



CONCURSO INTERNACIONAL “BEST OF” TURISMO VITIVINÍCOLA DE MENDOZA 2017

BASES Y CONDICIONES:

Las presentes Bases y Condiciones establecen los requerimientos que deberán cumplir los concursantes y la metodología para la selección y premiación.

- 1. COMITÉ GWC MENDOZA:** Las Instituciones Miembros de las Great Wine Capital's son: Ente Provincial de Turismo, Subsecretaría de Cultura, Bodegas de Argentina, Fondo Vitivinícola Mendoza, Fundación Promendoza, Universidad de Congreso, Universidad Maza, Universidad del Aconcagua, Universidad Champagnat, Universidad de Mendoza, El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto de Desarrollo Rural (IDR), la Asociación de Profesionales en Enología y Alimentos de Argentina (APEAA), Wines of Argentina WOFA, Asociación Empresarios Gastronómicos y Afines (AEGHA), Asociación Argentina de Agencias de Viajes y Turismo (AAAVyT), todas Municipalidades departamentales, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y Asociación de Hoteles de Turismo (AHT) Facultad Don Bosco.
- 2. COMISIÓN ORGANIZADORA:**
La Edición 2017 del Concurso de “Best of Mendoza’s Wine Tourism” estará coordinada por las siguientes instituciones: Ente Provincial de Turismo, representantes de las Municipalidades, representantes de las Instituciones Educativas, Promendoza, Fondo Vitivinícola Mendoza y Bodegas de Argentina.
- 3. JURADO EVALUADOR:** La evaluación de las postulaciones y el orden de mérito de los ganadores serán realizados por un Jurado Evaluador, conformado por un máximo de 19 referentes idóneos, que establezca la Comisión Organizadora, según los antecedentes y experiencia de los ediles, priorizando aquellos que sean miembro de Organizaciones, Instituciones y posean formación relevante. En ningún caso los miembros del jurado podrán representar instituciones que integran la **Comisión Organizadora**. Se designará idéntica cantidad de miembros titulares y suplentes. El suplente reemplazará al titular en los supuestos de imposibilidad, ausencia, muerte o renuncia, acreditados por algún medio escrito.

Importante: para realizar la evaluación de las postulaciones, el Jurado Evaluador, invitará a los concursantes que expongan en un coloquio y puedan defender las presentaciones realizadas, en el lugar dispuesto para las sesiones. Así mismo, se solicitará un voucher para visitar el establecimiento para que un miembro del jurado (con un acompañante) visite a los emprendimiento para evaluar in situ las instalaciones y servicios, esto será en calidad de “mystery shopper”.

3.1. CONFORMACIÓN DE JURADO: El jurado se conformará en una comisión única para evaluar las postulaciones en las siguientes categorías:

- Alojamiento
- Restaurante
- Prácticas sustentables del turismo vitivinícola
- Arquitectura, parques y jardines
- Arte y Cultura
- Experiencia Innovadora
- Servicios relacionados al turismo vitivinícola
- Pequeñas Bodegas (categoría local)

El quórum para sesionar es de la mitad más uno del total de sus integrantes. Las decisiones serán adoptadas por simple mayoría de votos presentes. Los miembros mediante justificación escrita, podrán abstenerse de votar. La decisión adoptada y comunicada es inapelable. La nómina de miembros del Jurado Evaluador será anónima hasta la fecha de entrega de distinciones.

Los proyectos serán evaluados con la información acompañada al momento de postulación. No se aceptará posteriormente rectificación o envío de información adicional; salvo que la misma fuera solicitada por cualquier miembro del Jurado Evaluador.

Estarán a disposición de los postulantes, las actas de las votaciones y justificaciones e informes realizados en el momento de las evaluaciones. Los antecedentes de postulación serán devueltos hasta los 30 días posteriores a la premiación y vencido tal plazo, no se podrán reclamar bajo ningún concepto.

4. POSTULANTES HABILITADOS: Podrán participar las empresas, emprendimientos e instituciones radicadas en la provincia de Mendoza, y cuya actividad principal se relacione con el turismo del vino, según cada categoría, debidamente inscriptos (o en trámite) en el Ente de Turismo de Mendoza, presentando el n° de expediente correspondiente. El presente concurso es gratuito, no implicando pago alguno para el postulante.

