

CONVOCATORIA

“Concurso Festival Semilla de Oro”

Fecha de apertura: 02 de agosto de 2022
Fecha de cierre: 07 de agosto de 2022

La Administración Municipal, a través de la Secretaría de Desarrollo Económico y en convenio con el Centro de Productividad del Tolima CPT, buscan aunar esfuerzos para implementar estrategias que conlleven al mejoramiento y fortalecimiento de las empresas de la ciudad de Ibagué; para ello, abre la siguiente convocatoria que tiene como fin impulsar la denominación de origen “Arroz de la Meseta de Ibagué”, mediante acciones de soporte en el canal HORECA en el marco de la reactivación económica, bajo el convenio 1601 de 2022, a través de un concurso Festival, dirigido primero, a los chefs de la ciudad que participarán con un plato en el que su ingrediente principal será el arroz de las marcas certificadas con denominación de origen Arroz de la Meseta de Ibagué; contarán, además, con un espacio (tipo stand) para que cada restaurante participante comercialice un plato y permita la degustación del mismo, de tal forma que los visitantes, llamados comensales para efectos del concurso, tengan la oportunidad de degustar la oferta presentada y, participen en el concurso direccionado para ellos.

DIRIGIDA A

Las micro, pequeñas y medianas empresas y empresarios del sector gastronómico con domicilio en el municipio de Ibagué, que demuestren su interés por impulsar su labor a nivel comercial.

REQUISITOS

La participación solo se otorgará a empresarios del sector gastronómico que cumplan las siguientes condiciones: 1. Demostrar que se dedican a la comercialización de productos que incluyan arroz en su carta. 2. El domicilio del restaurante debe ser en la ciudad de Ibagué. 3. Cumplir con la documentación requerida. 4. Compromiso para acompañar la divulgación del evento en sus redes sociales a partir de la selección. 5. Brindar degustaciones de platos a base de arroz con DO para los comensales durante el evento. 6. Inscripción previa en el programa de aliados de la DO, formulario que se encuentra disponible en el siguiente enlace: <https://forms.gle/1276oiUAAQP3ce4c7>.

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

- Copia del certificado de Cámara de Comercio de Ibagué, en el que conste la renovación a corte al 2022.

*Oficina: Cra 2a No 12-44 Piso 9 Edificio
Blue Center
e-mail: desarrolloeconomico@ibague.gov.co*



Alcaldía Municipal
Ibagué
NIT. 800113389-7



- Copia del RUT.
- Certificado de manipulación de alimentos vigente, del personal involucrado en la elaboración el producto.
- Copia de la cédula del representante legal.
- Protocolo de bioseguridad y plan de implementación con logos de la empresa.
- Plan de saneamiento vigente.
- Certificado de control de plagas vigente.
- Logo, tarjeta de presentación y contacto para la publicidad (JPEG)*
- Carta restaurante donde se evidencia que incluyen el arroz en la oferta de sus platos.
- Diligenciar el formulario del programa de aliados de la DO.

Los interesados en participar en la *Convocatoria “Concurso Festival Semilla de Oro”* deberán realizar la respectiva inscripción; lo cual se llevará a cabo desde el martes 2 de agosto hasta el domingo 7 de agosto de 2022, a través del formulario online habilitado en el link:

<https://forms.gle/25FigSPdPNHqZu8FA>

Dicho link estará disponible en el portal web oficial de la Alcaldía Municipal “Ibagué Ciudad que Vibra”, debiendo adjuntar, toda la información, documentos y anexos solicitados, de conformidad con los lineamientos impartidos en la presente convocatoria deberá ser enviados al correo: turismo@ibague.gov.co

SELECCIÓN DE PARTICIPANTES Y DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO

Las empresas que participen en la convocatoria quedarán seleccionadas por un comité técnico generado entre la alcaldía municipal de Ibagué y el Centro de Productividad del Tolima, quienes revisarán cada uno de los documentos enviados que serán validados y evaluados, y así dar paso para escoger los participantes de la convocatoria “*Concurso Festival Semilla de Oro*”. En la selección de los participantes se tendrá en cuenta el orden en el que se inscriban en la convocatoria, que los documentos adjuntados estén completos y al día, y de esta manera, se irán seleccionando los 12 participantes del concurso, si en el proceso alguno de los seleccionados desiste, se le otorgará la oportunidad al siguiente en la lista que cumpla con los requisitos mencionados anteriormente; los seleccionados tendrán una reunión de socialización detallada de las actividades del concurso y deben realizar una campaña de divulgación desde sus redes, de acuerdo a las indicaciones que sean entregadas por la Alcaldía y el Centro de Productividad del Tolima.

