

# REGULAMENTO

## 2ª EDIÇÃO PRÉMIO FOOD FAB LAB



TAGUS  
VALLEY

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INOVPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

O TAGUSVALLEY assume um papel fundamental como agente dinamizador da inovação e economia da região e procura as condições necessárias para que as atividades económicas sejam alvo de uma forte aposta por parte do tecido empresarial e regional.

O FOOD FAB LAB é um serviço do INOVLINEA- Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar do TAGUSVALLEY. Oferece um espaço multifuncional onde está concentrada uma oferta de equipamentos e tecnologia dedicados à transformação alimentar, apoio técnico/consultoria nos demais temas relacionados com a produção alimentar (processo produtivo, produto, entre outros). O FOOD FAB LAB é um espaço que pode ser utilizado para:

- Elaborar experiências e testes de produção em ambiente industrial ou doméstico.
- Produção/transformação de produtos alimentares em ambiente doméstico ou industrial por produtores.

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

- Pessoas a título individual para avaliar as suas ideias, produzir e ensaiar com as próprias mãos, experimentar tecnologias, expandir conhecimento e autonomia, pré-testar conceitos e quem sabe iniciar aqui a sua produção.
- Empresas como o seu laboratório de criatividade, o seu departamento de I&D para a conceção e desenvolvimento de novos produtos, otimizar processos assim como iniciar pequenos lotes de produção minimizando custos de produção iniciais ou arranque de novos produtos.

O prémio FOOD FAB LAB pretende, tal como o próprio FOOD FAB LAB, incentivar atividades de produção e inovação alimentar. Os produtos a concurso serão avaliados do segundo três critérios: Inovação, Degustação e Potencial de Mercado.



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

O vencedor do prémio FOOD FAB LAB é o produto que mais se destacar no conjunto de todos os critérios. Existirá ainda um prémio para os produtos que se destacarem mais em cada um dos critérios.

É eletivo a concurso qualquer produto alimentar, doce ou salgado, em qualquer conformação ou estado físico, desde que transformado (exclui \*produtos primários alimentares ou, no caso de produtos de origem animal de primeira transformação), de qualquer fileira agroalimentar.

*\* O conceito "produção primária" e primeira transformação neste âmbito enquadra as atividades desenvolvidas numa exploração agrícola e engloba a produção, o cultivo, a apanha, a colheita e armazenagem de vegetais e cogumelos assim como operações como embalamento sem tratamento suplementar, lavagem, remoção de folhas, triagem de frutos e secagem de cereais. No caso dos produtos de origem animal refere-se ao produto animal ou proveniente dos animais "em natureza".*

## ARTIGO 1 (Objeto)

O Prémio tem como objetivo geral dinamizar a inovação e a economia no setor alimentar, promover e potenciar o aparecimento de novos projetos.

O prémio FOOD FAB LAB apresenta os seguintes objetivos específicos:

- a) Fomentar as atividades de produção e inovação alimentar;
- b) Fomentar a criação de novos produtos alimentares;
- c) Fomentar a utilização dos recursos endógenos;
- d) Promover e dar visibilidade a ideias-conceito, projetos, produtos com potencial valor acrescentado para o setor agroalimentar em particular para produtos transformados (exclui produção primária);
- e) Ser motor de dinâmicas de empreendedorismo e renovação do tecido empresarial no setor da transformação reconhecendo a



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

criação de novos produtos na indústria agroalimentar, como motor de crescimento económico, criação de emprego e valorização da produção nacional;

- f) Reconhecer, promover e premiar boas práticas e projetos, produtos inovadores de investigação e desenvolvimento;
- g) Distinguir produtos, ideias, projetos de produtos transformados;
- h) Distinguir produtos transformados com características diferenciadas;

## ARTIGO 2 (Concorrentes)

1. Podem ser participantes neste concurso:

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

Pessoas individuais com idade superior a 18 anos,

2. Não é permitida a participação de elementos da organização e do júri.

## ARTIGO 3 (Regras de atribuição dos prémios)

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:

Prémio Food Fab Lab: A atribuir ao produto que reunir a maior pontuação tendo em conta as várias categorias de avaliação: Inovação; Degustação; Potencial de Mercado



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

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

Prémio Potencial de Mercado: A premiação do prémio potencial de mercado confere aos vencedores o mérito pela potencialidade máxima do produto para a entrada no mercado, o valor acrescentado inerente, valorização do território local, regional ou nacional, a faculdade de promover a economia.

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

1.Os Prémios não têm natureza pecuniária. Consubstanciam-se na atribuição, de serviços prestados pelo TAGUSVALLEY com valor monetário determinado, aos vencedores.

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

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

5.O(s) prémio(s) têm de ser utilizado(s) por um período máximo de 90 dias a contar da data da sua atribuição e, durante o período máximo de 1 ano (365 dias).

6.A utilização do prémio (serviços a prestar pelo TAGUSVALLEY) está diretamente relacionado candidatura vencedora (produto/conceito/temática).



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

## ARTIGO 4 (Regras de candidatura)

1.A candidatura para ser considerada tem de cumprir dois momentos previstos, isto é, envio de candidatura através de preenchimento do formulário online disponível no site do TAGUSVALLEY e entrega de produto para prova sensorial e avaliação.