Es obligación para los postulantes presentarse en la ceremonia de premiación, o en caso de no poder se deberá enviar un representante para conocer los resultados y en caso de corresponder recibir el premio a la/las categoría/as postulada. Los ganadores serán dados a conocer exclusivamente en mencionada ceremonia. Aquellos que no asistan quedarán inhibidos de participar en el concurso al siguiente año.

5. IMPEDIMENTOS PARA CONCURSAR: Son causa de impedimento para postular en el concurso que los propietarios de los emprendimientos o empresas:

- a. Integren la nómina del Ente de Turismo de Mendoza, como trabajador en relación de dependencia, locador de servicios o autoridad.
- b. Mantengan relación de acreedor o deudor con algún integrante del Jurado Evaluador, o situación de empleo en relación de dependencia.
- c. Sean respecto de cualquiera de los miembros del Jurado o de la red local de GWC: cónyuge, pariente consanguíneo en línea directa, hasta el segundo grado, tanto ascendente como descendente.

6. FECHAS RELEVANTES:

- Lanzamiento e Inicio de las postulaciones: 07/06/2016
- Cierre de Postulaciones: 16/08/2016
- Ceremonia local: del 12 al 16 de septiembre fecha y lugar a confirmar
- Ceremonia Internacional de premiación: 10 de Noviembre en Porto - Portugal

7. CONSULTAS DE BASES Y CONDICIONES: Las consultas y adquisición de las bases y condiciones serán sin cargo y pueden efectuarse personalmente en el Ente Provincial de Turismo, y/o el Fondo Vitivinícola Mendoza, y/o Bodegas de Argentina, y/o Fundación PROMENDOZA, o en la Web: www.mendoza.tur.ar

8. DOCUMENTACIÓN: Las presentes bases y condiciones, acompañadas por la solicitud formal (formulario anexo), deben estar firmadas en todas sus páginas. La sola presentación del postulante implica el pleno conocimiento y aceptación de todos y cada uno de los términos que surgen de la presente; así como la veracidad y verificabilidad de la información proporcionada.

Sólo serán consideradas las postulaciones correctamente presentadas en sobre cerrado y firmado, en las fechas previstas para ello.

La recepción no implica su aceptación automática; en caso de no cumplir con todos los requerimientos, el Jurado Evaluador podrá descartar dicha inscripción, dejando constancia por escrito de las razones.

Al momento de la recepción, el Ente de Turismo de Mendoza asignará un número a cada postulación presentada. El concursante recibirá un comprobante que contendrá el día y hora de la recepción y la firma del responsable que recibe la documentación.

Cada postulación debe ser presentada en 1 (UN) sobre oficio de papel madera cerrado y firmado por el responsable de la presentación, con cada sobre debe contener la IDENTIFICACIÓN del CONCURSANTE, para lo cual deberá consignarse en letra imprenta mayúscula, con caligrafía clara ó impresa:

- **CONCURSO “BEST OF MENDOZA’S WINE TOURISM – 2017”**
- **NOMBRE DEL POSTULANTE**
- **CATEGORÍA**
- **FECHA DE LA PRESENTACIÓN**
- **TIPO DE ANEXO EN FORMATO VIRTUAL**
- **FIRMA Y ACLARACIÓN**

IMPORTANTE:

Las postulaciones serán recibidas en el Ente de Turismo de Mendoza, sito en Av. San Martín 1143 de la Ciudad de Mendoza, el cual dará constancia de su presentación. La documentación debe ser presentada en carpetas en sobre cerrado o formatos similares, acompañando las mismas en idéntico contenido en formato digital (pen drive), donde los textos sean en PDF. los videos no deben superar los 3 minutos de duración en formato MPG o WMV y las imágenes deben ser en formatos JPG.

- 9. EVALUACIÓN:** El proceso iniciará con la entrega de las postulaciones a todos los miembros del Jurado Evaluador en la primera reunión convocada a tal fin. El cual, en reunión plenaria, evaluará integralmente cada proyecto, y tomará en cuenta mediante una ficha de evaluación, la opinión de cada uno de sus miembros y los informes que se pudieran agregar. Podrá resolver la realización de cuantas reuniones plenarias estime necesarias. Analizará si los concursantes y proyectos cumplimentan los requisitos, descalificando a aquellos que no los cumplan. Podrá declarar desierto el concurso en la categoría completa o en alguno de los premios a otorgar, si lo considera pertinente. Una vez asignados los puntajes parciales y totales, se labrará un acta con el orden de mérito asignado. En caso de empate, el desempate será resuelto con información adicional solicitada a los postulantes. El Jurado Evaluador podrá resolver su concurrencia personal a las instalaciones del postulante a fin de verificar la información presentada.

