

# CONCURSO DE Hotelería *Sustentable*



ARGENTINA 2017

## Bases de participación

---

### Proyecto Sustentable 2017

Bases reguladoras para la concesión de los premios del Concurso de Hotelería Sustentable en Argentina 2017 en la categoría: PROYECTO SUSTENTABLE.

#### Resumen

Esta categoría está dirigida a establecimientos hoteleros, entidades, empresas, estudios de arquitectura y profesionales independientes. Compiten las propuestas de acciones que ayuden a mejorar los procesos hoteleros contemplando tanto lo ambiental, lo sociocultural, así como lo económico. Además, busca promover la participación de proyectos innovadores de soluciones replicables que inviten a iniciarse en temas sustentables al resto de la hotelería.

La categoría reparte **\$60.000 (sesenta mil pesos) en premios**. En una primera instancia el Equipo Técnico de Hoteles más Verdes evaluará los trabajos presentados definiendo a los finalistas que competirán en el marco de Hotelga 2017 ante un jurado con personalidades relevantes de la industria Hotelera quienes elegirán a los ganadores de los premios.

- **Primera. - Objeto.**

La finalidad de esta categoría es reconocer, fomentar y potenciar las distintas iniciativas o desarrollos 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 responsable en la industria de la hospitalidad y el turismo argentino.

Se podrán presentar proyectos de hoteles en su totalidad, teniendo en cuenta la actividad hotelera, pero contemplando las mejoras necesarias con respecto a la hotelería tradicional que permita diferenciarse y darle un valor agregado desde la sustentabilidad.

La presentación de los trabajos podrá abarcar desde: desarrollo de hoteles, sistemas de gestión administrativos, mejora de procesos, mejora en consumo de recursos, promoción de los recursos culturales y naturales, desarrollo de políticas sociales, trabajos de investigación para mejoras en regiones, como cualquier otra propuesta que sume valor a la sustentabilidad hotelera.

- **Segunda. - Quienes pueden participar.**

Pueden participar de esta categoría Establecimientos Hoteleros, Entidades, Empresas, Estudios y Profesionales independientes.

Se puede presentar más de un trabajo por participante, pero solo uno puede ser seleccionado como finalista.

Los participantes de ediciones anteriores de este certamen pueden volver a concursar, con trabajos que presenten modificaciones demostrables sobre la evolución del mismo con respecto a las presentaciones anteriores.

- **Tercera. - Presentación de trabajos.**

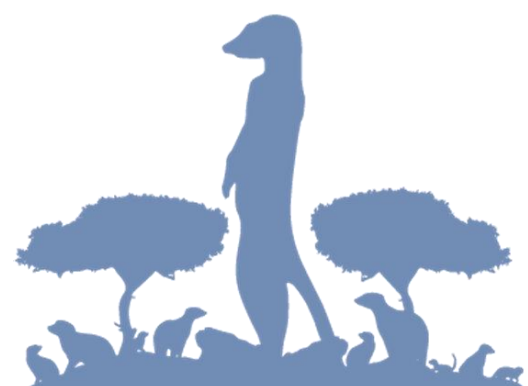
Los trabajos se deberán presentar vía web a través del formulario de inscripción on-line diseñado a tal efecto, [www.hotelesmasverdes.com.ar](http://www.hotelesmasverdes.com.ar)

La presentación de los proyectos deberá incluir, los datos de la empresa / entidad / particular y de la persona de contacto, el título del trabajo con un breve resumen y la Memoria Técnica que será el documento a ser evaluado en la primera instancia del Concurso para determinar los finalistas del certamen.

#### **A) DATOS DEL CONCURSANTE**

Los datos obligatorios serán:

Nombre de la persona física / organización / entidad, CUIT / CUIL, Dirección, Persona de contacto, Cargo, Teléfono, E-mail, Web.



## **B) EQUIPO DE TRABAJO**

Los datos obligatorios serán:

Nombre completo, Actividad / Profesión / Cargo, DNI, E-mail.

## **C) RESUMEN**

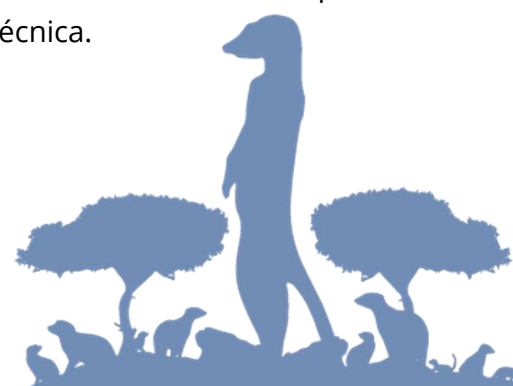
La presentación deberá facilitar un título (6 palabras aproximadamente) y un breve resumen del trabajo (10 renglones aproximadamente).

