

REGLAMENTO DEL CONCURSO “LA MEJOR RECETA CON FRUCO”

UNILEVER ANDINA COLOMBIA LIMITADA

Mediante el presente documento, se establecen las condiciones y restricciones que regirán el concurso que realizará UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA (en adelante “UNILEVER”), denominada “LA MEJOR RECETA CON FRUCO” (en adelante la “Actividad”), la cual está dirigida a los establecimientos comerciales consumidores de la marca FRUCO, categoría SALSAS Y ADEREZOS, en Colombia (en adelante “Operador/es”). La participación en el concurso implica el conocimiento y la aceptación de los establecimientos comerciales consumidores de obligarse por estas reglas y por las decisiones de UNILEVER, las cuales tendrán carácter definitivo en todos los asuntos relacionados con el concurso. El presente Reglamento no obliga a Unilever con determinada persona o determinada colectividad sino sólo con quien acepte los términos del presente reglamento y sus eventuales modificaciones.

1. Título del concurso: La Mejor Receta con Fruco

2. Participantes:

- 2.1. Podrán participar en el concurso todas las personas jurídicas, portadoras de un número de identificación tributaria válido, que operen en el territorio colombiano y tengan dentro de su menú una preparación que incluya el uso de Salsa de Tomate Fruco, de la categoría de Salsas y Aderezos, durante el término de la presente actividad.
- 2.2. Los participantes deberán registrarse en el sitio web de *Unilever Food Solutions*: www.unileverfoodsolutions.com.co para poder concursar por los premios.

3. Dinámica:

- 3.1. **Registro.** Los participantes deben registrarse y suministrar sus datos de contacto: nombre y apellido, correo electrónico, número telefónico o de celular, nombre del establecimiento comercial, número de identificación tributaria del establecimiento (NIT), tipo de negocio, cargo, dirección del establecimiento y ciudad.
- 3.2. **Registro de Receta.** Quien pretenda participar por los premios de esta actividad deberá diligenciar el paso a paso de la preparación de una receta gastronómica, incluyendo un listado de los ingredientes, siendo uno de los ingredientes Salsa de Tomate Fruco®, de la categoría de Salsas y Aderezos de Unilever. Cada operador podrá inscribir máximo una (1) receta para participar del concurso.

Para el registro de la receta se le solicitará al operador que lo haga en el formato contenido en la página web www.unileverfoodsolutions.com.co el cual podrá diligenciar de manera digital y cargarlo al portal de inscripción (Ver Anexo 1: Formulario de Inscripción de receta). En este es obligatorio incluir:

1. Listado detallado de ingredientes.
2. Cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes detallado en unidades de peso o volumen como gramos (gr.) o mililitros (ml.), respectivamente.
3. Listado detallado de utensilios y/o herramientas de cocina necesarias para preparar la receta.
4. Paso a paso de la preparación: Se debe indicar detalladamente cada uno de los pasos necesarios para preparar la receta inscrita. En ella se deben especificar todas actividades, funciones o técnicas culinarias requeridas para la preparación del plato final.

La receta participante debe ser de un plato fuerte. Es decir, debe contener todos los elementos y requerimientos de “El plato del bien comer”, esto es, proteína animal o vegetal, vegetales, carbohidratos (cereales o tubérculos) y/o leguminosas.

3.3. Foto de la receta preparada. Como paso final para tener un registro exitoso de la receta, se debe cargar en la página web una foto en donde se muestre de forma clara una porción de la receta preparada, emplatada y lista para ser servida a comensal.

La foto deberá ser tomada por la persona que haga la inscripción. No se aceptará el uso de imágenes genéricas descargadas de sitios web o portales de internet. Para la toma de la fotografía se podrá utilizar cualquier dispositivo electrónico que tenga cámara. El formato de imagen aceptado será JPEG o PDF y su peso en MB no deberá exceder los 15 MB.

En la foto deberá ser incluido únicamente la preparación de la receta emplatada tal y como se evidencia en el ejemplo adjunto:



No agrega valor incluir fotos de marcas o ingredientes. Esto sólo generará que la foto principal pierda protagonismo y su valoración sea más compleja.

En el sitio web del concurso se dispondrá de un instructivo para que la toma de la fotografía sea lo más clara posible (Ver Anexo 2: Instructivo para la toma de la fotografía).

Las fechas de registro de datos, receta y cargue de la fotografía están contempladas entre el 17 de febrero de 2020 y el 31 de marzo de 2020.

- 3.4. El concurso gastronómico.** La selección de la receta ganadora y catalogada como “La Mejor Receta Con Fruco” será aquella receta que haya logrado aprobar los tres (3) filtros de selección del concurso: i) Inscripción del operador y receta, ii) Redes sociales y iii) Final de Cocina.

En cada uno de los filtros el número de recetas participantes se irá reduciendo hasta tener un ganador final. La descripción de cada uno de los filtros se hace a continuación:

3.4.1. Datos del operador y receta.

En este filtro se evaluarán los tres (3) requisitos de inscripción: datos del operador, receta y fotografía de la receta. Para ello se utilizarán las siguientes rúbricas:

Datos del operador:

DATOS DEL OPERADOR		
REQUISITO	CALIFICACIÓN*	
Nombre	0	1
Apellido	0	1
Correo Electrónico	0	1
Número de Celular	0	1
Nombre del establecimiento comercial	0	1
NIT	0	1
Tipo de Negocio	0	1
Cargo	0	1
Dirección	0	1
Ciudad	0	1
*La calificación de 1 o 0 es una variable dicótoma donde toma el valor de 0 cuando el inscrito no diligenció la información solicitada y 1 cuando está debidamente diligenciada. Solo los inscritos con una calificación de 10 pasarán este filtro.		

