

**COMUNICADO DO CONCURSO INTERNACIONAL “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020”
REGULAMENTO COMPLETO**

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), com sede Legal em Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), e sede Administrativa em Via del Mulino 6 ad Assago (Mi), organiza a presente iniciativa denominada “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020”.

A iniciativa consiste num “Talent Scouting” internacional, aberto a Chefs jovens adultos, de acordo com os regulamentos do próprio país, até à idade máxima de 30 anos no momento da inscrição, que cumpram os requisitos listados de seguida. A iniciativa será lançada a partir de 14 de janeiro de 2019, mas a inscrição só será possível entre 4 de fevereiro e 30 de abril de 2019.

O presente regulamento estará disponível online em www.sanpellegrino.com (o “Site”).

Todos os participantes são convidados a ler cuidadosamente o presente regulamento: ao participarem na iniciativa, os participantes declaram ter compreendido e aceite todas as cláusulas aqui expostas.

1. FINALIDADE DA INICIATIVA

O objetivo da iniciativa é facilitar, aos jovens chefs talentosos, o acesso ao mundo da gastronomia, celebrando o seu talento, estimulando o seu crescimento profissional e, acima de tudo, apoiando a sua “crença” pessoal ligada ao mundo da gastronomia – que poderá ter um impacto positivo na sociedade em geral.

2. PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO

A iniciativa será divulgada a partir de 14 de janeiro de 2019.

Para participar, os candidatos deverão registar-se na secção adequada no site www.sanpellegrino.com. Apenas no território chinês, será possível enviar as solicitações de registo completas para o endereço SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. Com o objetivo de definir a “Global Shortlist” e a identificação dos Finalistas Regionais e do Vencedor Final, a iniciativa será dividida em 3 fases, conforme descrito de seguida:

- Registo Online (Fase 1): das 00.01 (GMT+1) do dia 04/02/2019 até às 23.59 (GMT+1) do dia 30/04/2019

- Definição da “Global Shortlist” (Fase 2): 01/05/2019 – 31/05/2019
Identificação (e notificação) dos participantes selecionados para a “Global Shortlist”: a partir de 07/06/2019

- “Finais regionais” (Fase 3): a seleção dos Finalistas Regionais será realizada entre 21/06/2019 e 31/12/2019

- A Grande Final (Fase 3) com a eleição do S.Pellegrino Young Chef 2020, está atualmente programada para junho de 2020, em Milão. As datas e o local do evento podem, no entanto, variar: nesse caso, **qualquer alteração será comunicada em www.sanpellegrino.com e diretamente às partes interessadas.**

Juntamente com as datas da “Grande Final”, também poderão existir eventos associados para os quais os Finalistas Regionais poderão ser convidados.

Assim, é importante que todos os participantes assegurem a sua disponibilidade, no período mencionado, a partir da primeira fase do registo Online.

3. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO – LEIA CUIDADOSAMENTE

A participação nesta iniciativa está aberta exclusivamente a Jovens Chefs que cumpram os requisitos seguintes:

- **Idade:** serem maiores de idade, de acordo com as leis em vigor no seu estado de participação e data de nascimento não anterior a 01/02/1989.

- **Experiência:** terem adquirido experiência de trabalho, a tempo inteiro, de pelo menos 1 ano, num ou mais Restaurantes/empresas de Catering como “chef de cuisine” ou “chef de partie” ou “sous chef” (não é indispensável que o período de 1 ano de trabalho tenha sido terminado no mesmo restaurante)

- **Língua:** a língua oficial do concurso é o inglês, portanto os candidatos deverão obrigatoriamente ser capazes de se expressarem na língua inglesa, falada e escrita. No entanto, de forma a facilitar e acelerar o processo de inscrição, os candidatos poderão candidatar-se numa das seguintes línguas à sua escolha: **Inglês, Mandarim, Espanhol, Francês, Italiano.**

As candidaturas apresentadas numa língua que não seja uma das indicadas acima não serão consideradas válidas.

Além disso, para assegurar uma melhor compreensão do regulamento, este será disponibilizado não só nessas línguas, mas também em Alemão, Russo, Japonês, Português

Todos os requisitos supracitados devem ser cumpridos, caso contrário, o participante será excluído da participação.

Cada Jovem Chef poderá registar-se na edição de 2019/20 uma única vez, e apenas com um Signature Dish. No entanto, os chefs que participaram nas edições anteriores serão admitidos, sem restrição de limite de idade, à exceção do vencedor do título do **S.Pellegrino Young Chef**.

É da responsabilidade de cada participante obter o consentimento da entidade laboral, caso este seja necessário para poder participar. **Ao participar na iniciativa, cada participante assegura que obteve tal consentimento, ou que o mesmo não é necessário.**

É também da responsabilidade de cada participante possuir um seguro contra acidentes, cuja documentação será solicitada pela Organização.

