

Bases reguladoras para la concesión de los premios del Concurso Nacional de Hotelería Sustentable en la Republica Argentina 2014 en la categoría: HOTELES SUSTENTABLES.

Primera.- Objeto.

La finalidad de este concurso es reconocer, fomentar y potenciar las distintas iniciativas o desarrollos de hoteles en la República Argentina sobre hotelería sustentable para favorecer la integración de los principios de la sustentabilidad en la cadena de valor y el avance hacia una gestión más sustentable en la industria de la hospitalidad y el turismo argentino.

Segunda.- Detalle de la categoría.

La categoría **Hoteles Sustentables** fue desarrollada para que participen y se presenten los colaboradores de los establecimientos hoteleros del país, quienes compartirán sus experiencias y sus logros en la hotelería sustentable. Nos contarán las acciones específicas que mejoraron los procesos tanto en lo ambiental, social y económico de manera equilibrada. Logrando un segmento diferenciado de los proyectos de hotelería que no han sido llevados a la práctica.

Tercera.- Presentación de Trabajos y Declaración Jurada.

Podrán presentar su trabajo establecimientos hoteleros de cualquier categoría y dimensiones, teniendo en cuenta que la presentación debe ser realizada sobre un solo lugar físico o terreno, es decir, por ejemplo no pueden participar cadenas hoteleras en su totalidad, en ese caso debe presentarse cada hotel de la cadena por separado.

Los establecimientos hoteleros que ya hayan participado de ediciones anteriores de este certamen pueden volver a participar, más allá de su resultado, pero siempre con trabajos que presenten modificaciones considerables y demostrables sobre la evolución del mismo con respecto a las presentaciones anteriores.

La presentación de los trabajos deberán incluir, además de los datos correspondientes a la entidad o particular y de la persona de contacto (datos de la organización, domicilio, nombre y apellidos, número de DNI, teléfono y correo electrónico), una descripción de los méritos del trabajo con que se concurre al concurso, según los requisitos de las presentes bases, el modelo de solicitud on-line.

En el caso de que la documentación no se presente completa, se podrá requerir a los participantes aquellos datos o información faltante que no haya sido facilitada o alguna otra información que se considere necesaria para la evaluación de las postulaciones. Asimismo, los postulantes podrán aportar cualquier otra documentación adicional que consideren relevante en relación a la valoración de su trabajo.

En todo caso, cada presentación deberá contar con un título (6 palabras aproximadamente), un breve resumen del trabajo (10 renglones aproximadamente) y una ilustración del mismo, disponibles para fines divulgativos por parte de los organizadores del concurso.

Para esta categoría se deberá enviar una declaración jurada sobre la veracidad de los trabajos presentados, en caso de existir diferencias con lo presentado en el trabajo quedara descalificado y

será demandada la devolución del premio en caso de existir una diferencia un vez terminado el evento.

La presentación de los trabajos no conlleva abono de canon de participación e implica el conocimiento y aceptación de estas bases de participación.

Todo lo referido a la confidencialidad y propiedad intelectual de los trabajos presentados en el presente concurso se encuentra detallado en la cláusula décima.

Cuarta.- Plazo y forma de presentación de las postulaciones.

El plazo de presentación de trabajos a la convocatoria de este concurso en el ejercicio 2014 será desde el día siguiente a la publicación de estas bases en la página web del concurso www.hotelesmasverdes.com.ar hasta las 14:00 horas de 31 de julio de 2014, no admitiéndose ninguna solicitud fuera de este plazo.

Los proyectos se deberán presentar vía web a través del formulario de solicitud on-line diseñado a tal efecto, al que se adjunta la memoria técnica, siendo el documento a evaluar. También se puede adjuntar documentación complementaria que se considere necesaria para ejemplificar o detallar alguna de las menciones en la memoria técnica.

Los formatos aceptados para esta presentación y la documentación complementaria son archivos Word®, Excel®, PowerPoint®, PDF® (u otros compatibles) y cualesquiera archivos de audio o video posibles de reproducir con Windows Media Player®. En caso de optar por otro formato, el participante deberá pedir previa autorización a los organizadores del concurso.

La memoria técnica explicativa del trabajo, es redactada en texto e incluyendo los elementos gráficos que se consideren necesarios, con una extensión mínima de 15 páginas y máxima de 25 páginas tamaño A4, letra tamaño 11, que contenga siempre los siguientes contenidos:

1. Título del trabajo.
2. Antecedentes del establecimiento.
3. Objetivos del trabajo.
4. Elementos innovadores del trabajo.
5. Descripción de la funcionalidad y beneficios ambientales.
 - 5.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
 - 5.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
6. Descripción de la funcionalidad y beneficios económicos.
 - 6.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
 - 6.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
7. Descripción de la funcionalidad y beneficios sociales.
 - 7.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
 - 7.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
8. Equipo de trabajo.

