana. De facto, existe uma necessidade real do setor se adaptar às novas tendências e a um consumidor cada vez mais informado e exigente em relação à sua alimentação, como a origem dos produtos, o equilíbrio nutricional e todas as questões éticas, ambientais e de saúde relacionadas”.

Este concurso destina-se a empresas da Restauração com o objetivo de dinamização dos estabelecimentos do canal HORECA (restauração e bebidas), visando promover a harmonização, ligando os vários pontos, mas sem descorar a importância de se incrementar e integrar produtos, utensílios e equipamentos de qualidade, propostas inovadoras, especialmente aqueles que estarão presentes na mostra no evento “SO FOOD SO GOOD”.

- A PRO.VAR, através do concurso “PRO.VAR PORTUGAL” associa-se e divulga o projeto PORTUGAL SOU EU, promovido pelo Governo Português, dando cumprimento ao protocolo estabelecido com a AEP assinado e celebrado no dia 19 de Setembro de 2016. Assim e por princípio diretor dos compromissos assumidos e das parcerias estabelecidas prevê a iniciativa como condição essencial a exigência dos estabelecimentos aderentes do concurso, incluírem na(s) proposta(s) que vão apresentar, pelo menos um produto (matéria-prima) que conste na lista dos aderentes ao “Portugal Sou Eu”.
- A MAKRO é o parceiro Comercial e Logístico do concurso, estando por isso, como condição obrigatória, a utilização de pelo menos três artigos adquiridos na Makro, os produtos serem marca própria da Makro: Makro Chef; Makro Premium, Aro, Sabores Lusitanos, Rioba; (parceiro Comercial e Logístico do Concurso).

## II. DEFINIÇÕES E PRÉ-DISPOSIÇÕES

### 1. “PRO.VAR PORTUGAL”

Entende-se por concurso “PRO.VAR PORTUGAL” a competição que se rege por este regulamento tomando forma na participação informada de todo o estabelecimento de restauração ou similares, que apresente uma harmonização, entre a componente alimentar, pratos, petiscos, bebidas, sejam elas apresentadas de forma simples ou em formato composto ou cocktail, e a componente mais voltada para o espaço físico do Restaurante, considerando, o serviço, os utensílios, a decoração, limpeza e o cumprimento das regras e normas do setor.

## 2. Categorias de Harmonização

Distinguem-se para atribuição de prémios, três categorias de harmonização:

- PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
  - PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA CONTEMPORÂNEA
  - PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA VEGETARIANA
- 
- ⊖ A harmonização, compreende os vários fatores de experiência no espaço físico durante a fase de pré-seleção e de pré-avaliação dos finalistas. Os momentos de avaliação finais (a decorrer entre 27 e 30 de outubro) serão concentrados numa amostra apenas (por concorrente) em formato entrada ou prato principal e apenas uma bebida, com ou sem álcool e de forma a garantir a necessária equidade;
  - ⊖ As propostas gastronómicas devem conter preferencialmente um artigo que esteja registado e conste no catálogo de produtos, do PORTUGAL SOU EU, disponível em [www.portugalsoueu.pt.](http://www.portugalsoueu.pt;);
  - ⊖ Nos critérios de seleção, serão tidos em conta alguns fatores, como o equilíbrio alimentar, dos preços dos produtos harmonizados, do cumprimento das regras e normas do HCCP e do respeito por um conjunto de boas práticas (operacionais e de gestão).

## 3. Júri – Sistema de Colégio

O Júri desta iniciativa é constituído por três elementos Presidentes (PRO.VAR, AEP e EXPONOR) que são responsáveis pelo registo formal, ficha técnica e planeamento logístico e que nomeiam para cada fase de seleção/decisão até mais dois elementos cada, num total (máximo) de nove elementos, devendo as decisões serem tomadas através de deliberação e comunicado (ou relatório) conjunto, sem direito a comentários ou declarações de intenção.

### III. PROMOTORES

A PRO.VAR é entidade promotora desta iniciativa, dentro da estabelecida parceria com a AEP no âmbito do programa PORTUGAL SOU EU e contando com o apoio técnico e logístico da U.Dream, Exponor, Makro e ZoneSoft.

### IV. REGULAMENTO

#### 1. Categorias de harmonizações a concurso

- 1.1. PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
- 1.2. PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA CONTEMPORÂNEA
- 1.3. PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA VEGETARIANA

Cada Categoria atribuí três distinções: Talher de Ouro, Talher de Prata e Talher Bronze;

As Categorias de reconhecimento e divulgação (não competitivas) poderão ser criadas pelos promotores de forma a acomodar feitos, propostas e criações de Excelência; A estas categorias reservam-se as distinções de Talher de Diamante e Talher de Platina.

