



BASES Y REGLAMENTO DEL 2° CONCURSO DE DULCE DE LECHE de la REGION CENTRO Pozo del Molle 2010

1. ORGANIZADORES Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

El presente concurso es organizado por TUTEUR S.A.C.I.F.I.A. Y SAMAL QUIMICA S.A. bajo la dirección técnica del INTI Lácteos y con el auspicio de la Municipalidad de Pozo del Molle, en la Localidad de Pozo del Molle, Provincia de Córdoba, el día **10 de Noviembre de 2010**.

El organizador se reserva el derecho de suspender temporal o definitivamente el desarrollo del concurso en caso de que por cuestiones ajenas a su voluntad se suspenda temporal o definitivamente la realización de los festejos.

El INTI Lácteos tendrá a su cargo la Dirección Técnica del concurso de Pozo del Molle siendo el responsable máximo de asegurar la transparencia y profesionalidad del mismo, desde el momento de la inscripción, realizando la verificación de la documentación y nivelación del jurado, participación como comisarios, desarrollo y análisis de resultados de la jura entrega de premios y toda actividad relacionada.

2. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

La documentación presentada por la empresa será mantenida por el Organizador con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades, profesionales y empleados de cualquier jerarquía del Organizador y los demás participantes, debiendo adoptar las medidas necesarias para que todas las personas observen y asuman esta obligación de confidencialidad comprometida

3 OBJETIVOS

- Valorizar, promocionar y mejorar la calidad de los dulces de leche argentinos elaborados en la región centro.
- Mejorar la imagen y posicionamiento de los productos en el mercado, a través de la mejora de la calidad, y de la difusión de sus características sensoriales.





4. PARTICIPACIÓN Y ADMISIÓN

4.1. Podrán participar en el concurso personas físicas y/o jurídicas titulares de establecimientos elaboradores de dulce de leche que realicen su inscripción a los efectos de participar en el concurso por medio del formulario de inscripción que contendrá los siguientes requisitos:

- Nombre de la sociedad o de la persona física participante
- Razón Social y Número de CUIT
- Nombre del representante o persona de contacto para recibir todas las comunicaciones a los efectos del desarrollo concurso.
- Teléfono, Fax, E-mail
- Domicilio comercial y del establecimiento
- RNE, RPE o RME (Registro Nacional, Provincial o Municipal de Establecimiento)
- RNPA, RPPA o RMPA (Registro Nacional, Provincial o Municipal de Producto Alimenticio)
- Cantidad de litros por día procesados.

4.2. Es condición esencial para la admisión en el concurso:

1. Que las empresas elaboradoras estén radicadas en la República Argentina y estén categorizadas como PYMES.
2. Que las empresas elaboren sus dulces de leche en establecimientos habilitados por la autoridad competente, para lo cual deberán poseer RNE, RPE ó RME, y RNPA, RPPA o RMPA vigentes a la fecha del concurso.
3. Que los dulces de leche correspondan a lotes destinados a la comercialización con una clara identificación del lote o una inequívoca identificación del mismo. Los dulces de leche deberán cumplir con las características de presentación descriptas en el Código Alimentario Argentino (CAA) para su tipo si las tuviera.
4. Determinar con precisión la o las categorías de producto en las que participará en el concurso.





5. A cada lote de dulce de leche participante se le deben realizar, según corresponda, los siguientes análisis: Humedad y Recuento de Hongos y Levaduras.

Los análisis podrán ser realizados en el INTI Lácteos (Sedes Buenos Aires o Rafaela) o en un laboratorio a elección del participante con suficiente competencia técnica en dichos análisis y matriz. Los costos de los análisis correrán por cuenta de las empresas participantes. En el informe debe figurar el número de lote del producto o una clara e inequívoca identificación del mismo. Los informes deben realizarse con suficiente anterioridad para contar con los resultados el día **29 de octubre de 2010**.

Pasado ésta fecha se considerarán fuera de concurso aquellos productos que no hubieren entregado el informe correspondiente.

6. Abonar el correspondiente derecho de inscripción de:

Participación	\$ 350 (por Unidad)
---------------	---------------------

4.3 Inscripción y Plazos

De acuerdo a lo establecido, los participantes deberán enviar sus solicitudes de inscripción y efectuar el pago del arancel correspondiente. Las inscripciones y los pagos serán recibidos hasta el día **15 de Octubre de 2010** hasta las 16:00 h, plazo que se establece como fecha de cierre de inscripción.

Cada concursante deberá seguir los siguientes pasos para la inscripción:

1. Enviar la ficha de inscripción **completa**, una por cada dulce de leche presentado al concurso.
2. Enviar copia del registro de establecimiento (RNE, RPE o RME).
3. Enviar copia del registro de cada producto (RNPA, RPPA o RMPA).
4. Abonar el pago correspondiente.
5. Enviar informe original con los resultados de análisis descriptos en 4.2.5
6. Enviar (o coordinar la entrega/retiro con personal de SAMAL QUIMICA) la cantidad de **2 kg** de producto (mínimo).