4. MODALIDADES DE PARTICIPAÇÃO

Fase 1: Registo online - das 00.01 (GMT+1) de 4 de fevereiro de 2019 até às 23.59 (GMT+1) de 30 de abril de 2019

Para participarem, os Jovens Chefs que cumpram os requisitos indicados no ponto anterior devem inscrever-se online, preenchendo o formulário disponível no Site. Dispõem de 3 meses para concluírem o registo: o sistema permite que guardem as inscrições e as retifiquem as vezes que forem necessárias antes do envio final dentro do prazo indicado. A ordem cronológica de apresentação das inscrições é irrelevante para a sua aceitação e não constitui, de forma alguma, preferência.

O formulário deve ser preenchido em inglês, com as informações seguintes:

- Dados pessoais e de contacto (**obrigatório**)
- Referências digitais e links (por ex: Website, rede social) (**opcional**)
- Local de trabalho atual (por ex: informações sobre o restaurante) (**obrigatório**)
- Cargo atual, por ex: commis/ chef / sous chef /chef de partie (**obrigatório**)

Os candidatos também deverão anexar:

- Uma cópia de um **documento de identificação válido** que exiba de forma clara, visível e compreensível, a data de nascimento
- O seu **Curriculum Vitae** atualizado
- A **receita do seu "Signature Dish"**
- A **foto do seu "Signature Dish"** (mín. uma (1) - máx. três (3))

Os candidatos deverão também responder às perguntas seguintes, colocadas em inglês:

- "Quais são os teus sonhos profissionais para o futuro?" (**obrigatório**)
- Todos os grandes chefs, com os seus pratos, também comunicam a sua visão do mundo. Como é que gostarias de contribuir para o panorama gastronómico mundial durante a tua carreira? Como é que expressaste as tuas convicções no prato apresentado para a competição? (**obrigatório**)

Especificações relativas ao prato ("Signature Dish"):

- O "Signature Dish" pode ser um prato principal ou secundário. Entradas e sobremesas não são permitidas.
- Entre os ingredientes do Signature Dish, não são autorizados animais considerados em risco de extinção, sangue ou ouro. Os concorrentes serão obrigados a proceder à escolha dos ingredientes que pretendem utilizar, tendo em conta as limitações e proibições estabelecidas pela lei italiana, comunitária e internacional, relativamente:
 - 1) à proteção de determinadas espécies de flora e de fauna <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023> ;
 - 2) aos aspetos de higiene e segurança alimentar http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001 .
- É também necessário que os concorrentes considerem a sazonalidade dos ingredientes, de forma a estarem disponíveis para as Finais Regionais e para a Grande Final.

Em caso de dúvida, o candidato pode escrever para contact@sanpellegrinoyoungchef.com

- o tempo de preparação permitido nas Finais locais e na Grande Final é de 5 horas. As preparações necessárias para a elaboração da receita devem ser realizadas dentro do prazo disponível permitido, no entanto, será permitido levar conservas, fermentações, pós e dissecantes prontos para utilização. As marinadas e os estufados devem ser efetuados no local.

- Se o Jovem Chef for admitido nas Finais regionais, deverá adquirir os ingredientes necessários para cozinhar 10 porções. O custo será totalmente reembolsado pela organização mediante apresentação do comprovativo da despesa, e o limite máximo permitido é de 250 euros.

O Jovem Chef vencedor da Final Regional terá acesso à Grande Final como vencedor da sua Área, e poderá adquirir os ingredientes necessários para cozinhar 10+10 porções. O custo será totalmente reembolsado pela organização mediante apresentação do comprovativo da despesa, e o limite máximo permitido é de 500 euros. O Jovem Chef também pode optar por pedir à organização que forneça os ingredientes necessários, que serão adquiridos a nível local em Itália.

Tanto nas Finais Regionais como na Grande Final, os Jovens Chefs encontrarão uma estação de trabalho equipada e os ingredientes básicos disponíveis, conforme referido nos Anexos 1 e 2 no final deste documento.

- A receita e a fotografia enviadas irão constituir o prato que o Jovem Chef deverá confeccionar caso seja selecionado na Global Shortlist.

- A receita deve incluir as informações seguintes: nome da receita, tipo de prato (principal, secundário), ingredientes e quantidades, número de pessoas a que se destina a receita, método de preparação, tempo de preparação da receita, tempo de confeção, tipo de serviço, nome e apelido do chef e número de identificação atribuído pelo sistema durante o registo.

- É necessária pelo menos uma fotografia do prato (ou no máximo três) na qual o prato concluído seja claramente visível e, de preferência, em alta resolução. Ao enviarem a sua candidatura, os participantes concordam com a publicação, sem limites em termos de tempo, geografia ou de média, por parte da Sanpellegrino ou de terceiros delegados, da receita e da fotografia enviada, concordando também em fazerem parte de entrevistas, exclusivamente para os fins relacionados com a iniciativa e para os fins promocionais descritos neste documento. É da responsabilidade dos participantes fornecerem indicações precisas: com a participação, os candidatos assumem toda a responsabilidade pela veracidade das informações fornecidas e dos materiais enviados.