El concurso se llevará a cabo en las instalaciones del SENA regional Tolima el sábado 20 de agosto de 2022, a partir de las 11:00 de la mañana hasta las 6:00 de la tarde; hay dos momentos específicos de la actividad: uno, el concurso para los chefs, el cual se realizará en las estaciones dispuestas para tal fin; y otro, que estará en el coliseo de la entidad, en donde se realizará un festival, con la disposición de diferentes stands para los restaurantes

Oficina: Cra 2a No 12-44 Piso 9 Edificio
Blue Center

e-mail: desarrolloeconomico@ibague.gov.co



participantes, quienes ofertarán un plato, que tendrá como ingrediente principal el arroz con DO de la Meseta de Ibagué, los comensales participantes podrán visitar cada uno de los stands (mínimo 5) degustando los platos.

Adicionalmente, los restaurantes ofertarán sus preparaciones a un precio estándar de quince mil pesos (\$15.000), para los visitantes que deseen comprar dicha oferta.

El jurado del concurso para los chefs estará conformado por tres (3) personas designadas por la Alcaldía de Ibagué y el Centro de Productividad del Tolima. La calificación de los platos estará determinada por los siguientes aspectos: presentación (20 puntos), receta (40 puntos) y originalidad (40 puntos).

Todos los platos concursantes deben de cumplir con los siguientes requisitos:

- El arroz debe ser el ingrediente principal y a destacar.
- La cantidad de arroz que se utilizará en la preparación de los platos será mínimo 150 g.
- La receta y el nombre de los platos debe corresponder al estudio previo de la Denominación de Origen en fusión con la gastronomía de la región.
- El tiempo de preparación del plato será de 1 hora.
- El chef debe presentar dos platos: uno para calificación del jurado y otro para exhibición y fotografía.

Los chefs participantes pueden llevar los siguientes productos semipreparados de la siguiente manera:

- Vegetales – setas – frutas – cebollas (limpias pero no cortados o torneados).
- Papas, plátanos, yucas (limpias y peladas pero no cortadas).
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.

El chef puede contar con un ayudante, quien puede:

- Lavar y pelar pero no cortar frutas o verduras.
- Limpiar pescado o marisco pero no filetear, cortar o realizar ninguna cocción.
- Deshuesar carnes y aves pero no cortar o porcionar.
- No puede emplatar, solo puede hacerlo el chef.

El no cumplimiento de los anteriores términos será considerado causal de descalificación del chef participante.

El ganador del concurso será nombrado como el primer embajador de la Denominación de Origen Arroz de la Meseta de Ibagué, distintivo que será entregado junto con un trofeo y un premio consistente en 100 kilos de arroz de las marcas certificadas con esta DO.

Para el concurso de comensales, que hace parte de esta activación, las personas podrán inscribirse al momento del ingreso al coliseo el día 20 de agosto; deben mínimo visitar 5 de los 12 stands. Además, publicar en Instagram una historia, en donde demuestre las visitas, así como mencionar cuál fue su restaurante favorito. Al finalizar el día, uno de los jurados del concurso de chefs escogerá un número de 1 al total de comensales que hayan efectuado la activación, y de esta forma se seleccionará el ganador, que recibirá una invitación para dos personas, menú completo que incluye entrada, plato fuerte, bebida y postre, para ser redimido durante los 7 días, posteriores a la premiación, por un valor de \$ 200.000, en el restaurante ganador del concurso de chefs.

Es de aclarar que, el rol desempeñado por parte de la Alcaldía de Ibagué, en la presente convocatoria y el proceso derivado de ella; no es otro que, generar una estrategia de fortalecimiento empresarial y de comercialización, orientado principalmente al sector gastronómico de la ciudad; por lo que en ninguna circunstancia, esta administración se hará responsable, por hechos, actos o daños derivados del desarrollo de la presente actividad, bajo el entendido de que cualquier tipo de causalidad es ajeno a ella y que la responsabilidad será única y exclusiva de los establecimientos de comercio que participen. Cabe resaltar que la participación en la convocatoria es voluntaria e implica el conocimiento y aceptación de los términos y condiciones descritos en ella, es de aclarar que, el participante que no esté de acuerdo con los mismos, cuenta con su pleno derecho a no participar; sin embargo, una vez realizada la inscripción, se entenderá firme y manifiesta la voluntad de participar y la aceptación de los términos y condiciones de la convocatoria.

Nota 1: Todos los insumos alimenticios, deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones higiénico-sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en la parte de seguridad e Inocuidad Alimentaria de la ISO22000 integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto.

Nota 2: Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias. Para garantizar la calidad del producto se debe tener en cuenta:

- Cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha.
- El almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar.

Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas.



Alcaldía Municipal
Ibagué
NIT. 800113389-7



- En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- Las comidas preparadas, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos).

Nota 3: Todos los productos, insumos y alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, deben ser de excelente calidad, cumplir con las normas en cuanto al rotulado y etiquetado, que especifican marca, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y deberán tener registro sanitario vigente.

MAYOR INFORMACIÓN:

E-mail: turismo@ibague.gov.co

Página web: ibague.gov.co

*Oficina: Cra 2a No 12-44 Piso 9 Edificio
Blue Center
e-mail: desarrolloeconomico@ibague.gov.co*