Receta:

RECETA						
VARIABLE	EXPLICACIÓN	CALIFICACIÓN*				
Ingredientes	Se evaluará el balance y coherencia que haya entre los ingredientes listados.	1	2	3	4	5
Complejidad de la Preparación	Se evaluarán los métodos y/o técnicas de cocción empleados para la preparación de la receta.	1	2	3	4	5
Protagonismo del producto	La presencia de Fruco Salsa de Tomate será tomada en cuenta. Entre mayor sea su participación en el plato, mayor puntaje tendrá. Se recomienda registrar recetas donde éste ingrediente tenga una participación igual o mayor al 15%. <i>No es válido el uso de Aderezo de Tomate Fruco Cocineros.</i>	1	2	3	4	5
Tiempo de la preparación de la receta	Se recomienda que la preparación de las recetas no supere las 3 horas, incluido la elaboración del Mise and place previo al inicio de las técnicas gastronómicas y de cocción para la preparación de la receta.	1	2	3	4	5
Especificación de cantidades (Peso y Volumen)	La especificación de cantidades de cada uno de los ingredientes empleados debe ser clara y concisa. Se recomienda a los participantes no incluir medidas como: cucharadas, tasas o pizcas.	1	2	3	4	5
Orden lógico de la receta	La especificación de cada paso en la preparación de la receta debe cumplir con un orden lógico y coherente a la hora de realizar la preparación del plato final.	1	2	3	4	5
*La calificación de cada una de las variables se hará en una escala numérica de 1 a 5, donde 1 es la mínima calificación posible (deficiente) y 5 es la máxima calificación (excelente).						

Fotografía:

FOTOGRAFÍA RECETA						
VARIABLE	EXPLICACIÓN	CALIFICACIÓN*				
Fotografía final	La preparación final de la receta debe ser la protagonista de la fotografía.	1	2	3	4	5
Presentación del plato.	Calidad de la presentación del emplatado.	1	2	3	4	5
Creatividad en el emplatado.	Creatividad y autenticidad en el montaje del plato.	1	2	3	4	5
*La calificación de cada una de las variables se hará en una escala numérica de 1 a 5, donde 1 es la mínima calificación posible (deficiente) y 5 es la máxima calificación (excelente).						

Estas tres rúbricas serán utilizadas para calificar el 100% de las recetas inscritas. El puntaje máximo posible por obtener es 55 y el mínimo es 9 puntos. Se seleccionará el 10% de las recetas inscritas con mayor puntaje y serán aquellas que pasarán al siguiente filtro.

En caso de empate, la receta que tendrá beneficios sobre las otras será aquella en donde el uso de Fruco Salsa de Tomate, en términos absolutos (gramos), sea mayor.

La valoración de estas rúbricas de calificación la harán el equipo de Chefs de UNILEVER, junto con el equipo de *Marketing* de *Unilever Food Solutions*, acompañados de la presencia de un delegado de la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá para la supervisión del proceso el día **6 de abril de 2020**.

3.4.2. Redes Sociales. Las fotos de las recetas que sigan dentro del concurso, después del primer filtro, serán publicadas en la página de Facebook de

Unilever Food Solutions - Colombia
<https://www.facebook.com/UnileverFSCo/> . La publicación de las fotos se hará el día 6 de abril de 2020.

Una vez publicadas las fotografías de las recetas finalistas en el Facebook de *Unilever Food Solutions*, se dará lugar a que usuarios de Facebook voten, haciendo *Like* por la receta que más les guste. Para ello, deberán dar la opción *Like* de Facebook en la fotografía publicada por la cuenta oficial de *Unilever Food Solutions* y sólo se tendrán en cuenta *Likes* realizados por perfiles de personas reales en la cuenta oficial de *Unilever Food Solutions*. Se tendrá plazo hasta el día 21 de abril para recibir votos. A partir de la fecha no se contarán interacciones adicionales.

Las 5 recetas con más *Likes* serán seleccionadas como finalistas para participar en el evento final.

La publicación de la totalidad de las fotos de las recetas participantes se hará en el transcurso de un día. El orden de publicación de las recetas será coincidente con el orden de inscripción. Es decir, entre más temprano se haya inscrito una receta, su publicación en la página de Facebook tendrá prioridad.

El día 27 de abril de 2020 el equipo de Marketing Digital de Unilever Food Solutions, en compañía de un delegado de la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá, validarán cuáles son los cinco finalistas de la actividad con el conteo respectivo de *Likes* por publicación.

3.4.3. Final de Cocina. En esta etapa del concurso, los cinco (5) operadores finalistas deberán preparar en vivo cada receta inscrita en el concurso. Para ello, se hará un evento gastronómico en la ciudad de Bogotá D.C., donde los participantes deberán desarrollar sus recetas y convencer al jurado del concurso sobre por qué son LA MEJOR RECETA CON FRUCO. Este evento tendrá lugar el día 05 de mayo de 2020.