A organização não poderá ser responsabilizada caso as informações fornecidas para a participação e/ou os dados de contacto estejam incorretos, imprecisos ou outros.

A este respeito, especifica-se que a prova de submissão (por parte do participante) não pode ser considerada prova válida da participação efetiva. Os materiais enviados não serão devolvidos e pede-se aos participantes que guardem uma cópia.

A organização reserva-se o direito de, a qualquer momento, realizar as devidas verificações relativamente à validade das participações (incluindo a identidade do participante, a idade, o local de residência), solicitando qualquer prova que considere necessária para verificar o que está declarado no formulário online, e proceder à desqualificação dos participantes que tenham participado em violação deste regulamento ou que tenham alterado o processo de registo.

Fase 2: Seleção da "Global Shortlist" (até 31 de maio de 2019)

De forma a criar uma primeira "Global Shortlist", todas as participações recebidas durante a Fase 1 serão divididas em 12 grupos, correspondentes às 12 Regiões participantes (indicadas no anexo 1). O local de trabalho (e não o local de origem) será determinante para definir o país e a Região a que cada candidato pertence.

Uma comissão avaliadora composta por membros independentes do ALMA (centro de formação autorizado da Cozinha Italiana a nível internacional – www.alma.scuoladicucina.it) irá definir uma shortlist de, no máximo, 10-15 Jovens Chefs para cada uma das 12 Regiões participantes, conforme descrito na lista em anexo.

Se o número de candidaturas válidas para uma ou mais regiões for inferior a 10, a shortlist poderá consistir num número inferior de candidatas.

Em caso de impossibilidade de participação de um finalista selecionado ou na impossibilidade de contactar o mesmo no prazo de 15 dias, para os endereços/números de telefone fornecidos durante a inscrição, esse finalista será automaticamente desqualificado e o direito de participação será transferido para o candidato que ocupe a posição imediatamente a seguir na classificação.

O processo de seleção acima descrito será gerido pelo ALMA, que no entanto, poderá – a seu critério – recorrer ao apoio de indivíduos ou entidades locais especializadas.

Para fins de definição da Shortlist, as candidaturas serão avaliadas com base nos 3 Critérios (Golden Rules) seguintes, para cada um dos quais os membros atribuirão uma pontuação entre 1 e 10.

1. TECHNICAL SKILLS: Capacidade de selecionar os melhores ingredientes em termos de qualidade, frescura e singularidade, para alcançar a excelência do sabor; combinada com as competências técnicas que os exaltem, mantendo a sua essência original.

2. CREATIVITY: Capacidade de explorar perspectivas inéditas, estimulantes e inovadoras, com um estilo pessoal e contemporâneo, mantendo um equilíbrio perfeito entre o sabor e a estética

3. PERSONAL BELIEF: Capacidade de comunicar uma mensagem clara que resuma a "crença" do seu trabalho, a sua visão do mundo da gastronomia e a sua contribuição para a sociedade atual em geral, através do mundo da alimentação.

Com base na soma das pontuações atribuídas a cada candidato para cada um dos critérios mencionados acima, será determinada a Shortlist dos candidatos de cada Geografia que terá acesso à próxima fase da iniciativa.

Os candidatos de cada uma das Shortlist selecionadas serão notificados por telefone e/ou email através dos escritórios locais da Organização, e os seus nomes serão publicados no Site e em www.finedininglovers.com.

Fase 3:

1) Finais Regionais (entre 21 de junho e 31 de dezembro de 2019)

Durante a Fase 3 decorrem as Finais Regionais. O mundo foi dividido em 12 Regiões, que incluem os 50 KEY COUNTRIES mais evoluídos gastronomicamente (consultar ficheiro Excel em anexo). Em cada Região, será selecionado um CHAMPION MARKET, que será responsável pela organização da Final Regional. Em cada Região, os candidatos provenientes dos KEY COUNTRIES deverão fazer parte da shortlist (consultar ficheiro Excel em anexo). Cada região será composta por, no mínimo, 10 participantes, de forma a selecionar 1 jovem Chef Finalista para cada uma das Shortlist selecionadas durante a fase 2.

Para uma melhor distribuição da representação de género no mundo da gastronomia, todas as Finais Regionais incluirão um mínimo de, pelo menos, três candidatas do sexo feminino. Caso o número de candidatas do sexo feminino não cumpra o número mínimo, os candidatos do sexo masculino ocuparão os lugares remanescentes.

As Finais Regionais poderão realizar-se em várias modalidades, durante eventos regionais específicos organizados ad hoc ou em eventos já existentes, a critério da Organização, mas sem prejuízo das regras estabelecidas **no parágrafo 4 (Modalidades de participação) e nas diretrizes fornecidas a nível central.**

As datas específicas, os locais e quaisquer detalhes adicionais sobre as Finais Regionais serão anunciados pelos escritórios locais da Organização.

Durante as Finais Regionais, os jovens Chefs serão convidados a cozinhar o seu "Signature Dish", conforme descrito na fase de participação.