## 2. Onde decorre o concurso

O processo de pré-seleção do concurso ao prémio “PRO.VAR PORTUGAL”, decorre na Exponor, onde serão indicados três Restaurantes, um por categoria, por cada Expositor e as provas práticas de avaliação, nos espaços físicos dos Restaurantes candidatos. O agendamento e registo deste processo pode ser consultado nas plataformas <http://sofoodsogood.exponor.pt/pt/programa-2018/>

## 3. Quem pode concorrer

**3.1.** Estabelecimentos de Restauração (CAE 56);

**3.2.** Os estabelecimentos que se qualifiquem pelo critério anterior e que contem com membros que neles tenham interesse direto e/ou participação financeira e sejam representantes dos órgãos sociais das entidades promotoras do evento (2018: PRO.VAR), não invalidam a participação destes estabelecimentos no concurso, antes ficando os mesmos isentos de ver atribuídos prémios pecuniários, comerciais e/ou resultantes dos apoios prestados por parceiros ou patrocinadores da iniciativa. Por inerência, poderão assim estes estabelecimentos ser apenas distinguidos por títulos formais e/ou reconhecimento de qualidades e/ou serviços prestados de carácter excecional ou diferenciador.

## 4. Condições de participação

**4.1.** As inscrições são gratuitas.

**4.2.** Os custos relacionados com os dois momentos de avaliação (Espaço físico do Restaurante concorrente e da Exponor) são integralmente assumidos pelos Concorrentes. A delegação que compõe os elementos do Júri para os dois momentos de avaliação terá um número máximo de nove pessoas.

**4.3.** Todos os documentos e formulários necessários à formalização da candidatura serão enviados para os para os Restaurantes selecionados:

- Ficha de candidatura (PRO.VAR PORTUGAL, COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA, COZINHA CONTEMPORÂNEA, COZINHA VEGETAREANA)

4.3.1. que inclui:

4.3.1.1. Elementos de identificação;

4.3.1.2. Especificações técnicas, designadamente:

4.3.1.2.1. Nome da proposta gastronómica para a experiencia no Restaurante

4.3.1.2.2. O nome da proposta gastronómica que terá lugar na Exponor não é obrigatória a sua divulgação antecipada

4.3.1.2.3. Ingredientes e quantidades;

**4.3.1.2.4. Identificação do ingrediente *Portugal Sou Eu*;**

**4.3.1.2.5. Identificação de pelo menos três ingredientes adquiridos na Makro de marca própria da Makro: Makro Chef; Makro Premium, Aro, Sabores Lusitanos, Rioba; (juntar fatura comprovativa);**

4.3.1.2.6. Método de confeção.

4.3.2. Documentos adicionais:

4.3.2.1. Termo de aceitação (formulário específico);

4.3.2.2. Harmonização (Refeição e bebida) com imagem do empratamento numa mesa usual do Restaurante (documento específico) e três imagens genéricas do Restaurante;

4.3.2.3. Valor de venda (PVP) do prato e bebida a concurso (constante no menu e ou carta de vinhos).

**4.4.** Eventuais custos adicionais com a participação com a preparação das propostas gastronómicas para degustação, deslocações e envio de documentos, são da responsabilidade dos participantes.

## 5. Prazos

### 5.1. Admissão de Candidaturas

5.1.1. Admissão de candidaturas: 07 de Outubro a 10 de Outubro de 2018 com limite Max. de 3 Candidaturas por Categoria e por Expositor;

5.1.2. Estas Candidaturas serão aceites pela validade documental e ordem de submissão;

### 5.2. Seleção dos Finalistas

5.2.1. Análise e seleção dos nove finalistas: 11 de Outubro 2018;

5.2.2. Divulgação da lista final de finalistas para as provas práticas: 15 de Outubro 2018 (máximo de três por categoria).

### 5.3. Provas práticas

5.3.1. Provas práticas a decorrer nos próprios Restaurantes 15 a 26 de Outubro 2018;

### 5.4. Evento Final (para atribuição de prémios)

5.4.1. Provas práticas a decorrer na área *Taste Experience*, na Exponor, no âmbito do evento, *So Food So Good*:

5.4.1.1. 28 Outubro 2018 - COZINHA VEGETARIANO;

5.4.1.2. 29 Outubro 2018 - COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA;

5.4.1.3. 30 Outubro 2018 – COZINHA CONTEMPORÂNEA.