Si el operador inscrito se encuentra fuera de Bogotá, UNILEVER correrá ÚNICAMENTE con los gastos de transporte (aéreo o terrestre), alimentación (desayuno, almuerzo y cena) y alojamiento por una (1) noche en un hotel de (3) estrellas para dos (2) personas por operador, para que asistan a la final. Entre estas dos (2) personas se debe encontrar un (1) encargado de preparar la receta el día del evento.

La selección del ganador se basará en una rúbrica que tendrá un grupo de cinco (5) jurados encargados de evaluar las recetas. Dentro de los criterios a evaluar, se tendrá en cuenta:

- Técnicas de cocción: Seguimiento a la correcta ejecución de las técnicas de cocción presentadas en la receta, así como su variedad y cantidad.
- Tiempo: Verificación del cumplimiento descrito en la receta.
- Inocuidad: Conjunto de procedimientos al momento de la preparación de alimentos que garantice que estos, una vez preparados, no presenten un riesgo para la salud.
- Presentación del plato: Características visuales del plato.
- Balance Nutricional: Estructura nutricional del plato.
- Compatibilidad de ingredientes: Coherencia en el uso de ingredientes.
- Creatividad.
- Innovación: recetas innovadoras en su ejecución, producción y resultado.
- Sabor, gusto y textura.
- Presencia de la Salsa de Tomate Fruco dentro de la preparación.

El jurado determinará, bajo los lineamientos antes señalados, cuál será la receta ganadora del primer lugar. Adicionalmente, se contará con la presencia de un delegado de la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá para garantizar el buen desarrollo del concurso final de cocina.

Para mayor claridad sobre la rúbrica, a continuación, se detalla cada uno de los criterios a evaluar y su peso de importancia.

LA MEJOR RECETA CON FRUCO



Rúbrica de Calificación - Final de Cocina - Mayo 5 de 2020

La calificación de cada una de las recetas está sometida a diferentes criterios/variables calificables en una escala numérica de 1 a 5, donde 1 es la mínima calificación posible (deficiente) y 5 es la máxima calificación (excelente). El puntaje final es la suma ponderada de las calificaciones individuales multiplicadas por su peso/relevancia dentro del concurso.

RECETA:

NOMBRE DEL OPERADOR:

PREPARACIÓN DE RECETA			
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PESO	CALIFICACIÓN
Técnicas de Cocción	Seguimiento de técnicas de cocción correctas en la ejecución de la receta presentada. Variedad y cantidad de técnicas utilizadas.	20%	-
Tiempo	Verificación del cumplimiento descrito en la receta.	5%	-
Inocuidad de la elaboración:	Conjunto de procedimientos al momento de la preparación de alimentos que garantice que estos, una vez preparados, no presenten un riesgo para la salud.	5%	-
TOTAL CRITERIOS PREP. DE RECETA			-

DEGUSTACIÓN			
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PESO	CALIFICACIÓN
Presentación		10%	-
	Temperatura	1,7%	-
	Frescura y colorido de los ingredientes en el plato	1,7%	-
	Emplatado	1,7%	-
	Plato visiblemente Sazonado	1,7%	-
	Facilidad para comer los ingredientes	1,7%	-
	Uniformidad en la presentación de varios platos de la misma receta	1,7%	-
Balance Nutricional		5%	-
	Balance visual del tamaño de los ingredientes	1,0%	-
	Complemento de los ingredientes con el ingrediente principal	1,0%	-
	Cantidad correcta de salsas (sin excesos)	1,0%	-
	Cantidad correcta de guarniciones (sin excesos)	1,0%	-
	Cumplimiento de un buen esquema nutricional	1,0%	-
Compatibilidad de ingredientes		10%	-
	Armonía de color entre los ingredientes utilizados.	5%	-
	Cantidad de ingredientes en proporción con el resto del plato.	5%	-
Creatividad		10%	-
	Receta que pueda ejecutarse sin complicaciones en el tiempo establecido. Para facilitar la preparación se permite una mise en place con ingredientes semi elaborados previamente autorizados por los organizadores y los jueces.	10%	-
Innovación		10%	-
	Receta innovadora en su ejecución, producción y resultado	10%	-
Sabor, gusto, textura y cocción		20%	-
	Nivel de sabor del plato	5%	-
	Temperaturas de las proteínas apropiadas	5%	-
	Resultado correcto de la aplicación de las técnicas	5%	-
	Combinación de texturas apropiadas	5%	-
Salsa de Tomate Fruco Premium		5%	-
	Protagonismo de la Salsa de Tomate Fruco en la preparación	5%	-
TOTAL CRITERIOS DEGUSTACIÓN			-
CALIFICACIÓN DE LA RECETA			-

Cada operador contará con un tiempo de dos (2) horas para la preparación de su plato, en los cuales deberá hacer los procesos de *Mise and Place* (organizar y preparar todos los ingredientes que serán utilizados en la preparación de la receta), cocción y emplatado. La receta que se ejecute el día de la final debe estar al pie de la letra con la receta inscrita y debe respetar todos sus pasos. Adicionalmente, deberá preparar lo suficiente para servir cinco (5) platos; uno para cada miembro del jurado. UNILEVER, como organizador del evento, es responsable de la compra de los ingredientes que serán usados el día de la final de cocina. La cantidad de ingredientes que se le dará a cada finalista dependerá de las cantidades especificadas en la receta; a cada uno se le entregará lo suficiente para poder desarrollar cinco (5) porciones de esta.

El ganador de la Mejor Receta con Fruco será aquel operador cuya calificación sea la mayor de acuerdo con la rúbrica expuesta anteriormente.

