TAGUS VALLEY | INOV.LINEA TECNOLOGIAS ALIMENTARES

REGULAMENTO

7ª EDIÇÃO PRÉMIO

FOOD FABLAB

MAIS INFORMAÇÕES:

241 098 215 | 937 567 571 |
INOVLINEA@TAGUSVALLEY.PT |
WWW.TAGUSVALLEY.PT

O TAGUSVALLEY - Parque de Ciência e Tecnologia assume um papel fundamental como agente dinamizador da inovação e economia da região. Nesse sentido, tem serviços de dinamização das atividades económicas e procura satisfazer e superar as necessidades do tecido empresarial regional e nacional.

O INOV.LINEA - Tecnologias Alimentares do TAGUSVALLEY tem disponível o serviço de produção partilhada, designado como FOOD FAB LAB para a comunidade científica, empresarial e educativa.

Este espaço é multifuncional e é composto por uma cozinha e nave industriais. Aqui podem encontrar-se equipamentos e tecnologias, dedicados(as) à transformação, investigação e produção à escala piloto de produtos alimentares. Os equipamentos permitem preparação e transformação de produtos hortofrutícolas e/ou cárnicos.

O serviço FOOD FAB LAB evita paragens de linhas de produção industrial, encurta a curva de aprendizagem de equipas técnicas e minimiza os custos de produção no desenvolvimento de novos produtos e processos.

O FOOD FAB LAB é, por isso, um espaço que pode ser utilizado para:

i) Experiências e testes de transformação de produtos alimentares;
ii) Produção de alimentos para colocação no mercado;
iii) Avaliação de ideias e metodologias de produção;
iv) Experimentação de tecnologias emergentes;
v) Extensão dos departamentos de I&D das empresas.

O FOOD FAB LAB, como anteriormente foi sinalizado, é um espaço que pode ser utilizado por:

i) Pessoas singulares;
ii) Empresas;
iii) Associações;
iv) Cooperativas;
v) Centros de Investigação;
vi) Instituições de Ensino Superior (Universidades e/ou Politécnicos).



ARTIGO PRIMEIRO

ÂMBITO E OBJECTIVOS

O **Prémio FOOD FAB LAB** tem como objetivo geral dinamizar a inovação e a economia no sector agroalimentar, promover e potenciar o aparecimento de novos produtos e/ou projetos empresariais.

O **Prémio FOOD FAB LAB** pretende contribuir objetivamente para:

a) Fomentar atividades de produção e inovação alimentar através da criação de novos produtos alimentares;

b) Distinguir produtos, ideias e projetos de produtos transformados com características diferenciadoras;

c) Dar visibilidade a produtos do sector agroalimentar e/ou projetos empresariais cuja divulgação não esteja ainda muito alargada;

d) Estimular a divulgação de produtos transformados com potencial valor acrescentado para o sector agroalimentar (exclui a produção primária);

e) Promover boas práticas de projetos empresariais em investigação e/ou desenvolvimento.

ARTIGO SEGUNDO

CONCORRENTES

1. Podem ser participantes à 7ª Edição do concurso **Prémio FOOD FAB LAB** com os seguintes intervenientes:

   a) Empresas ou empresários em nome individual, legalmente constituídos na forma de pessoas singulares ou coletivas;

   b) Pessoas individuais com idade superior a 18 anos.

2. Não é permitida a participação de colaboradores do TAGUSVALLEY, nem como elementos do júri de avaliação.

ARTIGO TERCEIRO

ETAPAS DE CANDIDATURA DA 7ª EDIÇÃO DO PRÉMIO FOOD FAB LAB

1. A 7ª Edição do Prémio FOOD FAB LAB é composta pelas seguintes etapas:

i) Período de submissão de candidaturas.

ii) Pré-seleção de até 8 candidaturas, através da avaliação da informação constante da candidatura.

iii) **Apresentação da candidatura pelos concorrentes ao júri, incluindo prova sensorial**: as 8 candidaturas selecionadas serão avaliadas pelos elementos do júri.

Nota: A organização disponibilizará meios informáticos para a apresentação, em formato digital, das candidaturas.

ARTIGO QUARTO

APRESENTAÇÃO DE CANDIDATURAS E PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS PARA PROVAS SENSORIAIS

1. **As candidaturas, para serem consideradas, têm de cumprir os seguintes requisitos:**

i) Preenchimento do formulário online (https://forms.gle/ZPcNbqH8Po34MYcT7), que estará também disponível na página web do TAGUSVALLEY (www.tagusvalley.pt).

ii) Envio de **três fotografias** do produto com alta resolução em **JPG, PNG ou TIFF** (no mínimo 2000px de largura), para o correio eletrónico **inovlinea@tagusvalley.pt**, até à data final da apresentação das candidaturas.

iii) Entrega de produto para prova sensorial e avaliação nas datas.