Los miembros de la Comisión Evaluadora se comprometen a mantener en reserva las deliberaciones y evaluaciones, así como la nómina final de ganadores, la cual solo se dará a conocer el día de las premiaciones.

- 10. ELECCIÓN DE GANADORES:** El Jurado Evaluador, una vez finalizado cada sesión, entregará a la Escribana/o Público, las planillas con la votación de cada uno. Esta llevará el conteo de todas las postulaciones y votos y presentará en el momento de la ceremonia de premiación un sobre cerrado con un acta conteniendo la selección de ganadores del concurso. En ella, deberá detallarse el orden de méritos de las postulaciones así como de los premios a otorgar según las categorías.

- 11. PREMIOS y RECONOCIMIENTOS:** El Comité Organizador a sugerencia del Jurado Evaluador otorgará a nivel local y para cada categoría concursada, los siguientes reconocimientos: PREMIO ORO / PREMIO PLATA / PREMIO BRONCE. El Jurado Evaluador podrá realizar **menciones especiales** a las postulaciones que logren destacarse entre los proyectos restantes.

Los galardonados como PREMIO ORO de cada categoría además obtienen el derecho de participar del Concurso Internacional a realizarse entre todos los ganadores de la “Great Wine Capitals – Global Network”, el cual este año tiene lugar en Porto – Portugal el 10 de Noviembre y concursar por el PREMIO “GLOBAL WINNER”.

Los ganadores del PREMIO ORO a nivel local tienen la posibilidad de participar de las acciones de promoción que el Ente de Turismo de Mendoza diseñe en su programación anual de actividades. Incluye el desarrollo de folletos, avisos publicitarios y/o material publicitario específico; así como de otros acuerdos que se alcancen, donde figuren exclusivamente los nuevos ganadores.

Los ganadores del PREMIO ORO a nivel local obtienen la posibilidad de participar de las presentaciones, ferias u otras actividades de promoción del destino Mendoza que el Ente de Turismo de Mendoza, por si mismo y/o en colaboración con otras instituciones de promoción, desarrolle a nivel nacional e internacional.

La categoría “PEQUEÑAS BODEGAS” por tratarse, de una categoría premiada a nivel local, no participan del PREMIO “GLOBAL WINNER”. El Comité Organizador desarrollará, en común acuerdo

con los galardonados de cada categoría, distintos eventos y/o elementos promocionales y/o de difusión para ser comunicados a nivel local, nacional e internacional.

Para la participación de diversos eventos y ferias los galardonados con el PREMIO ORO podrán coordinar con el Ente de Turismo de Mendoza la entrega de vino, vouchers de servicios y/o elementos promocionales y folletos a fin de garantizar la mayor difusión del Concurso y sus ganadores, así como publicaciones en el Facebook de la red.

12. CATEGORÍAS CONCURSADAS: Los interesados podrán postularse hasta en 2 (dos) de las 8 categorías, propuestas para el concurso "BEST OF MENDOZA'S WINE TOURISM AWARDS 2017"

12.1. **ALOJAMIENTO:** dirigida a bodegas que provean una experiencia de alojamiento en su establecimiento con las características de hotel, motel, posada, bed and breakfast y/o cabañas. Incluye a aquellas empresas que no estén localizadas en bodegas, pero que ofrezcan servicios de alojamiento con tematización y/o ambientación que apoye la identidad, pertenencia y promoción del turismo del vino.

12.2. **RESTAURANTE:** orientada a bodegas que posean servicio de comidas y bebidas en sus instalaciones proveyendo una experiencia de calidad usando productos locales o regionales. La categoría también está abierta a restaurantes fuera del ámbito de una bodega que demuestren una significativa participación en el turismo del vino mendocino, a partir de ambientación temática, utilización de insumos autóctonos, personal capacitado, vinculación con bodegas y asociados, permitiendo potenciar el patrimonio local de turismo del vino.

12.3. **PRÁCTICAS SUSTENTABLES:** contempla a bodegas y emprendimientos turísticos relacionados que hayan implementado prácticas que favorezcan la responsabilidad social empresaria y/o la conservación del ambiente. Incluye innovaciones y desarrollos sustentables en alguna o varias de las etapas del cultivo, elaboración y/o comercialización de sus productos. Se valorará la creación de conciencia acerca del desarrollo económico acompañado de condiciones sociales y ecológicas perdurables en el tiempo y que resulte, además, en un mejoramiento de la experiencia para el visitante.