O "Signature Dish" será examinado por um Júri local composto por, pelo menos, 3 membros (Chef de nível reconhecido e/ou representantes da gastronomia local contemporânea)

O Júri Local da Final Regional irá provar os pratos de cada um dos Jovens Chefs e irá avaliá-los com base nos 3 Critérios mencionados no parágrafo anterior, atribuindo, para cada critério, uma pontuação de 1 a 10.

Com base na soma das pontuações atribuídas a cada candidato para cada um dos critérios mencionados, o Júri identificará o vencedor. O 1º classificado receberá o título de "Finalista Regional" e terá acesso à Final em Milão. Os finalistas identificados serão apoiados por um "Chef Mentor", que lhes será atribuído pela Organização e que dará sugestões para melhorar a receita, modificando a apresentação ou alguns ingredientes menores, mas **sem alterar o nome do prato nem o seu ingrediente principal, sob pena de desclassificação.**

Os Finalistas Regionais de cada uma das Geografias receberão a notificação da vitória por telefone e/ou email através da Organização. A lista dos 12 Finalistas Regionais será publicada no Site e em www.finedininglovers.com. Os Finalistas Regionais **aceitam disponibilizar-se para participarem após a sua eleição, com modalidades a serem acordadas entre as partes, em pelo menos 3 eventos internacionais organizados pela Sanpellegrino ou por terceiros delegados. Por esta razão, recomenda-se que os candidatos partilhem, de imediato, esta oportunidade com a sua entidade laboral.**

Durante as Finais Regionais também serão concedidos outros 3 prémios:

1. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD: votado pela comunidade online da Fine Dining Lovers, este prémio será atribuído ao jovem chef que terá apresentado o **prato mais coerente com os princípios com os quais se inspirou.**

2. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY: votado por uma personalidade reconhecida internacionalmente no âmbito da sustentabilidade alimentar, irá premiar o prato que, mais do que qualquer outro, possua o princípio segundo o qual **a comida é melhor quando é resultado de práticas socialmente responsáveis.**

3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY: votado pelos chefs Mentores, representantes de 50 países em todo o mundo, **o prato vencedor será aquele que melhor refletir a combinação perfeita de culturas diferentes**, um exemplo da crescente tendência gastronômica mundial dos Chefs sem fronteiras.

2) Grand Finale

A Grand Finale está marcada para junho de 2020 em Milão. As datas e o local do evento podem, no entanto, variar: nesse caso, qualquer alteração será comunicada no website e em www.finedininglovers.com, assim como aos diretamente interessados.

Juntamente com as datas da Grand Finale, também poderão existir eventos associados, para os quais os Finalistas Regionais poderão ser convidados. Assim, é importante que todos os participantes assegurem a sua disponibilidade no período mencionado.

Na Grand Finale irão participar:

- 12 finalistas para o prémio S. Pellegrino Young Chef, que podem levar 1 acompanhante cada

A organização reserva-se o direito de considerar a oportunidade de convidar também para a Grande Final:

- 12 finalistas para o prémio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy
- 12 finalistas para o prémio Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award
- 12 finalistas para o prémio S. Pellegrino Award for Social Responsibility

As eventuais modalidades de participação serão comunicadas 3 meses antes da Grande Final.

Durante a Final, apenas os 12 Finalistas Regionais do prémio S. Pellegrino Young Chef terão de confeccionar o seu próprio "Signature Dish", que será submetido à avaliação de 7 Chefs de renome internacional ("Grand Jury").

Haverá algumas sessões de degustação em que cada membro do Grand Jury provará os pratos dos 12 Finalistas e os avaliará com base nos 3 critérios mencionados nos parágrafos anteriores (Golden Rules), e para cada um dos quais atribuirá uma pontuação de 1 a 10.

Com base na soma das pontuações obtidas por cada Finalista Regional, será elaborada uma classificação e o 1º classificado será o Vencedor absoluto. Como aconteceu em edições anteriores, como parte da Grand Finale, pode existir um mecanismo de seleção progressiva através do qual pode ser solicitado aos 3 melhores classificados que reproduzam o Signature Dish perante o Grand Jury antes que este escolha o vencedor final. O mecanismo será sempre o das Golden Rules com pontuação de 1 a 10.

O Vencedor irá receber o título de "S. Pellegrino Young Chef 2020".

Na mesma noite e juntamente com a atribuição do título supracitado, também serão atribuídos os prémios Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award e S. Pellegrino Award for Social Responsibility com títulos e reconhecimentos colaterais, que serão anunciados no website e em www.finedininglovers.com, assim como aos diretamente interessados.

Os resultados da final serão publicados no Site e em www.finedininglovers.com posteriormente à data do evento.