## **D) MEMORIA TÉCNICA (Documentación Técnica)**

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. Equipo de trabajo.
3. Antecedentes del equipo.
4. Objetivos del trabajo.
5. Elementos innovadores del trabajo.
6. Descripción de la funcionalidad y beneficios ambientales.
  - 6.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
  - 6.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
7. Descripción de la funcionalidad y beneficios económicos / comerciales.
  - 7.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
  - 7.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
8. Descripción de la funcionalidad y beneficios socio-culturales.
  - 8.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
  - 8.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
9. Descripción de la estrategia de comunicación.
  - 9.1. Objetivo.
  - 9.2. Destinatario.
  - 9.3. Implementación.

Se podrá adjuntar documentación complementaria que se considere necesaria para ejemplificar o detallar alguna de las menciones en la memoria técnica.



En el caso de que la documentación no se presente completa, se podrá requerir a los participantes ampliar la información necesaria para la evaluación de las postulaciones.

#### **E) FORMATO**

Los formatos aceptados para esta presentación y la documentación complementaria son archivos Word®, Excel®, PowerPoint®, PDF®, Prezi® y 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.

#### **F) PLAZO**

El plazo de presentación de trabajos será desde el día siguiente a la publicación de estas bases en la página web: [www.hotelesmasverdes.com.ar](http://www.hotelesmasverdes.com.ar) hasta las 18:00 hs. del 31 de julio de 2017, no admitiéndose ninguna solicitud fuera de este plazo. Como alternativa en caso de existir problemas técnicos se podrá enviar la información vía e-mail a: [info@hotelesmasverdes.com.ar](mailto:info@hotelesmasverdes.com.ar)

#### **G) GRATUIDAD**

La participación en el certamen no conlleva abono de canon de participación e implica el conocimiento y aceptación de estas bases de participación.

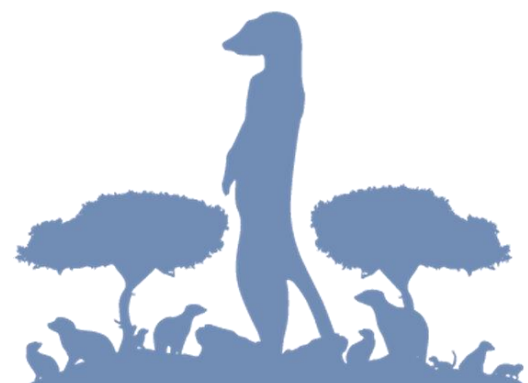
#### **▪ Cuarta.- Evaluación de trabajos.**

##### **A) CUMPLIMIENTO DEL FORMATO SOLICITADO**

Los trabajos serán 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.

##### **B) CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

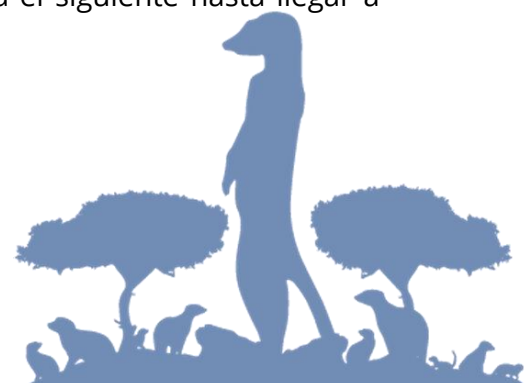
Para la evaluación de los proyectos recibidos tanto en la selección de finalistas como en la definición de equipos ganadores de la final, se tendrán en cuenta principalmente los siguientes criterios, reconocidos como las bases de la Sustentabilidad, estos son: Ambientales, Socio-culturales y Económicos, además se suman la comunicación y la presentación del trabajo, detallados en la siguiente tabla, sobre un total de 100 puntos:



Relevancia	Ítem a evaluar	Valor
1	<b>BENEFICIOS AMBIENTALES:</b> 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 25 puntos
2	<b>BENEFICIOS ECONÓMICOS:</b> 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 recomendable contar con alguna demostración técnica de los resultados obtenidos y planteados.	Hasta 25 puntos
3	<b>BENEFICIOS SOCIO-CULTURALES:</b> 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, repercusión positiva en las comunidades locales.	Hasta 25 puntos
4	<b>COMUNICACIÓN:</b> Estrategias claras y direccionadas a cada partícipe de la cadena de valor, tanto internos como externos. Se valorará la creatividad y responsabilidad en el desarrollo e implementación de las acciones.	Hasta 15 puntos
5	<b>EXPOSICIÓN:</b> 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

Será de gran importancia citar las fuentes correspondientes a la hora de dar información.