4. Marcas y presentaciones participantes

Participan en el concurso la Salsa de Tomate, de la marca Fruco, en presentación institucional de galón de 4.350 gramos y bolsa de 4.000 gramos.

Las variedades, presentaciones y tamaños del producto identificado con la marca participante que no se describen expresamente, no participan.

5. Elegibilidad

La presente actividad está dirigida a los establecimientos de comercio del sector de alimentos, registrados y operantes en territorio colombiano, y que se encuentren en capacidad de acreditar tales condiciones.

6. Inhabilidades para participar en la promoción

No pueden participar ni son elegibles como ganadores personas naturales, los empleados de UNILEVER, los miembros o empleados de las agencias de publicidad, agencias de medios, contratistas o proveedores de UNILEVER o sus familiares directos hasta en primer grado de consanguinidad inclusive, y hasta en segundo grado de afinidad inclusive, y único civil.

7. Vigencia del concurso

La totalidad de las etapas del concurso se desarrollarán según el siguiente espacio temporal:

Fecha de inicio y hora: **lunes 17 de febrero de 2020, a las 10:00 a.m.**

Fecha de terminación y hora: **martes 5 de mayo de 2020, a las 12:00 pm.**

El desarrollo por etapas estará determinado por el siguiente cronograma.

EVENTO	INICIO	FINAL
INSCRIPCIÓN	17/02/2020	31/03/2020
FILTRO 1: DATOS OPERADOR Y RECETA	1/04/2020	6/04/2020
VALIDACIÓN DE OP Y RECETAS	6/04/2020	6/04/2020
VOTACIÓN REDES SOCIALES	6/04/2020	21/04/2020
PUBLICACIÓN DE RECETAS FB UFS	6/04/2020	9/04/2020
VOTACIÓN FACEBOOK	9/04/2020	21/04/2020
FILTRO 2 : REDES SOCIALES	27/04/2020	30/04/2020
VALIDACIÓN LIKES FB	22/04/2020	27/04/2020
SELECCIÓN 5 FINALISTAS	27/04/2020	27/04/2020
NOTIFICACIÓN FIANLIAS	27/04/2020	27/04/2020
ENVÍO CARTA DE INVITACIÓN	28/04/2020	30/04/2020
CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES	1/05/2020	1/05/2020
COMPRA DE TIQUETES	1/05/2020	1/05/2020
FILTRO 3: FINAL DE COCINA	4/05/2020	5/05/2020
COMPRA DE INGREDIENTES	4/05/2020	4/05/2020
EVENTO: FINAL DE COCINA	5/05/2020	5/05/2020
PREMIACIÓN	5/05/2020	15/05/2020
PREMIOS LA BARRA	5/05/2020	5/05/2020
ENTREGA PIEZAS CONMEMORATIVA	5/05/2020	5/05/2020
ENTREGA PREMIO ALPHA	11/05/2020	17/05/2020
AMPLIFICACIÓN GANADOR	17/05/2020	15/07/2020
AMPLIFICACIÓN DIGITAL UFS GANADOR	17/05/2020	21/06/2020
PUBLIREPORTAJE	1/06/2020	15/07/2020

UNILEVER no será responsable por: Cambios de itinerarios ajenos a la organización pudieren sufrir los participantes o terceros, sobre sus personas o bienes, con motivo de o con relación a su participación en el presente concurso y/o por la utilización o consumo de los incentivos adquiridos.

8. Condiciones y restricciones.

- 8.1. Solo se podrá registrar una receta por cada razón social inscrita al concurso.
- 8.2. El derecho del premio no es transferible, negociable, ni puede ser comercializado o canjeado por dinero en efectivo. Los premios serán entregados únicamente a las personas delegadas por el establecimiento comercial para recibir el premio. Se deberá presentar una certificación que sustente la relación laboral entre la persona que reciba el premio y el operador ganador.
- 8.3. UNILEVER es el auspiciante del presente evento, y es el único administrador y organizador del presente concurso. UNILEVER adoptará las medidas necesarias para garantizar el correcto funcionamiento de su página web, su

cuenta de Facebook, las redes de conexión y dispositivos técnicos para asegurar el correcto y buen desarrollo de todas las etapas del concurso. En el evento de generarse algún impuesto (ganancia ocasional) con la realización de esta actividad de acuerdo con la legislación vigente, este correrá por cuenta de UNILEVER.

9. Selección de ganadores

De acuerdo con los filtros de selección, se comunicará vía correo electrónico o telefónico a cada uno de los seleccionados de cada etapa. En este orden de ideas, las decisiones serán culminadas y comunicadas a cada uno de los operadores según el siguiente cronograma.

ETAPA	CIERRE DE FILTRO	COMUNICACIÓN
DATOS DEL OPERADOR Y RECETA	31/03/2020	6/04/2020
REDES SOCIALES	21/04/2020	30/04/2020
FINAL DE COCINA	5/05/2020	5/05/2020

Los operadores que avancen en cada etapa serán comunicados de tal avance en un plazo máximo de tres (3) días hábiles luego de la publicación de los semifinalistas y finalistas en la fan page <https://www.facebook.com/UnileverFSCo/>, vía correo electrónico y/o telefónicamente.