O Vencedor do título de **"S. Pellegrino Young Chef 2020"** **aceita disponibilizar-se para participar após a sua eleição, através de acordos a serem combinados entre as partes, em pelo menos 3 eventos internacionais organizados pela Sanpellegrino ou por terceiros responsáveis.**

5. PROMOTING PLAN

Dar visibilidade aos jovens chefs de sucesso: consiste numa atividade de visibilidade para o jovem chef, que será utilizada para dar voz à sua crença pessoal. O vencedor estará, então, envolvido em eventos internacionais onde irá cozinhar ou falar sobre a sua experiência, competir com os outros vencedores do SPYC em experiências de formação, e terá visibilidade na plataforma Fine Dining Lovers.

6. PRIVACY

Os dados pessoais dos participantes serão recolhidos e utilizados pelo Organizador e pela empresa do grupo, pelos fornecedores e por todos os indivíduos envolvidos na organização e gestão desta iniciativa, em conformidade com a política de privacidade do Organizador, disponível para consulta em: www.sanpellegrino.com/youngchefapplication

Ao participar na iniciativa, os participantes declaram que compreenderam e aceitaram o regulamento e a política de privacidade da Organização, e que consentiram o processamento dos seus dados pessoais para os fins relacionados com a iniciativa.

Na fase de registo, os participantes são convidados a fornecer o seu consentimento (opcional) para receberem outras comunicações promocionais por parte da Organização e de parceiros selecionados, e para assinarem o boletim informativo do website www.finedininglovers.com.

Ao fornecerem o seu consentimento (opcional), os participantes aceitam receber emails e/ou comunicações comerciais relacionadas com os produtos, serviços e eventos da Organização. Por favor, note que este consentimento não é uma condição de participação e não aumentará as hipóteses de ganhar.

7. MATERIAIS PUBLICADOS

Os conteúdos enviados durante a fase de candidatura não devem conter imagens consideradas ofensivas ou contrárias à moral pública (imagens vulgares, cenas violentas, atividades ilegais, discriminatórias em termos de religião ou de raça, etc.) que violem, de alguma forma, os direitos de terceiros apresentando conteúdo difamatório, invadindo a privacidade ou violando qualquer direito e autor.

A organização reserva-se o direito de moderar, rejeitar ou desqualificar qualquer participação que, a seu critério, considere indecente, ofensiva, inadequada ou contrária ao espírito da presente iniciativa, ou que possa ser prejudicial para a Organização, a iniciativa ou a imagem ou reputação de terceiros. Se um candidato selecionado na Global Shortlist ou na Final Regional realizar atividades anti-sociais ou inadequadas em simultâneo com a Final Regional ou com a Grande Final, a Organização reserva-se o direito de o desqualificar e/ou de implementar qualquer ação considerada necessária para defender os seus direitos e os princípios estabelecidos.

Todos os materiais enviados para a participação devem ser produtos originais.

Ao participar na iniciativa, cada participante declara e confirma:

a. que as contribuições (materiais/receitas) enviadas são originais e que não violam direitos de autor e/ou direitos relacionados e/ou direitos de marca registada/segredos industriais/ direitos de imagem ou qualquer outro direito de exploração comercial e/ou industrial e intelectual de qualquer pessoa singular ou coletiva;

b. que irá manter a empresa organizadora, assim como os seus representantes, totalmente isentos e livres de toda e qualquer consequência prejudicial, custo e dano que possam surgir como resultado da violação desta declaração e garantia. Em particular, o participante irá defender e manter o promotor completamente isento de danos (incluindo de custos) que este último seja obrigado a pagar a terceiros, na sequência de:

- uma ação ou advertência baseada no facto de que a simples posse ou utilização do conteúdo pelo promotor, viola ou violou direitos de autor, o direito de uma marca registada, o direito de patente, de conhecimentos, direitos de invenção, de imagem e qualquer outro direito exclusivo de terceiros;
- qualquer consequência prejudicial causada pela publicação de conteúdo considerado ofensivo ou contrário à moral pública (vulgaridade, cenas violentas, atividades ilegais, etc.).

Os materiais devem ser enviados exclusivamente por via eletrónica. Qualquer material enviado por outros meios não será considerado. As imagens e receitas enviadas, tal como os nomes e imagens dos participantes, e as fotografias/vídeos dos eventos previstos (Finais locais, Grande Final), que representam os participantes e as suas receitas, podem ser utilizados, a critério da Organização, para promover a iniciativa e qualquer produto ou serviço oferecido pela Organização e associado à própria iniciativa, através de qualquer meio de distribuição e por um período ilimitado de tempo, sem que a Organização tenha de reconhecer qualquer remuneração aos participantes.

Ao enviarem o(s) conteúdo(s) apropriado(s), os participantes renunciam a qualquer direito sobre o(s) mesmo(s) (direito que será reconhecido ao promotor), e não poderão efetuar solicitações financeiras para utilização futura. O conteúdo deve estar livre de direitos de autor e não será devolvido.

Os participantes também podem estar envolvidos em eventuais iniciativas promocionais e publicitárias relacionadas com os eventos locais e com a Final.