2. **Requisitos para a candidatura:**

i) Pode candidatar-se qualquer produto alimentar transformado, apto para consumo humano, de qualquer fileira agroalimentar.

ii) É da total responsabilidade do candidato garantir que os produtos apresentados cumprem todas as regras em matéria de higiene e segurança alimentar.

iii) É da total responsabilidade do candidato, caso seja necessário, a confeção dos produtos para a prova sensorial. O **INOV.LINEA** apenas disponibiliza o espaço e os equipamentos que possui na cozinha industrial.

iv) É da total responsabilidade do candidato garantir a legitimidade para apresentar a candidatura.

v) O produto deverá ser entregue numa embalagem o mais semelhante possível à sua colocação no mercado.

vi) O produto para avaliação do júri deverá contemplar, sempre que possível, unidoses que permitam a sua avaliação sem partilha de embalagens por parte dos jurados.

vii) Cada participante só pode apresentar uma candidatura.

viii) A participação de concorrentes de edições anteriores do Prémio FOOD FAB LAB é possível desde que submetam produtos diferentes aos aprovados em anos anteriores.

7ª EDIÇÃO PRÉMIO FOOD FAB LAB

3. Apresentação da candidatura, prova sensorial e avaliação do júri:

i) Todos os momentos de apresentação da candidatura, prova sensorial e avaliação pelo júri, serão realizados de acordo com os critérios de avaliação mencionados no artigo sexto e sétimo, e incluem:

- Apresentação oral da candidatura finalista, em formato digital, pelo concorrente. (5 minutos);
- Sessão de esclarecimento de dúvidas colocadas pelo membro do Júri. (10 minutos);
- Avaliação da candidatura e degustação dos produtos.

ii) As amostras e os produtos poderão ser entregues no Edifício do INOV.LINEA do TAGUSVALLEY (Rua José Dias Simão s/n, 2200-062 Abrantes), entre as 9h e as 13h e as 14h e as 18h. Alternativamente, poderão ser entregues via transportadora ou via CTT para TAGUSVALLEY, Rua José Dias Simão s/n, 2200-062 Abrantes, ao cuidado de Telma Orvalho.

iii) O TAGUSVALLEY não se responsabiliza caso haja atraso na entrega dos produtos, para avaliação sensorial interna e/ou pelo júri de avaliação, que sejam da responsabilidade da Transportadora ou dos CTT ou alheios ao TAGUSVALLEY.

iv) Eventuais atrasos nas entregas de produto para a prova sensorial não poderão ser considerados motivos para o cancelamento ou adiamento do Prémio FOOD FAB LAB.

v) O direito ao(s) prémio(s) extingue-se em caso de falta de reclamação no prazo de 3 meses.

ARTIGO QUINTO

CRONOGRAMA E PRAZOS

1. Cronograma e prazos

ETAPA	DATA
Lançamento da 7ª Edição do Prémio FOOD FAB LAB	28/05/2023
Período de submissão de candidaturas, através do formulário online e envio de fotos dos produtos	Até 07/09/2025 às 23h59min
Partilha das candidaturas selecionadas, através de email, para os contactos constantes na candidatura	Até 19/09/2025
Entrega de produtos para a prova sensorial	10/10/2025
Apresentação da candidatura pelos concorrentes ao júri. Prova sensorial e avaliação da candidatura pelos elementos do Júri.	10/10/2025
Indicação das candidaturas vencedoras da 7ª Edição do Prémio FOOD FAB LAB	Até 1 semana após a sessão de apresentação das 8 candidaturas

NOTA: O TAGUSVALLEY tem o direito de alterar datas sempre que se justificar ou se tornar necessário, face a imprevistos que possam surgir.

ARTIGO SEXTO

REGRAS DE ATRIBUIÇÃO DE PRÉMIO

1. Os critérios de seleção e os fundamentos para a tomada de decisão, incluindo a atribuição do(s) Prémio(s), são da exclusiva competência e responsabilidade do TAGUSVALLEY, não podendo as decisões do júri ser objeto de reclamação ou recurso, sendo sempre e em quaisquer circunstâncias definitivas.

2. Os prémios a atribuir são os seguintes:

   a) **Prémio FOOD FAB LAB**: A atribuir ao produto que reunir a maior pontuação tendo em conta as várias categorias de avaliação: Inovação (30%); Potencial de Mercado (30%) e Análise Sensorial (Degustação) (40%).

   b) **Prémio Inovação:** A premiação da inovação confere aos vencedores o mérito pela excelência da criatividade, originalidade e/ou tipo de inovação apresentada.

   c) **Prémio Potencial de Mercado:** A premiação do potencial de mercado confere aos vencedores o mérito pela potencialidade máxima do produto para a entrada no mercado, o valor acrescentado inerente e a possibilidade de promover a economia.

   d) **Prémio Degustação:** A premiação da degustação confere aos vencedores o mérito pela suprema diferenciação e excelência sensorial, paladar e flavour, em todos os seus atributos organoléticos e sensitivos.

3. Cada produto só pode receber um prémio.

4. Cada concorrente só pode apresentar apenas um produto ao presente concurso.

5. Os prémios não têm natureza pecuniária. Consubstanciam-se na atribuição de serviços prestados pelo **TAGUSVALLEY** em serviços do **INOV.LINEA – Tecnologias Alimentares e do INOV.POINT – Acolhimento Empresarial e Empreendedorismo** cujo valor monetário é determinado e apresentado aos vencedores em forma de proposta.