- 9.1. Si el ganador no acude a la dirección de entrega durante un término de cuatro (4) semanas (contadas a partir de la notificación de la condición de ganador) para recoger su premio, este será entregado al concursante que haya ocupado la segunda posición. Los organizadores no tendrán la obligación de investigar los motivos por los cuales una persona no reclame oportunamente su premio, ni las razones por las cuales sus datos no concuerdan con el registro respectivo, ni tampoco el motivo de no aceptación de los premios.
- 9.2. Si el ganador no acepta el premio o renuncia al mismo, tal renuncia deberá hacerse por escrito por parte del representante legal del operador (por ejemplo, vía mail). En este caso, UNILEVER otorgará el premio al concursante que haya ocupado la segunda posición y procederá a confirmar los datos de la misma manera. Después de confirmar los datos del participante y que éste acepte y cumpla con las condiciones de esta actividad, será seleccionado y notificado como ganador. El nuevo ganador tendrá las mismas obligaciones indicadas en estos términos. Los organizadores comunicarán por vía telefónica y/o email al ganador de su condición. Si no fuese localizado o no cumple con los requisitos reglamentarios para recibir el premio, el premio será entregado al concursante que haya ocupado la tercera posición (y así sucesivamente).

- 9.3.** En caso de empate, la receta que tendrá beneficios sobre las otras será aquella en donde el uso de Fruco Salsa de Tomate, en términos absolutos (gramos), sea mayor.

10. Premios

El ganador recibirá:

- Distinción conmemorativa como ganador de La Mejor Receta con Fruco.
- Publireportaje de dos páginas en la revista La Barra.
- Un (1) combo de electrodomésticos, cuyo valor asciende hasta un máximo de \$5.902.400 (incluido IVA), disponibles en las tiendas del Grupo Alpha. Los combos disponibles se detallan en el anexo 4 y el ganador tendrá el derecho de escoger UNICAMENTE uno (1) de ellos. Dentro de los artículos disponibles en los combos se encuentran: mesas refrigeradas, licuadoras, dispensadores de bebidas, batidoras, refrigeradores, y hornos de cocción.

11. Notificación a los ganadores

La comunicación del ganador se llevará a cabo en el marco de Premios La Barra, evento que se realizará en Bogotá D.C., el **5 de mayo** en horas de la noche. En este, La Mejor Receta con Fruco será una categoría del evento, cuyo ganador será mencionado en el transcurso de la ceremonia. Adicionalmente, y posterior al evento, el ganador será publicado en la página web y perfil de Facebook de *Unilever Food Solutions Colombia*. A este evento ingresarán las dos personas delegadas de cada establecimiento de comercio participante.

12. Entrega de premios

UNILEVER se pondrá en contacto con el ganador para señalar el lugar, día y hora para la entrega del premio. Una vez notificado, el ganador tendrá -como plazo máximo- hasta **el 21 de mayo de 2020** a las 11:00 am para redimir su premio. El lugar de entrega se podrá convenir entre las partes. UNILEVER no se hará cargo de los gastos de transporte, tiquetes aéreos o traslados del usuario para reclamar el premio.

- 12.1.** Los operadores participantes únicamente podrán ser considerados como ganadores si aceptan lo establecido en este documento, y si su nombre y demás datos coinciden con los datos proporcionados, los cuales serán validados por UNILEVER. El operador participante, adicionalmente, deberá acreditar el cumplimiento de los demás requisitos específicos del concurso.
- 12.2.** Los premios se entregarán en un lugar a convenir entre las partes, UNILEVER y el ganador del concurso. UNILEVER no pagará gastos de

transporte de los ganadores, impuestos o gastos que no se mencionen expresamente en el reglamento.

- 12.3.** Los premios son entregados únicamente al representante legal del operador o a la persona que este designe para el efecto, mediante poder debidamente autenticado ante notaria.
- 12.4.** Si el favorecido no acepta un premio o sus condiciones, tal negativa deberá hacerse por escrito. En este caso, el premio se considerará renunciado y extinguido en relación al favorecido y no le asistirá derecho a reclamo o indemnización alguna, ni siquiera parcialmente.

13. Uso de imágenes y recetas de los ganadores y/o participantes

Al participar en la presente actividad, el operador y/o participante y/o ganador ha aceptado íntegramente los términos y condiciones previstos en este Reglamento y accede a que su voz, imagen y receta se usen en la promoción de los productos objeto del concurso en cualquier momento o territorio del mundo.

UNILEVER podrá tomar fotografías, videos y declaraciones de los finalistas y el ganador al momento de recibir el premio, y podrá usar tales documentos en forma libre para la promoción del concurso o de futuras promociones, sin que requiera autorizaciones adicionales de los ganadores. Los ganadores no reclamarán ningún valor o indemnizaciones por este hecho o por derechos de imagen.

Con el fin de hacer público el resultado del concurso y como requisito para recibir el premio, el participante favorecido autoriza expresamente que su nombre e imagen aparezcan en las publicaciones y demás medios publicitarios que UNILEVER determine, y en general, en todo material de divulgación de las actividades posteriores a la promoción (como entrega y recibo del premio), sin que esto implique remuneración o compensación adicional, ni reclamo alguno por derechos de imagen por parte del participante favorecido o cualquier otra persona.

14. Manejo de datos personales

De conformidad con los términos estipulados en la Ley de Protección de Datos Personales, los participantes otorgan autorización a UNILEVER para recolectar, almacenar, consultar, usar, procesar y, en general, para dar tratamiento a la información personal suministrada con ocasión de esta actividad, la cual que será incluida en las bases de datos de UNILEVER para fines administrativos, comerciales, de publicidad y contacto.