Los documentos y los productos de la o las inscripciones correspondientes deberán ser remitidos personalmente o por correo a SAMAL QUIMICA o coordinar la entrega o retiro con el personal de la empresa mencionada.

Dirección: Bulevar Santa Fe 999, Alicia o a la sucursal de Villa María, Av. Perón 1509, Villa María, en el horario de 8:00 a 12:00 y de 15:00 a 19:00 hs. **Hasta el 5 de Noviembre de 2010.**





Se detalla a continuación el resumen de ítems a entregar:

Hasta el 15 de octubre de 2010

- Ficha/s de inscripción.
- Pago de arancel correspondiente.

Hasta el 29 de octubre de 2010

- Envío de informe original de humedad y recuento de hongos y levaduras.

Hasta el 5 de noviembre de 2010

- Copia registro establecimiento.
- Copia registro producto.
- Entrega/retiro de productos.

La exclusión del participante con motivo del incumplimiento de las condiciones impuestas en los incisos 4.2 no dará derecho a solicitar la devolución del arancel de inscripción establecido en el punto 4.2.6

Por consultas dirigirse a:

Nicolás Pereyra

E-Mail: nicolas@tuteur.com.ar; Tel: (011) 4307-8085

Andrea Moretto

E-Mail: samalquimica@cespalnet.com.ar; Tel: (03533) 49-6059/6082

Eduardo Baudino

E-Mail: ebausamal@hotmail.com Tel.: (03533) 15689849

Mauricio Sappia

E-Mail: sqlacteos@cespalnet.com.ar ; Tel: (03533) 15630858

Hernán Murno

E-mail: hmurno@inti.gob.ar, Tel: (011) 4724-6403





5. CATEGORIAS

Los dulces de leche presentados a participar en el concurso deberán pertenecer a alguna de las categorías descriptas a continuación, pudiendo la empresa presentar productos en más de una categoría del concurso (máximo: un dulce por categoría).

CAT	DULCE DE LECHE	ENVASE	REQUISITOS	
			Humedad ⁽¹⁾	Recuento de hongos y levaduras ⁽²⁾
1	FAMILIAR	CARTON PLASTICO VIDRIO	Máximo 30,0%	100 UFC/g
2	REPOSTERO		Máximo 30,0%	100 UFC/g

Criterios de evaluación:

(1) Se tendrá una tolerancia del 1% incluyendo la incertidumbre del método aplicado.

(2) El valor es el máximo admitido.

5.1 El INTI Lácteos se reserva el derecho de eliminar, sustituir, modificar, dividir, ampliar y/o reagrupar del concurso cualquiera de las categorías de productos, en especial aquellas que no reúnan un mínimo de 2 participantes.

6. EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS DULCES DE LECHE

6.1 La evaluación sensorial será realizada por los Jurados quienes actuarán, individualmente para el análisis sensorial de los productos, a realizarse el **día 10 de Noviembre de 2010** en el salón de la Cámara de Comercio de Pozo del Molle.

6.2 El procedimiento de evaluación, se hará de acuerdo a la metodología implementada por el Laboratorio de Análisis Sensorial del INTI Lácteos, la cual incluye las planillas de jura a utilizar. Los dulces de leche serán clasificados, de acuerdo al Código Alimentario Argentino, por su calidad de la siguiente forma:

Calidad Extra: aquellos que hayan sumado un **mínimo de 95 puntos**.

Calidad Primera: aquellos que hayan sumado **entre 90 y 94,9 puntos**.

Calidad Segunda: aquellos que hayan sumado **entre 85 y 89,9 puntos**.





Sin calificación de calidad: aquellos que hayan sumado **menos de 84,9 puntos.**

6.3 El Jurado cuenta con facultades para descartar de la evaluación cualquier producto participante que no logre reunir las condiciones mínimas aceptables en uno o más aspectos sometidos a evaluación.

6.4 El resultado de la evaluación estará dado por el mayor puntaje promedio obtenido por cada producto, alcanzándose el resultado definitivo y asignando los premios acordados para este concurso según el siguiente criterio:

7. PREMIOS

7.1 Al **Dulce de Leche** que habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra establecidos en el apartado 6.2, haya obtenido el mayor puntaje dentro de la categoría se le asignará el Certificado **Medalla de Oro 2º Concurso de Dulce de Leche de la Región Centro, Pozo del Molle 2010.**

7.2 Al **Dulce de Leche** que habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera establecidos en el apartado 6.2, haya obtenido el segundo puntaje dentro de la categoría se le asignará el Certificado **Medalla de Plata 2º Concurso de dulce de leche de la Región Centro, Pozo del Molle 2010.**

7.3 Al **Dulce de Leche** que habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra, Primera o Segunda establecidos en el apartado 6.2, haya obtenido el tercer puntaje dentro de la categoría se le asignará el Certificado **Medalla de Bronce 2º Concurso de dulce de leche de la Región Centro, Pozo del Molle 2010.**

7.4 En todos los casos, si existiera un empate en el proceso de evaluación, el mismo será resuelto por el voto del Comisario General o por el jurado, para lo cual el INTI Lácteos se reserva el derecho de utilizar otra planilla u otra metodología de jura.