8. CLÁUSULAS GERAIS

Este documento inclui todas as informações necessárias para a participação na iniciativa. Ao participarem na iniciativa, os participantes aceitam todas as cláusulas aqui indicadas.

Os funcionários da Organização e do ALMA, assim como os seus familiares mais próximos e todos os envolvidos na produção e gestão desta iniciativa, estão excluídos da participação. **Também estão excluídos da participação todos aqueles que possuem uma relação familiar ou colaboração com os jurados das "Finais locais" e/ou da "Grande Final".**

Por cada participante, o organizador será responsável por: (a) organizar as viagens para as finais locais e para a Grande Final; (b) suportar as despesas e os custos de deslocação, alimentação e estadia relacionados com a participação nas Finais locais e na Grande Final.

Conforme mencionado acima, a organização assumirá todas as despesas do acompanhante que acompanhará o Jovem Chef vencedor da Final Regional à Grande Final.

O supracitado destina-se ao único Jovem Chef participante e seu acompanhante, eventuais convidados ficarão inteiramente a cargo do próprio participante e poderão assistir, como observadores, apenas à competição sem acesso a eventos associados, incluindo almoços e jantares oficiais / programas de entretenimento.

A participação na Final Regional e na Grande Final, e a conquista do título em questão não é transmissível e não tem valor económico. A Organização não assume qualquer responsabilidade por qualquer dano ou prejuízo sofrido pelo participante, como consequência da participação nesta iniciativa, sem prejuízo da responsabilidade da Organização em caso de morte ou danos sofridos pelo participante decorrentes de qualquer negligência da própria Organização.

A Organização não poderá ser responsabilizada por quaisquer problemas técnicos, erros humanos ou intervenções não autorizadas que possam afetar o registo correto no Site, ou que determinem a perda ou dano dos dados adquiridos.

Qualquer decisão da Organização sobre qualquer aspeto da promoção deverá ser considerada definitiva e irrevogável.

A Organização não poderá ser responsabilizada por qualquer atraso ou impossibilidade de cumprir as suas obrigações, como resultado de qualquer interferência, ato ou omissão, evento ou circunstância fora do seu controlo razoável (por exemplo, devido a guerra, terrorismo, estado de emergência ou desastre – incluindo desastres naturais - vírus informáticos, bugs, falsificação, intervenções não autorizadas, problemas técnicos ou qualquer coisa que possa prejudicar a gestão, segurança, precisão, integridade ou bom funcionamento da iniciativa).

Além disso, a Organização reserva-se o direito, a seu critério e de acordo com a lei, de (a) desqualificar qualquer participante responsável por interferências e/ou (b) com o consentimento prévio das autoridades competentes, modificar, suspender ou cancelar esta iniciativa.

Este regulamento está redigido de acordo com as leis inglesas. A iniciativa está sujeita ao julgamento não exclusivo dos tribunais ingleses.

A Organização é: Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), com sede legal em Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) e sede operacional em Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (MI)

ANEXO 1 - Geografias e países participantes (encontram-se anexados ficheiros Excel com todos os países do mundo, subdivididos por Finais Regionais)

1. América do Norte: **EUA (país organizador)** e Canadá
2. América Latina: **Peru (país organizador)**, Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, México
3. Países Ibéricos e Mediterrânicos: **Espanha (país organizador)**, Grécia, Israel e Portugal
4. Norte da Europa ocidental: **França (país organizador)**, Bélgica, Suíça
5. Inglaterra e Norte da Europa: **Inglaterra (país organizador)**, Irlanda, Holanda, Noruega, Suécia, Dinamarca
6. Europa Central: **Alemanha (país organizador)**, Áustria, Hungria, Polónia
7. Itália e Sudeste da Europa: **Itália (país organizador)**, Roménia, Eslovénia, Croácia
8. África e Médio Oriente: **Emirados Árabes (país organizador)**, Líbano, Marrocos, África do Sul, Turquia
9. Ásia Europeia: **Federação Russa (país organizador)**, Finlândia, Letónia
10. Grande China: **China (país organizador)**, Hong Kong, Taiwan
11. Ásia: **Japão (país organizador)**, Índia, Indonésia, Malásia, Filipinas, Singapura, Coreia do Sul, Tailândia
12. Pacífico: **Austrália (país organizador)**, Nova Zelândia