Quinta.- Evaluación de postulaciones.

Los trabajos van a ser recibidos por el equipo técnico del concurso, que los va a revisar con el objetivo de verificar que se encuentren dentro del marco de estas bases. Los mismos serán evaluados por dicho grupo y se puntuarán de acuerdo a la ponderación de la tabla presentada en la cláusula sexta de las presentes bases.

El Equipo Técnico, en los días subsiguientes al 15 de agosto de 2014 informará a los 3 (tres) trabajos seleccionados con mayor puntaje condición de finalistas, debiendo éstos aceptar su selección y compromiso de participación en las fases finales a celebrar en HOTELGA 2014 mediante comunicación escrita y firmada a la organización, en un plazo no superior a 5 días corridos desde que les sea comunicada su condición de finalistas.

Si algún postulante no accede al compromiso, se tomará al siguiente en el ranking, hasta completar los 3 postulantes al premio.

Una vez seleccionados y confirmados los 3 trabajos finalistas, el equipo técnico informará sobre las mismas al Jurado, el órgano legitimado para realizar la evaluación final en instancias de HOTELGA 2014, entregando la documentación presentada permitiendo una pre-evaluación y formulación de preguntas a realizar en el evento final.

Sexta.- Requisitos y criterios de evaluación de postulaciones.

Para la evaluación de los trabajos recibidos y selección de finalistas, se tendrán en cuenta principalmente los siguientes criterios, reconocidos como las bases de la Hotelería Sustentable, estos son: Ambientales, Sociales y Económicos. El otro criterio a evaluar será la presentación de los trabajos, tanto en la fase clasificatoria como en las fases finales.

Será de gran importancia la presentación y diseño del trabajo; su coherencia con los objetivos de mejora de la gestión hotelera sustentable; su grado de concreción, consolidación y aplicabilidad exitosa; los resultados obtenidos y la evaluación de los mismos mediante indicadores fácilmente contrastables, así como la ejemplaridad del trabajo para la mejora sustentable del sector hotelero.

La correspondiente puntuación, tanto el Equipo Técnico, en una primera instancia, como el Jurado, en etapa final, tendrán en cuenta los siguientes valores mencionados anteriormente y detallados en la siguiente tabla, sobre un total de 100 puntos:

Relevancia	Ítem a evaluar	Valor
1	BENEFICIOS AMBIENTALES. Eficiencia en el uso de los recursos y la reducción del impacto ambiental de la actividad hotelera consecuencia del trabajo, valorando especialmente que éstos sean presentados mediante indicadores cuantificables. De ser posible con ilustraciones que demuestren lo planteado	Hasta 30 puntos
2	BENEFICIOS ECONÓMICOS. Ventajas del trabajo en términos económicos respecto de su viabilidad financiera, la oportunidad de ahorro de costos y el potencial rendimiento sobre el aumento de ventas o rentabilidad futura del trabajo. Es necesario tener alguna demostración técnica de los resultados obtenidos y planteados.	Hasta 30 puntos
3	BENEFICIOS SOCIALES. Impacto positivo del trabajo sobre los aspectos sociales de la actividad hotelera. Por ejemplo, creación de nuevas oportunidades de empleo, mejora de las condiciones laborales, valorización del patrimonio cultural y natural de la región,	Hasta 30 puntos

	repercusión positiva en las comunidades locales.	
4	EXPOSICIÓN. Claridad, calidad expresión, dinamismo y efectividad en la presentación o exposición del trabajo tanto en la primera entrega como en el evento final.	Hasta 10 puntos

En la selección de finalistas, en caso de empate en la sumatoria total, se definirá tomando el Ítem 1 por separado, en caso de permanecer la igualdad se agregara el siguiente hasta llegar a una nueva instancia. De permanecer el coordinador del concurso en función de presidente de jurado de selección definirá el desempate.

Séptima.- Fases finales.

Los 3 trabajos seleccionados como finalistas competirán entre sí en las fases finales del concurso, a celebrarse durante el transcurso del HOTELGA 2014, del 2 al 4 septiembre de 2014 en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires.

Cada candidatura seleccionará un equipo de 1 a 3 personas y dispondrá de un tiempo de 30 minutos para exponer su trabajo al Jurado y público asistente, para lo que se contará con un área expositiva habilitada dentro del recinto ferial sobre la temática de la sustentabilidad en la hotelería.