Una vez finalizado el análisis sensorial, el INTI Lácteos contabilizará las puntuaciones y junto con el Comisario General se procederá a la identificación de los dulces de leche premiados.





7.5 Posteriormente a la evaluación de los resultados por parte del INTI Lácteos el Comisario General proclamará el premio “**DULCE DE LECHE DE LA REGION CENTRO - POZO DEL MOLLE 2010**” valoración que se hará según el siguiente criterio:

El **Dulce de Leche** (de cualquier categoría) que alcanzara el mayor puntaje del certamen, aplicando los requisitos de puntuación establecidos en el apartado 6.2 y siendo dicho puntaje no inferior a 95 puntos, el Comisario General lo declarará: “**DULCE DE LECHE DE LA REGION CENTRO - POZO DEL MOLLE 2010**”. En caso, de no cumplirse estos requisitos se declarará desierta dicha declaración. Si existiera un empate entre dos o más dulce de leche, el mismo será resuelto por el voto del Comisario General.

7.6 Los **Maestros Dulceros**, autores de los productos premiados, recibirán premios análogos a los recibidos por cada uno de los mismos. Esto es válido para medallas de oro, plata, bronce y Dulce de Leche de la Región Centro – Pozo del Molle.

7.6 Los tres **Jurados** con mejor desempeño durante la jura obtendrán una mención especial. La evaluación se basará en la performance de los mismos respecto a la media.

7.7 Los galardonados podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero siempre haciendo referencia a la categoría, a la variedad de producto y en el marco del 2° Concurso de dulces de leche de la Región Centro, Pozo del Molle 2010.

7.8 Los premios serán entregados por los Organizadores y la Dirección Técnica del concurso, el día **12 de noviembre** al finalizar los concursos a quienes resulten ser representantes de los participantes de acuerdo a la ficha de inscripción.

Para el caso de ausencia de representante legitimado, el premio será conservado por el Organizador por el plazo de 60 días luego de lo cual si no fuere retirado por el participante perderá el derecho a reclamo.





CONDICIONES GENERALES

El 2º Concurso de **dulce de leche** de la Región Centro, Pozo del Molle 2010 se encuentra desarrollado y organizado por FUNDACION POZO DEL MOLLE, TUTEUR S.A.C.I.F.I.A. y/o SAMAL QUIMICA S.A., en adelante los Organizadores, quienes son los únicos responsables de la mecánica y control conforme lo estipulado en el presente Reglamento.

El mismo y solo hecho de participar implica la plena aceptación de las presentes bases y de toda aclaración y/o modificación que pudiera hacer en su desarrollo.

Los Organizadores podrán, cuando se presenten situaciones no imputables a los Organizadores y no previstas en el Reglamento, modificar total o parcialmente, cualquiera de los puntos enunciados en este Reglamento, dando la debida comunicación y publicación a todos los participantes inscriptos en el concurso.

Los Organizadores no serán responsables por los daños y perjuicios que pudieran sufrir los ganadores o terceros con motivo y/u ocasión de la participación en el concurso y/o el uso de los premios declinando toda responsabilidad contractual y/o extracontractual frente a los ganadores y/o acompañantes y/o sucesores lo que es aceptado incondicionalmente por cada uno de los participantes.

Ninguno de los premios incluye ninguna otra prestación o servicio no enunciado en este Reglamento.

RECIBÍ EL PRESENTE REGLAMENTO EL CUAL DECLARO CONOCER Y ACEPTAR INTEGRAMENTE A EFECTOS DE PARTICIPAR EN EL 2º **Concurso de dulces de leche de la Región Centro, Pozo del Molle 2010**

Firma y Aclaración





ANEXO I

1. EL JURADO

1.1. Composición y designación.

Para el análisis sensorial de los productos, el INTI Lácteos conformará un Jurado que estará compuesto por al menos 6 jueces por categoría, supervisados por el Comisario General del concurso.

Cada miembro del Jurado tendrá derecho a voto, menos el Comisario que sólo votará en los casos expresamente establecidos en el presente reglamento. Los miembros titulares del Jurado serán elegidos por el INTI Lácteos entre personas con entrenamiento en análisis sensorial de dulce de leche. Previamente al concurso se llevará a cabo un taller de nivelación para los jurados con el objetivo de armonizar criterios de evaluación.