De conformidad con los procedimientos contenidos en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, los Titulares podrán ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar y suprimir sus datos personales comunicándose con la línea gratuita CEC: 018000527517 o escribiendo un correo electrónico a lamejor.receta@unilever.com.

15. Línea de Centro de Experiencia del Consumidor (CEC)

Si los participantes desearan obtener mayor información sobre la actividad, podrán dirigirse a la línea gratuita CEC:018000527517 o escribir un correo electrónico a lamejor.receta@unilever.com.

16. Idioma y entendimiento

El reglamento se escribe en idioma castellano.

17. Política de Responsabilidad de Socios Comerciales

Unilever tiene una Política de Responsabilidad de Socios Comerciales, de cuya aplicación se desprenden postulados como la obediencia absoluta a la ley. Así, bajo ninguna circunstancia los participantes estarán autorizados para llevar a cabo, y por cuenta de UNILEVER, actos que puedan originar registros o informaciones inexactas o inadecuadas respecto de los activos, responsabilidades o cualquier otra transacción, o que pueda resultar en la violación de una norma legal, moral o social.

18. Información imprecisa o falsa – Sanciones

Deberá existir total coincidencia entre los datos brindados para participar y el certificado de existencia y representación legal del establecimiento participante, de otro modo el premio no será entregado. Si se demuestra que el participante favorecido no brindó los datos correctos, los brindó incompletos o recibió el premio por medio de engaño, UNILEVER podrá reclamar la devolución del premio entregado y se reserva el derecho de tomar las acciones legales del caso.

19. Propiedad intelectual

La marca Fruco es propiedad de UNILEVER o usada bajo licencia válidamente adquirida.

20. Disposiciones finales

- 20.1.** El solo hecho de participar en este concurso implica la total aceptación de sus condiciones y restricciones. Los participantes otorgarán una licencia exclusiva y cesión de los derechos sobre creaciones que surjan del presente concurso, para que puedan ser usadas por UNILEVER en su *Fan Page* de

Fruco, *Unilever Food Solutions* u otras cuentas, o en actividades publicitarias sin restricciones diferente a las contempladas por la ley.

- 20.2.** En caso de haber motivos fundados en fuerza mayor, caso fortuito o hechos de terceros, tales como desastres naturales, guerras, huelgas, paros o disturbios, así como también situaciones que afecten la actividad; o en caso de detectarse un fraude o intento de fraude en perjuicio de los organizadores o los participantes, UNILEVER deberá solicitar a la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá autorización para ejecutar cualquier cambio, modificación o cancelación del concurso. En estos casos, el fundamento de las medidas que se adopten, así como las pruebas que demuestren la existencia de la causa invocada por los organizadores, estarán a disposición de cualquier interesado.

22. Publicación del reglamento.

Estos términos estarán publicados en el sitio web del concurso www.unileverfoodsolutions.com.co y en la fan page *Unilever Food Solutions* de Facebook: <https://www.facebook.com/UnileverFSCo/>.

Para mayor información sobre la actividad se podrá comunicar con la línea del Centro de Experiencia del Consumidor CEC:018000527517 o escribiendo un correo electrónico a lamejor.receta@unilever.com.

Unilever Andina Colombia Ltda

ANEXO 1: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE RECETA

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE RECETA
NOMBRE DE LA RECETA *
DESCRIPCIÓN: DESCRIBA BREVEMENTE UN POCO DE LA HISTORIA E INSPIRACIÓN PLASMADOS EN LA RECETA Y LA PREPARACIÓN. *
LISTADO DE INGREDIENTES: NOMBRE DE INGREDIENTES, CANTIDAD, UNIDAD DE MEDIDA, ESPECIFICACIÓN *
LISTADO DE UTENSILIOS/HERRAMIENTAS: NOMBRE DE UTENSILIOS, DESCRIPCIÓN, CAPACIDAD. *
PASO A PASO DE LA PREPARACIÓN. *

ANEXO 2: INSTRUCTIVO PARA LA TOMA DE LA FOTOGRAFÍA

La fotografía de la receta que vaya a ser cargada en el momento de registro debe tener como protagonista la preparación de la receta final, emplatada y lista para su consumo. En este orden de ideas, no agrega valor incluir fotografías con marcas de productos o del proceso de cocción y/o preparación.

Esta debe ser tomada con cualquier dispositivo electrónico, su formato debe ser de extensión JPEG o PDF y no deberá exceder un peso máximo de 15 MB.

A continuación, se mencionan algunos consejos para tener una mejor fotografía:

1. Perfil del plato: La preparación final debe ser protagonista. Determina qué lado del plato es el perfil más indicado para tomar la fotografía.
2. Luz Natural: Se recomienda que la fotografía sea tomada con luz natural.
3. Plano Cerrado: Se sugiere que el plano de la fotografía sea cerrado con el propósito de generar una sensación de cercanía con la preparación y poder identificar de manera visual los atributos de la preparación.
4. Fondo: Se sugiere que no queden elementos no deseados en el fondo de la foto que puedan hacer ruido con el protagonista -la receta-. Por ende, se aconseja que en la fotografía únicamente esté el plato con la preparación lista.
5. Posición de la cámara: Busca la posición que más permita resaltar las bondades de la preparación, para resaltar su calidad y creatividad. Se sugiere no capturar las recetas de forma vertical, sino por el contrario buscando un encuadre lateral de la preparación. Así se resaltarán en mayor medida los ingredientes y el emplatado.