6. A comunicação do premiado é realizada para os contactos constantes na candidatura.

7. O direito ao(s) Prémio(s) extinguem-se, automática e definitivamente e sem necessidade de qualquer formalismo específico, se existir alguma irregularidade na candidatura do(s) premiado(s).

8. O início do apoio prestado pelo TAGUSVALLEY deve iniciar-se até 90 dias após a atribuição do prémio. Seguidamente a este período cessa a possibilidade de apoio pelo prémio atribuído.

9. A validade do prémio é de 1 ano (365 dias).

10. A utilização do prémio (serviços a prestar pelo TAGUSVALLEY) está diretamente relacionado com a candidatura vencedora (produto/conceito/temática). Desta forma não é possível prestar serviços e melhorias a outros produtos que o vencedor tenha eventualmente em carteira no desenvolvimento do seu projeto empresarial.

ARTIGO SÉTIMO

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. O TAGUSVALLEY reserva-se o direito de não atribuir prémios se nenhuma candidatura tiver os critérios mínimos de avaliação ou atribuir prémios ex aequo.
2. Após a apresentação oral das candidaturas e avaliação sensorial dos produtos, o júri avaliará cada candidatura (utilizando uma ficha de candidatura própria e prova sensorial do produto a concurso), tendo em conta uma escala de 1 a 9 para os critérios discriminados abaixo.
3. A avaliação será realizada de acordo com os seguintes critérios:

CRITÉRIO INOVAÇÃO (I):

i) Criatividade ou originalidade;
ii) Inovação do processo/metodologia ou Modelo de negócio, inovação na tradição, inovação disruptiva ou incremental;
iii) Tendências de consumo / regime alimentar específico;
iv) Alegações nutricionais;
v) Forma de apresentação da embalagem/ práticas sustentáveis;
vi) Produtos de conveniência.

CRITÉRIO POTENCIAL DE MERCADO (PM):

i) Viabilidade de produção e comercialização a nível empresarial;
ii) Estado de maturação do produto/negócio no que respeita ao ciclo do desenvolvimento do produto e/ou plano de negócios;
iii) Condições de conservação e durabilidade espectáveis;
iv) Potencial de impacto económico na região ou no país;
v) Cadeias curtas de distribuição;
vi) Redução de desperdícios/ economia circular.

CRITÉRIO DEGUSTAÇÃO | ANÁLISE SENSORIAL (S):

i) Sabor;
ii) Cheiro / Aroma;
iii) Aparência / Aspeto do produto;
iv) Textura / Consistência.

4. É candidatura vencedora em cada um dos critérios individuais, a que obtiver maior pontuação em cada critério na Fase Final.

5. O vencedor do **Prémio FOOD FAB LAB** é a candidatura com maior pontuação, sendo a pontuação calculada sendo em conta a seguinte ponderação:

    - Inovação (30%);
    - Potencial de Marcado (30%);
    - Análise Sensorial (Degustação) (40%).

6. Do resultado das avaliações, nas diferentes fases do concurso, o Júri lavrará as atas fundamentadas, que serão assinadas por todos os seus membros.

ARTIGO OITAVO

PRÉMIOS A ATRIBUIR

1. São premiados os primeiros classificados em cada categoria.
2. Os prémios a concurso são os seguintes:

Prémio FOOD FAB LAB

Prémio no valor de mil e quinhentos euros (1500 euros) em serviços do INOV.LINEA do TAGUSVALLEY, tendo em conta as suas capacidades e serviços diferenciados, nomeadamente desenvolvimento de produtos, oficina de introdução no mercado e FOOD FAB LAB.

Prémio Categoria – INOVAÇÃO, POTENCIAL DE MERCADO E DEGUSTAÇÃO

Prémio no valor médio de 500 euros (quinhentos euros) em serviços do INOV.LINEA do TAGUSVALLEY, tendo em conta as suas capacidades e serviços diferenciados.

ARTIGO OITAVO

DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

1. É reservada à organização o direito de elaborar um catálogo e/ou publicar/publicitar nos órgãos de comunicação social, redes sociais e outros instrumentos de comunicação todas as candidaturas acompanhadas do nome dos seus autores, fotografias e outras informações relevantes.
2. É reservada à organização o direito de realizar qualquer comunicação e publicidade sobre os produtos a concurso sem nunca pôr em causa a integridade dos candidatos e os direitos de propriedade do produto.

3. É reservada à organização a exposição, comunicação e divulgação de entidades e marcas que patrocinam o evento, independentemente de uma possível associação concorrencial em relação aos produtos/empresas presentes.

ARTIGO NONO

DECLARAÇÕES VERDADEIRAS

O TAGUSVALLEY reserva-se o direito de penalizar qualquer concorrente devido a falsas declarações e/ou candidaturas de cujos produtos não seja totalmente responsável, ficando penalizado com a perda de eventuais prémios auferidos.