12.4. **ARQUITECTURA y PAISAJES:** dirigida a bodegas que posean edificios residenciales y/o comerciales y/o de trabajo que tengan elementos y/o características de diseño arquitectónicos especiales, ya sean históricos o contemporáneos, incluyendo diseño de parques, jardines y vistas panorámicas que compongan una experiencia significativa para el visitante.

12.5. **ARTE y CULTURA:** destinada a bodegas que albergan museos, exposiciones y/o galerías, temporarias o permanentes, relacionadas con el arte y la cultura. Incluye bodegas, emprendimientos e instituciones que ofrezcan acontecimientos u eventos específicos ligados al arte y al turismo del vino como: conciertos, juegos, talleres artísticos, etc. Asimismo se incluye a aquellos desarrollos impresos y/o audiovisuales que promuevan el turismo del vino en Mendoza.

12.6. **EXPERIENCIAS INNOVADORAS:** podrán participar aquellas bodegas, emprendimientos e instituciones que ofrezcan actividades complementarias al turismo del vino, incluyendo experiencias educativas y/o de recreación que sean consideradas diferentes, innovadoras o especiales para los visitantes. Incluye a bodegas e instituciones que implementen acciones en conjunto con otras empresas relacionadas o no al mundo del vino y que constituyan una experiencia superadora para el visitante,

desarrollando un programa en común o basado en una temática específica. Incluye a bodegas que desarrollan acciones e infraestructura para conferencias, reuniones comerciales, congresos y convenciones.

12.7. **SERVICIOS RELACIONADOS:** dirigida a operadores de turismo, empresas, instituciones, agencias de comunicación, que provean servicios relacionados al turismo del vino. Se excluye de esta categoría a las bodegas.

12.8. **PEQUEÑAS BODEGAS (local):** dirigido a emprendimientos vitivinícolas que ofrezcan servicios a visitantes, que posean una elaboración propia de hasta 1.000.000lts. –que deberán certificar vía Instituto Nacional de Vitivinicultura- y la composición societaria. Dentro de esta categoría el Jurado evaluará la cantidad y calidad de servicios ofrecidos que aporten a la diversidad de propuestas turísticas en los siguientes ítems: ALOJAMIENTO, RESTAURANTE PRÁCTICAS SUSTENTABLES, ARQUITECTURA y PAISAJES, ARTE y CULTURA, EXPERIENCIAS INNOVADORAS y SERVICIOS RELACIONADOS. La presente categoría es de premiación exclusivamente local.

13. **GANADORES:** Las empresas, emprendimientos e instituciones galardonados con algún PREMIO autorizan al Comité Organizador a difundir sus nombres comerciales o razón social, fotos del evento y/o diversos elementos presentados en la postulación, con fines exclusivamente promocionales, por los medios de comunicación que crea conveniente, sin derecho a requerir compensación de ninguna especie. Las empresas galardonadas con el PREMIO ORO de cada categoría se comprometen a partir de comunicada su distinción a presentar la documentación de postulación en idioma inglés y todas aquellas correcciones propuestas por el jurado local con el objetivo de mejorar la presentación ante el jurado internacional.

14. **RESERVAS:** El Comité Organizador se reserva el derecho de modificar estas bases y condiciones y/o el cronograma del Concurso, cuando lo considere oportuno. El cual será comunicado fehacientemente con anticipación y por los mismos medios de la convocatoria original.

15. **CONFIDENCIALIDAD:** El Comité Organizador y el Jurado Evaluador se compromete a utilizar la información presentada en las postulaciones con fines exclusivos de la evaluación y selección de ganadores, garantizando su confidencialidad.

16. **RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Cualquier instancia no prevista por las presentes Bases y Condiciones será resuelta por el Ente de Turismo de Mendoza así como el Comité Organizador y/o el Jurado Evaluador, según corresponda, siendo inapelable la resolución recaída. Las mismas serán comunicadas por escrito a las partes por medios fehacientes.

LOS SOBRES CERRADOS SE PRESENTAN EN:

SECRETARÍA PRIVADA

ENTE DE TURISMO de MENDOZA - San Martín 1143 – Ciudad de Mendoza

LUNES A VIERNES, en horario de 9:00 a 18:00hs.

Mayor información:

Tel. 4202149

Rodrigo Lemos / Marina Milanesio

rlemos@mendoza.gov.ar / mmilanesio@mendoza.gov.ar