NO ACONSEJABLE



ACONSEJABLE



ANEXO 3: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN – LA MEJOR RECETA CON FRUCO

LA MEJOR RECETA CON FRUCO			
			
Rúbrica de Calificación - Final de Cocina - Mayo 5 de 2020			
La calificación de cada una de las recetas está sometida a diferentes criterios/variables calificables en una escala numérica de 1 a 5, donde 1 es la mínima calificación posible (deficiente) y 5 es la máxima calificación (excelente). El puntaje final es la suma ponderada de las calificaciones individuales multiplicadas por su peso/relevancia dentro del concurso.			
RECETA:			
NOMBRE DEL OPERADOR:			
PREPARACIÓN DE RECETA			
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PESO	CALIFICACIÓN
Técnicas de Cocción	Seguimiento de técnicas de cocción correctas en la ejecución de la receta presentada. Variedad y cantidad de técnicas utilizadas.	20%	-
Tiempo	Verificación del cumplimiento descrito en la receta.	5%	-
Inocuidad de la elaboración:	Conjunto de procedimientos al momento de la preparación de alimentos que garantice que estos, una vez preparados, no presenten un riesgo para la salud.	5%	-
TOTAL CRITERIOS PREP. DE RECETA			-
DEGUSTACIÓN			
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PESO	CALIFICACIÓN
Presentación		10%	-
Temperatura		1,7%	-
Frescura y colorido de los ingredientes en el plato		1,7%	-
Emplatado		1,7%	-
Plato visiblemente Sazonado		1,7%	-
Facilidad para comer los ingredientes		1,7%	-
Uniformidad en la presentación de varios platos de la misma receta		1,7%	-
Balance Nutricional		5%	-
Balance visual del tamaño de los ingredientes		1,0%	-
Complemento de los ingredientes con el ingrediente principal		1,0%	-
Cantidad correcta de salsas (sin excesos)		1,0%	-
Cantidad correcta de guarniciones (sin excesos)		1,0%	-
Cumplimiento de un buen esquema nutricional		1,0%	-
Compatibilidad de ingredientes		10%	-
Armonía de color entre los ingredientes utilizados.		5%	-
Cantidad de ingredientes en proporción con el resto del plato.		5%	-
Creatividad		10%	-
Receta que pueda ejecutarse sin complicaciones en el tiempo establecido. Para facilitar la preparación se permite una mise en place con ingredientes semi elaborados previamente autorizados por los organizadores y los jueces.		10%	-
Innovación		10%	-
Receta innovadora en su ejecución, producción y resultado		10%	-
Sabor, gusto, textura y cocción		20%	-
Nivel de sabor del plato		5%	-
Temperaturas de las proteínas apropiadas		5%	-
Resultado correcto de la aplicación de las técnicas		5%	-
Combinación de texturas apropiadas		5%	-
Salsa de Tomate Fruco Premium		5%	-
Protagonismo de la Salsa de Tomate Fruco en la preparación		5%	-
TOTAL CRITERIOS DEGUSTACIÓN			-
CALIFICACIÓN DE LA RECETA			-

El día de la final, cada uno de los cinco (5) jurados evaluará con esta rúbrica a los finalistas. En ese orden de ideas, cada receta podrá tener una calificación máxima de 25 puntos y una mínima de 5, producto de la suma individual de las cinco calificaciones. Al final de la evaluación, el operador que tenga el puntaje más alto será aquel que se proclamará como el ganador del concurso “La Mejor Receta con Fruco”.

En caso de haber un empate en la calificación obtenida para llevarse el primer lugar del concurso, el criterio de evaluación que será utilizado para definir el ganador será la participación de la salsa de tomate Fruco dentro de la preparación. La receta con una mayor participación del producto ganará.

La participación estará determinada por la razón entre la cantidad de Salsa de Tomate Fruco utilizada versus el resto de los ingredientes (Gr. Salsa de Tomate Fruco / Gr. Total Receta).

Razones que provocarían la no calificación

Dos (2) son eminentemente las causas por las que un participante podría no ser calificado para participar el día de las eliminatorias y/o el día del evento:

1. No cumplimiento con normas sanitarias adecuadas.
2. No presentar los ingredientes que especifica la receta entregada con anticipación durante el proceso de inscripción.

Instrucciones y Procedimientos para el Día de la Final de Cocina

1. Ajustarse al mismo reglamento que aplica para el día de la competencia final presentado en este manual y haber cumplido con los requisitos de inscripción.
2. Poder utilizar la misma receta con la que participaría en la competencia final.

Guías generales para los competidores y jueces.

1. El criterio principal para juzgar todos los platos debe de ser la receta presentada por cada participante, la cual debe de contar con una descripción detallada de los ingredientes y los métodos de preparación en los formatos oficiales.
2. Los competidores deben de evitar presentar recetas de platos juzgados previamente. (Que haya participado en otra competencia).
3. El plato caliente se presentará caliente.