2.A candidatura a apresentar deverá considerar que:

- i. Pode candidatar qualquer produto e/ou ideia conceito transformado, de qualquer fileira agroalimentar;
- ii. É da total responsabilidade do candidato garantir todas as questões relacionadas com a segurança alimentar e saúde do consumidor para a disponibilização do produto a concurso.
- iii. É da total responsabilidade do candidato garantir a legitimidade para apresentar a candidatura.
- iv. Deverá enquadrar o produto em todos os critérios de avaliação, que será realizada de acordo com esse enquadramento.
- v. Deverá apresentar distinção para novas dinâmicas que fomentem desenvolvimento da produção e economia local, regional e /ou nacional.
- vi. O produto deverá ser entregue numa embalagem o mais semelhante possível ao idealizado para uma situação de colocação no mercado.

3.Cada participante pode apresentar até 2 candidaturas.

4. A participação está aberta a promotores de candidaturas em edições anteriores do Prémio Food Fab Lab, desde que com produtos diferentes dos já submetidos em anos anteriores.



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

## ARTIGO 5 (Cronograma e Prazos)

1. O período para apresentação de candidatura inicia a 20/07/2018 18:00h e termina a 08/10/2018 23h59m.
2. Os produtos devem ser entregues entre o dia 09/10/2018 e o dia 12/10/2018, das 9:00 às 18:00, ou no dia 13/10/2018 entre as 14h e 15h.
3. O Período de análise das candidaturas decorrerá entre 13/10/2018 e 16/10/2018.
4. A indicação de vencedores ocorrerá até dia 19/10/2018.
5. Conforme descrito no artigo 3º o direito ao(s) prémio(s) extingue-se em caso de falta de reclamação no prazo de 3 meses.

## ARTIGO 6 (Critérios de avaliação e ponderações)

1. Reserva-se o direito de não atribuir prémios se nenhuma candidatura tiver os critérios mínimos de avaliação ou atribuir prémios ex aequo;
2. O júri avaliará cada candidatura (ficha de candidatura e produto) tendo em conta os critérios de avaliação descritos abaixo, numa escala de 1 a 10 valores, onde 1 é a valorização mais baixa e 10 a valorização máxima.
3. A avaliação será realizada de acordo com os seguintes critérios:

### Critério Inovação (I):

- o Criatividade ou originalidade, inovação do processo/metodologia ou modelo de negócio, inovação na tradição, inovação disruptiva ou incremental;
- o Resposta social, isto é se responde a alguma tendência de consumo (Smart shopping, Saúde e bem-estar, Confiança, conveniência)\*,
- o Forma de apresentação, embalagem forma de consumo.

\*De acordo com estudo intitulado Análise das Tendências de Consumo Alimentar" da Deloitte, elaborado em parceria com o C-Lab em 2017.



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INOVPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

#### Critério Potencial de Mercado (PM):

- Viabilidade de produção e comercialização a nível empresarial,
- Estado de maturação do produto/negócio no que respeita ao ciclo do desenvolvimento do produto e/ou plano de negócios;
- Condições de conservação e durabilidade espetáveis;
- Potencial de impacto económico na região ou no país.

#### Critério Degustação | Análise sensorial(S):

- Atributos sensoriais

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

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

Critério Inovação 25%

Critério Potencial de Mercado 20%

Critério Degustação/Análise sensorial 55%

6. Do resultado do concurso o Júri lavrará a ata fundamentada, que será assinada por todos os seus membros;

### ARTIGO 7 (Prémios)

1. São premiados os primeiros classificados em cada categoria.

2. Os prémios a concurso são os seguintes:





**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INOVPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

➤ Prémio FOOD FAB LAB

Prémio no valor médio de 2.800,00€ em serviços do TAGUSVALLEY, divididos nas seguintes tipologias:

1500€ para utilizações no Food Fab Lab (média de 20 utilizações)

1000€ em Consultoria em temas como licenciamento, rotulagem, obrigações legais, processo produtivo (cerca de 40h)

1 Análise sensorial de aceitação de produto por painel de consumidores

1 Análise sensorial de preferência (entre protótipos ou com produtos potencialmente concorrentes- benchmarking)

Acompanhamento da elaboração de plano de negócio

➤ Prémio Categoria – INOVAÇÃO, POTENCIAL DE MERCADO OU DEGUSTAÇÃO

Prémio no valor médio de 1500,00€ em serviços do TAGUSVALLEY, divididos nas seguintes tipologias:

750€ para utilizações no FOOD FAB LAB (média de 10 utilizações)

400€ em Consultoria em temas como licenciamento, rotulagem, obrigações legais, processo produtivo (cerca de 16 horas)

1 Análise sensorial de aceitação de produto por painel de consumidores

1 Análise sensorial de preferência (entre protótipos ou com produtos potencialmente concorrentes- benchmarking)

Acompanhamento da elaboração de plano de negócio

ARTIGO 8 (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



**TAGUS  
VALLEY**

PARQUE TECNOLÓGICO  
DO VALE DO TEJO

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO - ALFARRAREDE  
EDIFÍCIO INDOPOINT  
2200 - 062 ABRANTES

T +351 241 330 330  
F 241 330 339

TAGUSVALLEY.PT  
GERAL@TAGUSVALLEY.PT

outros instrumentos de comunicação todas as candidaturas acompanhadas do nome dos seus autores.

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. Essas comunicações não poderão por em causa os direitos de propriedade do produto.