**5.5. Atribuição de prémios: 30 de Outubro**, na sessão de encerramento do evento *So Food So Good*

## 6. Júri de seleção e avaliação

A Seleção das candidaturas, é da responsabilidade da PRO.VAR; será efetuada por um júri composto por três elementos: um elemento, em representação da AEP, outro da PRO.VAR e outro da EXPONOR;

A seleção final, bem como a atribuição final de prémios, será efetuada por um júri (Colégio) composto por até nove elementos preferencialmente um Chef, um Enólogo/escanção, um profissional de nutrição, dois representantes indicados pela PRO.VAR, um representante indicado pela AEP, afeto ao programa “Portugal sou Eu”, um pela “EXPONOR”, um pela ZONE SOFT e outro indicado pela U.DREAM.

As decisões do Colégio de Júri não são passíveis de recurso, sendo declaradas finais e irreversíveis após a homologação por parte dos três elementos Presidentes, dos documentos que sustentam o decurso e resultado final deste concurso.

## 7. Processo e Critérios de Classificação

O processo de Classificação decorre por motivos logísticos desde o dia 15 de Outubro de acordo com os finalistas que sejam aceites e selecionados segundo os critérios definidos no ponto seguinte e reveste-se de carácter cumulativo para a seriação dos vencedores nas três categorias.

### 7.1. O processo de Classificação inclui três fases:

7.1.1. **Fase I**, de base documental, que procede à validação do grupo que será selecionado pelos expositores que estiverem inscritos no evento “SO FOOD SO GOOD” 2018, até ao dia 10 de Outubro de 2018, (Lista de expositores fornecida pela Exponor).

Cada expositor inscrito terá a oportunidade de nomear um Restaurante por cada uma das categorias.

O regulamento será enviado a cada um dos expositores por correio eletrónico (email fornecido pela Exponor), acompanhado por um pedido, que indiquem a sugestão de um Restaurante por categoria (Podem sugerir um, dois ou três Restaurantes, desde que sejam de categorias diferentes).

Para identificar os Restaurantes, devem enviar o nome do Restaurante, a respetiva Categoria, morada, contacto, tipologia de Restaurante, com data limite de resposta ao email, o dia 10 de Outubro de 2018.

A escolha dos nove Restaurantes (três por categoria), a concurso, será feito da seguinte forma e ordem:

1. Os que tiverem maior número de nomeações dos expositores, por cada uma das categorias;
2. Em caso de empate, os Restaurantes nomeados serão escolhidos pela ordem de chegada;
3. Em caso de empate em qualquer dos itens anteriores, serão sorteados os Restaurantes a Convidar para os lugares e categorias em falta;
4. Em caso de não existir o número mínimo de nomeados, estes serão nomeados pelos promotores do Concurso;
5. Caso algum(s) Restaurante(s) não possa participar, por não cumprir as regras e condições do concurso e ou não aceitar o convite nas condições definidas, será imediatamente substituído pelo que estiver posicionado imediatamente a seguir, nas respetivas Categorias;

7.1.2. **Fase II**, que inclui as provas práticas, a decorrer nos espaços físicos dos Restaurantes concorrentes, a partir do dia 15 de Outubro até ao dia 26 de Outubro na qual se identificam os finalistas para as várias categorias; (30%)

7.1.3. **Fase III**, Nesta sessão final serão consagrados os vencedores por categoria, durante a prova final a decorrer nos dias 27, 28, 29 e 30 de Outubro. (70%)

## 7.2. Critérios de Classificação – Fase II (Espaço físico do Restaurante) - Experiencia global/sensorial

1. Sites, Redes Sociais, Marketing e Comunicação, acessibilidades, estacionamento, etc... (20%)
2. Qualidade e diversidade dos equipamentos e utensílios utilizados habitualmente no Restaurante (exemplo: cutelaria, pratos, copos, decantes, caves, etc...) (20%)
3. Preocupação do Restaurante na decoração, inovação, limpeza e cumprimento com as regras e normas do setor (20%)
4. Apresentação/Experiência de Serviço (20%)
5. Prova Sensorial (degustação) (20%)

## 7.3. Critérios de Classificação – Fase II (Espaço físico do Restaurante) – Experiencia gastronómica

1. Composição / Harmonia do prato / Apresentação (50%)
2. Criatividade / Inovação (30%)
3. Balanço Nutricional (20%)

## 7.4. Critérios de Classificação – Fase III (Espaço físico da Exponor):

1. Técnica de execução (40%)
2. Resultado da prova sensorial (degustação) (50%)
3. Argumentação de suporte à proposta Harmonização (10%)