El Organizador del concurso junto con el INTI Lácteos podrán establecer un cuerpo de Jurados suplentes que sustituyan a los designados como titulares, si estos resignaran de la designación o por cualquier otra razón se vieran impedidos de participar y/o ejercer las funciones de su cargo.

1.2. Funcionamiento del Jurado.

La evaluación y puntuación del Jurado es individual y secreta. Queda prohibido a los miembros del Jurado, deliberar o de cualquier otro modo influir en la decisión de otro de los miembros, así como simplemente adherir su evaluación al resultado de cualquier otro miembro del cuerpo. Queda exceptuado de la prohibición el Comisario que en ejercicio de sus funciones podrá ser consultado por el Jurado.

Las máximas y únicas autoridades sobre la aplicación de este reglamento del Concurso son el Organizador y el INTI Lácteos.

Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante designado en la ficha de inscripción y será resuelto por el Organizador, el INTI Lácteos o el Comisario presente según la materia del mismo, cuyas resoluciones serán inapelables y definitivas.





2. EL COMISARIO

2.1 La designación del Comisario General del Concurso será establecida en conjunto entre el Organizador y el INTI Lácteos.

2.2 Las funciones del Comisario serán: asistir al jurado durante la evaluación sensorial de los dulces de leche, decidir en caso de empates y participar en la evaluación de los resultados y asignación de premios.

Todo fallo o resolución emitido por el Jurado de carácter conflictivo o que dé lugar a dudas será resuelto por el Comisario del Concurso.

El Comisario General del concurso será la máxima autoridad competente durante la jura.



FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL PARTICIPANTE:

Nombre de la empresa o razón social participante:			
Domicilio Establecimiento:		Localidad:	CP:
Provincia:		Persona de Contacto	
Tel:	E-mail:		
CUIT:	RNE/RPE/RME	RNPA/RPPA/RMPA	
Producción diaria (litros procesados/día):		Cantidad de productos a inscribir:	

Las fichas de inscripción y los aranceles de inscripción deberán ser remitidos personalmente, por correo, en el horario de 8:00 a 12:00 y de 15:00 a 19:00h, hasta el día 15 de octubre de 2010 inclusive hasta las 16:00h., a alguna de las siguientes direcciones:

SAMAL QUIMICA – Casa Central
Boulevard Santa Fe 999
Alicia, Córdoba

SAMAL QUIMICA – Sucursal Villa María
Av. Perón 1509
Villa María, Córdoba

Tel./Fax: 03533-496059 /082 / 300 / 446

Costo de la inscripción: \$ 350,00 (por dulce)

*La documentación requerida y los productos (descritos en las bases y reglamento, Art. 4.2) deberán ser remitidos personalmente o por correo a SAMAL QUIMICA a las direcciones mencionadas de 8:00 a 12:00 y de 15:00 a 19:00 h **hasta el 5 de noviembre de 2010**, sin excepción*

Para mayor información:

Tuteur S.A.: Tel: (011) 4307-8085 e-mail: nicolas@tuteur.com.ar ;

Samal Química: Tel: (03533) 496059/ 082. e-mail: samalquimica@cespalnet.com.ar
ebaumasal@hotmail.com, 03533 15689849 sqlacteos@cespalnet.com.ar 03533
15430858

INTI Lácteos: Tel: (011) 4724-6403 e-mail: quesosar@inti.gov.ar





CATEGORÍAS

CAT	DULCE DE LECHE	Marque con una X el/los dulces con los que participe	ENVASE	
			Marque con una x según corresponda	
1	FAMILIAR		Cartón	<input type="checkbox"/>
			Plástico	<input type="checkbox"/>
			Vidrio	<input type="checkbox"/>
2	REPOSTERO		Cartón	<input type="checkbox"/>
			Plástico	<input type="checkbox"/>
			Vidrio	<input type="checkbox"/>

ACEPTACIÓN DE BASES Y REGLAMENTO

RECIBÍ LAS BASES Y REGLAMENTO DEL 2° CONCURSO DE DULCES DE LECHE DE LA REGIÓN CENTRO, POZO DEL MOLLE 2010 EL CUAL DECLARO CONOCER Y ACEPTAR INTEGRAMENTE A EFECTOS DE PARTICIPAR DEL MISMO.

ASIMISMO DECLARO QUE EL/LOS PRODUCTOS A PRESENTAR EN EL CONCURSO PERTENECEN A LOTES COMERCIALES Y SE CORRESPONDEN FIELMENTE A LOS MISMOS LOTES ANALIZADOS, ASUMIENDO LA EMPRESA PARTICIPANTE TODA RESPONSABILIDAD RELACIONADA A LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Lugar y Fecha

Firma

Aclaración

D.N.I.