Para la definición, en caso de empate en la sumatoria total, se definirá tomando el ítem 1 por separado, en caso de permanecer la igualdad se agregará el siguiente hasta llegar a una nueva instancia.



### **C) DEFINICIÓN DE FINALISTAS**

El Equipo Técnico evaluará los trabajos recibidos y siguiendo los criterios mencionados en el punto anterior definirá los 3 (tres) proyectos para convocar a la fase final.

En los días subsiguientes al 15 de agosto de 2017 informará a los 3 seleccionados con mayor puntaje la condición de Finalista, debiendo éstos aceptar su selección y compromiso de participación en las fases finales a celebrarse en HOTELGA 2017 mediante correo electrónico a la organización, en un plazo no superior a 3 días corridos desde que les sea comunicada su condición. Si algún postulante no accede al compromiso, se tomará al siguiente en el ranking de puntaje, hasta completar la terna.

### **▪ Quinta.- EVENTO FINAL, DEFINICIÓN DE GANADORES**

#### **A) EXPOSICIÓN**

Los Finalistas competirán entre sí en el Evento Final del concurso, a celebrarse durante el transcurso del HOTELGA 2017, del 5 al 7 de septiembre de 2017 en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires.

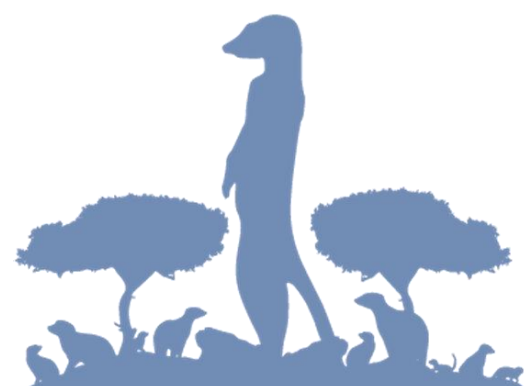
Cada equipo definirá cuáles serán sus representantes en el evento, puede ser entre 1 y 3 integrantes. En la exposición deberán hacer énfasis de manera especialmente dinámica en los objetivos del trabajo, metodología, características, beneficiarios del mismo, los resultados alcanzados o esperados por 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.

#### **B) TIEMPO**

Cada equipo dispondrá de un tiempo de 20 minutos para exponer su trabajo al Jurado y público asistente, para lo que se contará con un área expositiva.

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



### **A) PENALIZACIÓN**

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

### **B) EQUIPAMIENTO TÉCNICO**

Los equipos finalistas 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 2017 teniendo igualmente que presentarse los finalistas desde el comienzo del evento final.

### **C) COMPOSICIÓN DEL JURADO**

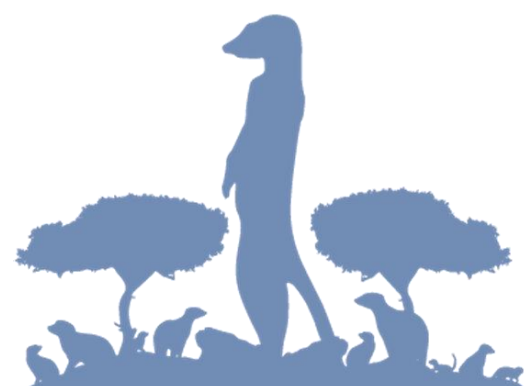
El Jurado estará compuesto por 4 (cuatro) personalidades relevantes y de prestigio de la hotelería y el turismo nacional e internacional.

Para ello se invitará a participar a expertos integrantes de alguna de las siguientes organizaciones: Universidades, IRAM, FORMAGRUPPO, Organizaciones vinculadas a la sustentabilidad.

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.

### **D) FALLO DEL JURADO**

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 sumando los puntajes de los ítems correspondientes de cada miembro del Jurado, el Presidente del Jurado fiscalizara el mismo, adoptando así un fallo que presentará a los candidatos y público, acto seguido a la finalización de las exposiciones de los trabajos.



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.

- **Sexta - Premios.**

Se concederán los siguientes premios:

**Primer puesto, Proyecto Sustentable de la República Argentina 2017.**

**\$ 30.000 (pesos treinta mil)**

**Segundo puesto, Proyecto Sustentable de la República Argentina 2017.**

**\$ 20.000 (pesos veinte mil)**

**Tercer puesto, Proyecto Sustentable de la República Argentina 2017.**

**\$ 10.000 (pesos diez mil)**

El Acto de Premiación se realizará 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 con la anticipación correspondiente.

- **Séptima - Publicidad.**

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

- **Octava - Propiedad intelectual y privacidad.**

Las entidades organizadoras, 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.