**8. Prémios**

CONCURSO PRO.VAR PORTUGAL CATEGORIAS	Prémios atribuídos pelos nossos Parceiros	1º Prémio	2º Prémio	3º Prémio
		Talher Ouro	Talher Prata	Talher Bronze
PRO.VAR PORTUGAL - COZINHA VEGETARIANA	Oferta em Vale de compra da Makro, no valor de:	300,00 €	200,00 €	100,00 €
	Oferta de uma licença grátis por um ano, do ZS REST da Zone Soft, para um ponto de venda, no valor de:	600,00 €	360,00 €	240,00 €
	Um ano grátis – Associado da PRO.VAR	X	X	X
	Oferta vídeo promocional do Restaurante – U.DREAM	X	*	*
	Oferta da 20 Fotografias de Alta Definição – U.DREAM	X	X	X
PRO.VAR PORTUGAL - COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA	Oferta em Vale de compra da Makro, no valor de:	300,00 €	200,00 €	100,00 €
	Oferta de uma licença grátis por um ano, do ZS REST da Zone Soft, para um ponto de venda, no valor de:	600,00 €	360,00 €	240,00 €
	Um ano grátis – Associado da PRO.VAR	X	X	X
	Oferta vídeo promocional do Restaurante – U.DREAM	X	*	*
	Oferta da 20 Fotografias de Alta Definição – U.DREAM	X	X	X
PRO.VAR PORTUGAL - COZINHA CONTEMPORÂNEA	Oferta em Vale de compra da Makro, no valor de:	300,00 €	200,00 €	100,00 €
	Oferta de uma licença grátis por um ano, do ZS REST da Zone Soft, para um ponto de venda, no valor de:	600,00 €	360,00 €	240,00 €
	Um ano grátis – Associado da PRO.VAR	X	X	X
	Oferta vídeo promocional do Restaurante – U.DREAM	X	*	*
	Oferta da 20 Fotografias de Alta Definição – U.DREAM	X	X	X

\*Os vídeos promocionais do Restaurante, no valor de 650,00€, serão disponibilizados com desconto de cerca 70% com o valor final de 200,00€.

- Os prémios não são passíveis de serem convertidos em dinheiro, ou transmitidos a terceiros;
- Os vales de compras Makro atribuídos, têm validade prevista até 31 de dezembro de 2018;
- As licenças de Software ZoneSoft atribuídas são gratuitas até 31 de dezembro de 2019;
- No caso dos Vencedores já serem Clientes das licenças Zon Soft, terão a oferta convertida em valor equivalente, em serviços, ou por exemplo um tablet ou monitor de cozinha.
- Os prémios que compreendem produtos e/ou serviços estão sujeitos à aceitação (pelos premiados) das condições gerais de atribuição, atividade e prestação apresentadas pelas entidades fornecedoras e/ou prestadoras, no Continente e Regiões Autónomas.
- A data limite para levantamento dos prémios é até 31 de dezembro de 2018.

**9. Autorização para utilização de conteúdos das candidaturas**

Todos os Vencedores serão divulgados no portal [www.provar.pt](http://www.provar.pt) e [www.makro.pt](http://www.makro.pt) e em meios especializados de promoção.

**Os concorrentes ao prémio PRO.VAR PORTUGAL, concordam com a divulgação, dos elementos que compõem a sua candidatura assim como a identificação do candidato.**

A PRO.VAR fica desde logo autorizada a utilizar, seja a que título for, toda a documentação e respetivos conteúdos fornecidos com a candidatura, nomeadamente para efeitos promocionais, bem como a utilizá-los para fazer parte integrante de projetos editoriais referentes à PRO.VAR PORTUGAL, sem haver lugar ao pagamento de qualquer quantia a título de direitos de autor, direitos conexos e de imagem inerentes.

Os prémios serão divulgados através de diversos canais de promoção e informação, da responsabilidade da PRO.VAR.



## 10. Direitos de autor

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que os promotores e os seus patrocinadores, a possam utilizar livremente e para os fins que entender convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

O participante responsabiliza-se perante os promotores, bem como perante quaisquer terceiros, por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

## 11. PROTEÇÃO DE DADOS

Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios. Os participantes aceitam com a participação que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pela PRO.VAR ou por um parceiro indicado pela mesma. A PRO.VAR garante a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, retificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio eletrónico [geral@provar.pt](mailto:geral@provar.pt). Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável

## 12. Pedidos de Informação

Os pedidos de esclarecimentos devem ser endereçados a [geral@provar.pt](mailto:geral@provar.pt).

Porto, 27 de Setembro de 2018