Tras la exposición del trabajo, cada equipo deberá responder en un tiempo máximo de 10 minutos a, como mínimo, 3 preguntas formuladas por miembros del Jurado para ahondar sobre las características y beneficios del mismo.

Por cada dos (2) minutos de demora en la presentación del trabajo, se penalizará restando un (1) punto del total de puntos obtenido.

Los equipos de las candidaturas dispondrán de una computadora y medios de proyección audiovisual, pudiendo utilizar en su exposición otros elementos materiales que consideren necesarios para una mejor comprensión del trabajo, con la previa autorización por parte del Jurado.

Las exposiciones se desarrollarán dentro de los días y horarios asignados por las entidades organizadoras de HOTELGA teniendo igualmente que presentarse los finalistas desde el comienzo del evento final.

En su exposición, las candidaturas deberán hacer énfasis de manera especialmente dinámica en los objetivos del trabajo, metodología, características, beneficiarios del mismo, los resultados alcanzados o esperados por el mismo y su aplicabilidad e impacto real en la sustentabilidad de la industria hotelera argentina.

Será valorado que los beneficios potenciales del trabajo estén cuantificados siempre que sea posible, para la cual debe estar claramente indicado el origen de los datos utilizados para este fin, así como las funciones empíricas si es que existen.

Octava.- Composición del Jurado.

El Jurado estará compuesto por 4 (cuatro) personalidades relevantes y de prestigio de la hotelería y el turismo nacional e internacional.

Para ello se invitará a participar a expertos integrantes de las siguientes organizaciones: Asociación de Hoteles de Turismo de Argentina (AHT), Federación de Hotelería y Gastronomía de Argentina, (FEHGRA), Cámara Argentina de Turismo (CAT), Secretaría de Turismo de la Nación, Academia de Turismo Argentina y Universidades.

Los miembros del Jurado deberán presentarse al certamen los días indicados por la organización, y contarán con su correspondiente certificado. En caso que alguno de los miembros del jurado no pueda asistir el equipo técnico cubrirá los lugares vacantes. El Presidente del Jurado será elegido por el equipo técnico. Las decisiones de los Jurados serán inapelables.

Novena.- Fallo del Jurado y entrega de Premios.

Cada jurado entregara una copia de su planilla de puntuación firmada al equipo técnico, que contabilizará el puntaje obtenido por cada uno de los trabajos y el Presidente del Jurado fiscalizará el mismo, sumando los puntajes de los ítems correspondientes de cada miembro del Jurado, adoptando así un fallo que presentará a los candidatos y público, acto seguido a la finalización de las exposiciones de los trabajos.

Se concederán los siguientes premios:

- **Primer puesto**, Hotel con Mejor Desempeño en Hotelería Sustentable de la Republica Argentina 2014.

\$ 10.000 (pesos diez mil)

- **Segundo puesto**, Hotel con Mejor Desempeño en Hotelería Sustentable de la Republica Argentina 2014.

\$ 5.000 (pesos cinco mil)

En caso de empate en la evaluación de las distintas categorías, el Jurado resolverá el mismo mediante una nueva votación, pudiendo acordar dividir el Premio en partes iguales si no pudiera deshacerse el empate en el puntaje tras la misma.

El fallo del Jurado será inapelable.

El Acto de Premiación se realizará el día 4 de septiembre de 2014 en el predio ferial La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el marco de HOTELGA. El lugar y horario de la ceremonia será comunicado a todos los equipos durante el certamen.

Décima.- Publicidad.

Los premiados deberán hacer publicidad de los galardones obtenidos en membretes, anuncios, memorias y actos que se organicen en relación con el trabajo premiado, así como específicamente en páginas web y otros medios de comunicación social específicos o relacionados con el trabajo o con el emprendimiento ganador. Se deberá especificar la categoría en la que fue premiado el trabajo y el año de concesión.

La imagen gráfica de las comunicaciones deberá cumplir con las indicaciones del **Manual de Identidad Visual de la marca del Programa Hoteles + Verdes** y sólo estará permitido el uso de los isologotipos oficiales, que deberán ser solicitados a las entidades organizadoras.

Undécima.- Propiedad intelectual y privacidad.

Las entidades organizadoras del concurso, el equipo técnico y los miembros del Jurado se comprometen a garantizar, salvaguardar y respetar en todo momento los derechos de propiedad intelectual de los trabajos presentados, así como a la confidencialidad de los datos o información a la que pudieran tener acceso por razones de su participación en el concurso.