4. No se colocará comida o decoración en el borde del plato
5. Se debe de evitar repetir los métodos de preparación (Ejemplo: no preparar todo hervido).
6. Los ingredientes y guarniciones deben armonizar con la parte principal del plato y basarse en estándares contemporáneos de valores nutricionales
7. Solamente se deben de incluir los ingredientes necesarios y mencionados en la receta.
8. Los métodos de cocción utilizados deben de ser los correctos para cada ingrediente
9. Las salsas presentadas no deben de hacer ver el plato inapetente.
10. Todos los vegetales utilizados deberán de ser torneados o cortados uniformemente.
11. Se permite espesar las cremas.
12. En caso de utilizar gelatina, la cantidad de esta puede exceder las cantidades normales siempre y cuando la integridad de la receta no dependa enteramente de ello.
13. El arreglo y presentación del plato debe de ser práctico (poder ser degustado fácilmente) y apetecible.
14. Todos los ingredientes que se utilicen en la receta y para decoración deberán de ser comestibles.
15. La comida caliente se colocará siempre sobre platos correspondientes y no sobre espejos o bandejas.
16. La comida caliente nunca se presentará sobre platos cubiertos con gelatina.
17. Las porciones presentadas deben de ser proporcionales a la receta misma y a la cantidad de porciones requeridas.
18. Al utilizarse salseros, estos se deben de llenar hasta la mitad.
19. En general, el peso de las porciones debe seguir las normas de un buen balance nutricional. 35% Proteína, 65% Carbohidratos.
20. El plato se deberá presentar limpio y sin trozos de alimentos.

- 21.** Todos los platos terminados deben de ser debidamente identificados en las mesas de exhibición y en los formularios de participación.
- 22.** El cumplimiento de los tiempos designados para cada etapa durante la presentación deberá de ser exacto.
- 23.** Todo desperdicio excesivo durante la presentación será calificado negativamente.

ANEXO 4: COMBOS DE ELECTRODOMÉSTICOS – PREMIOS

Ítem	Descripción	Cantidad de combos a entregar	Valor total de Cada Combo											
Un (1) combo de electrodomésticos (a elección del ganador)	1. Primera opción de combo:	1	<p>1. Primera opción de combo: \$5.902.400. Cinco millones novecientos dos mil cuatrocientos pesos.</p> <p>2. Segunda opción de combo: \$5.607.280. Cinco millones seiscientos siete mil doscientos ochenta pesos.</p> <p>3. Tercera opción de combo: \$5.570.390. Cinco millones quinientos setenta mil trescientos noventa pesos.</p> <p>4. Cuarta opción de combo: \$5.533.500. Cinco millones quinientos treinta y tres mil quinientos pesos.</p> <p>5. Quinta opción de combo: \$5.349.050. Cinco millones trescientos cuarenta y nueve mil quinientos pesos.</p>											
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Producto</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Valor (Inc. IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesa Refrigerada de una puerta Parker MUC28-B</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$3.689.000</td> </tr> <tr> <td>Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$2.213.400</td> </tr> </tbody> </table>			Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)	Mesa Refrigerada de una puerta Parker MUC28-B	1	\$3.689.000	Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034	1	\$2.213.400		
	Producto			Cantidad	Valor (Inc. IVA)									
	Mesa Refrigerada de una puerta Parker MUC28-B			1	\$3.689.000									
	Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034			1	\$2.213.400									
	Valor total incluido IVA: \$5.902.400													
	2. Segunda opción de combo:													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Producto</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Valor (Inc. IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dispensador de bebidas 1 Tanque Crathco CS-1D-16</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$3.393.880</td> </tr> <tr> <td>Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$2.213.400</td> </tr> </tbody> </table>			Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)	Dispensador de bebidas 1 Tanque Crathco CS-1D-16	1	\$3.393.880	Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034	1	\$2.213.400		
	Producto			Cantidad	Valor (Inc. IVA)									
	Dispensador de bebidas 1 Tanque Crathco CS-1D-16			1	\$3.393.880									
	Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034			1	\$2.213.400									
	Valor total incluido IVA: \$5.607.280													
	3. Tercera opción de combo:													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Producto</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Valor (Inc. IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Batidora 8 Litros SP-800-J</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$2.988.090</td> </tr> <tr> <td>Licuadaora BAR BOSS 5085 Vitamix</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$2.582.300</td> </tr> </tbody> </table>			Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)	Batidora 8 Litros SP-800-J	1	\$2.988.090	Licuadaora BAR BOSS 5085 Vitamix	1	\$2.582.300		
	Producto			Cantidad	Valor (Inc. IVA)									
	Batidora 8 Litros SP-800-J			1	\$2.988.090									
	Licuadaora BAR BOSS 5085 Vitamix			1	\$2.582.300									
	Valor total incluido IVA: \$5.570.390													
	4. Cuarta opción de combo:													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Producto</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Valor (Inc. IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Refrigerador de 1 puerta Parker RVA23-B</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$5.533.500</td> </tr> </tbody> </table>			Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)	Refrigerador de 1 puerta Parker RVA23-B	1	\$5.533.500					
Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)												
Refrigerador de 1 puerta Parker RVA23-B	1	\$5.533.500												
Valor total incluido IVA: \$5.533.500														
5. Quinta opción de combo:														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Producto</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Valor (Inc. IVA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horno de Cocción Alpha Bar 1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$3.135.650</td> </tr> <tr> <td>Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: right;">\$2.213.400</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)	Horno de Cocción Alpha Bar 1	1	\$3.135.650	Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034	1	\$2.213.400					
Producto	Cantidad	Valor (Inc. IVA)												
Horno de Cocción Alpha Bar 1	1	\$3.135.650												
Licuadaora Vitamix Drink Machine-10115034	1	\$2.213.400												
Valor total incluido IVA: \$5.349.050														

Cifras en moneda local. Pesos colombianos (COP).