CODE	NAME	S.PELLEGRINO MARKET AREA 19-20
AF	AFEGANISTÃO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
ZA	ÁFRICA DO SUL	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
AL	ALBÂNIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
DE	ALEMANA	EUROPA CENTRAL
AD	ANDORRA	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
AO	ANGOLA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
AI	ANGUILA	AMÉRICA LATINA
AG	ANTÍGUA AND BARBUDA	AMÉRICA LATINA
AN	ANTILHAS HOLANDESAS (BONAIRE, SABA, SANTO EUSTÁQUIO)	AMÉRICA LATINA
SA	ARÁBIA SAUDITA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
DZ	ARGÉLIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
AR	ARGENTINA	AMÉRICA LATINA
AM	ARMÉNIA	EURO ÁSIA
AW	ARUBA	AMÉRICA LATINA
AU	AUSTRÁLIA	PACÍFICO
AT	ÁUSTRIA	EUROPA CENTRAL
AZ	AZERBAIJÃO	EURO ÁSIA
BS	BAHAMAS	AMÉRICA DO NORTE
BH	BAHRAIN	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
BD	BANGLADESH	ÁSIA
BB	BARBADOS	AMÉRICA LATINA
BE	BÉLGICA	EUROPA OCIDENTAL
BZ	BELIZE	AMÉRICA LATINA
BJ	BENIM	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
BM	BERMUDA	AMÉRICA LATINA
BY	BIELORRÚSSIA	EURO ÁSIA
BO	BOLÍVIA	AMÉRICA LATINA
BA	BÓSNIA E HERZEGOVINA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
BW	BOTSWANA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
BR	BRASIL	AMÉRICA LATINA
BN	BRUNEI	ÁSIA

BG	BULGÁRIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
BF	BURKINA FASO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MM	BURMA (MYANMAR)	ÁSIA
BI	BURUNDI	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
BT	BUTÃO	ÁSIA
CV	CABO VERDE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
CM	CAMARÕES	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
KH	CAMBOJA	ÁSIA
CA	CANADÁ	AMÉRICA DO NORTE
KZ	CAZAQUISTÃO	EURO ÁSIA
TD	CHADE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
CL	CHILE	AMÉRICA LATINA
CN	CHINA	CHINA
CY	CHIPRE	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
VA	CIDADE DO VATICANO	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
CO	COLÔMBIA	AMÉRICA LATINA
KM	COMORES	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
KR	COREIA DO SUL	ÁSIA
CI	COSTA DO MARFIM	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
CR	COSTA RICA	AMÉRICA LATINA
HR	CROÁCIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
CU	CUBA	AMÉRICA LATINA
CW	CURAÇAO	AMÉRICA LATINA
DK	DINAMARCA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
DM	DOMINICA	AMÉRICA LATINA
EG	EGIPTO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SV	EL SALVADOR	AMÉRICA LATINA
AE	EMIRADOS ÁRABES UNIDOS	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
EC	EQUADOR	AMÉRICA LATINA
ER	ERITREIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SK	ESLOVÁQUIA	EUROPA CENTRAL
SI	ESLOVÊNIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
ES	ESPAÑA	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
US	ESTADOS UNIDOS	AMÉRICA DO NORTE
EE	ESTÓNIA	EURO ÁSIA
ET	ETIÓPIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
FJ	FIJI	PACÍFICO
PH	FILIPINAS	ÁSIA
FI	FINLÂNDIA	EURO ÁSIA
FR	FRANÇA	EUROPA OCIDENTAL
GA	GABÃO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
GM	GÂMBIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
GH	GANÁ	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE

GE	GEÓRGIA	EURO ÁSIA
GI	GIBRALTAR	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
GD	GRANADA	AMÉRICA LATINA
GR	GRÉCIA	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
GL	GRONELÂNDIA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
GP	GUADALUPE	AMÉRICA LATINA
GU	GUAM	PACÍFICO
GT	GUATEMALA	AMÉRICA LATINA
GG	GUERNSEY	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
GY	GUIANA	AMÉRICA LATINA
GF	GUIANA FRANCESA	AMÉRICA LATINA
GN	GUINÉ	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
GQ	GUINÉ EQUATORIAL	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
GW	GUINÉ-BISSAU	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
HT	HAITI	AMÉRICA LATINA
NL	HOLANADA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
HN	HONDURAS	AMÉRICA LATINA
HK	HONG KONG	CHINA
HU	HUNGRIA	EUROPA CENTRAL
YE	IÉMEN	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
BV	ILHA BOUVET	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
IM	ILHA DE MAN	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
MF	ILHA DE SÃO MARTINHO	AMÉRICA LATINA
CX	ILHA DO NATAL	PACÍFICO
KGI	ILHA DO REI GEORGE	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
NF	ILHA NORFOLK	PACÍFICO
KY	ILHAS CAIMÃO	AMÉRICA DO NORTE
CC	ILHAS COCOS (KEELING)	PACÍFICO
CK	ILHAS COOK	PACÍFICO
FK	ILHAS FALKLAND	AMÉRICA LATINA
FO	ILHAS FAROÉ	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
GS	ILHAS GEÓRGIA DO SUL E SANDWICH DO SUL	AMÉRICA LATINA
HM	ILHAS HEARD E ILHAS MCDONALD	PACÍFICO
MH	ILHAS MARSHALL	PACÍFICO
PN	ILHAS PITCAIRN	PACÍFICO
SB	ILHAS SALOMÃO	PACÍFICO
TC	ILHAS TURCAS E CAICOS	AMÉRICA LATINA
VG	ILHAS VIRGENS	AMÉRICA LATINA
VI	ILHAS VIRGENS AMERICANAS	AMÉRICA DO NORTE
IN	ÍNDIA	ÁSIA
ID	INDONÉSIA	ÁSIA
IR	IRÃO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
IQ	IRAQUE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE

IE	IRLANDA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
IS	ISLÂNDIA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
IL	ISRAEL	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
IT	ITÁLIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
JM	JAMAICA	AMÉRICA DO NORTE
JP	JAPÃO	ÁSIA
JE	JERSEY	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
DJ	JIBUTI	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
JO	JORDÂNIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
KW	KUWAIT	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LA	LAOS	ÁSIA
LS	LESOTO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LV	LETÓNIA	EURO ÁSIA
LB	LÍBANO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LR	LIBÉRIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LY	LÍBIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPA OCIDENTAL
LT	LITUÂNIA	EURO ÁSIA
LU	LUXEMBURGO	EUROPA OCIDENTAL
MO	MACAU	CHINA
MK	MACEDÓNIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
MG	MADAGÁSCAR	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
YT	MAIOTE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MY	MALÁSIA	ÁSIA
MW	MALAWI	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MV	MALDIVAS	ÁSIA
ML	MALI	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MT	MALTA	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
MP	MARIANAS SETENTRIONAIS	ÁSIA
MA	MARROCOS	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MQ	MARTINICA	AMÉRICA LATINA
MU	MAURÍCIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MR	MAURITÂNIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MX	MÉXICO	AMÉRICA LATINA
FM	MICRONÉSIA	PACÍFICO
MZ	MOÇAMBIQUE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
MD	MOLDÁVIA	EURO ÁSIA
MC	MÓNACO	EUROPA OCIDENTAL
MN	MONGÓLIA	CHINA
MS	MONSERRATE	AMÉRICA LATINA
ME	MONTENEGRO	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
NA	NAMÍBIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
NR	NAURU	PACÍFICO

NP	NEPAL	ÁSIA
NI	NICARÁGUA	AMÉRICA LATINA
NE	NÍGER	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
NG	NIGÉRIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
NU	NIUÊ	PACÍFICO
NO	NORUEGA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
NC	NOVA CALEDÓNIA	PACÍFICO
NZ	NOVA ZELÂNDIA	PACÍFICO
OM	OMÃ	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
PW	PALAU	ÁSIA
PA	PANAMÁ	AMÉRICA LATINA
PG	PAPUA-NOVA GUINÉ	PACÍFICO
PK	PAQUISTÃO	ÁSIA
PY	PARAGUAI	AMÉRICA LATINA
PE	PERU	AMÉRICA LATINA
PF	POLINÉSIA FRANCESA	PACÍFICO
PL	POLÓNIA	EUROPA CENTRAL
PR	PORTO RICO	AMÉRICA DO NORTE
PT	PORTUGAL	PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS
QA	QATAR	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
KE	QUÊNIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
KG	QUIRGUISTÃO	EURO ÁSIA
KI	QUIRIBATI	PACÍFICO
GB	REINO UNIDO	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
CF	REPÚBLICA CENTRO-AFRICANA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
CZ	REPÚBLICA CHECA	EUROPA CENTRAL
KP	REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DA COREIA	ÁSIA
CD	REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DO CONGO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
CG	REPÚBLICA DO CONGO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
DO	REPÚBLICA DOMINICANA	AMÉRICA LATINA
RE	REUNIÃO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
RO	ROMÉLIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
RW	RUANDA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
RU	RÚSSIA	EURO ÁSIA
WS	SAMOA	PACÍFICO
AS	SAMOA AMERICANA	PACÍFICO
SM	SAN MARINO	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
LC	SANTA LÚCIA	AMÉRICA LATINA
BL	SÃO BARTOLOMEU	AMÉRICA LATINA
KN	SÃO CRISTÓVÃO E NEVES	AMÉRICA LATINA
PM	SÃO PEDRO E MIQUELÃO	AMÉRICA DO NORTE
ST	SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
VC	SÃO VICENTE E GRANADINAS	AMÉRICA LATINA

EH	SARA OCIDENTAL	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SC	SEICHELES	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SN	SENEGAL	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SL	SERRA LEOA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
RS	SÉRVIA	ITÁLIA E SUL DA EUROPA
SG	SINGAPURA	ÁSIA
SY	SÍRIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SO	SOMÁLIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
LK	SRI LANKA	ÁSIA
SZ	SUAZILÂNDIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SD	SUDÃO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
SE	SUÉCIA	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
CH	SUIÇA	EUROPA OCIDENTAL
SR	SURINAME	AMÉRICA LATINA
SJ	SVALBARD E JAN MAYEN	REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA
TH	TAILÂNDIA	ÁSIA
TW	TAIWAN	CHINA
TJ	TAJIQUISTÃO	EURO ÁSIA
TZ	TANZÂNIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
TF	TERRAS AUSTRAIS E ANTÁRTICAS FRANCESAS	EUROPA OCIDENTAL
IO	TERRITÓRIO BRITÂNICO DO OCEANO ÍNDICO	PACÍFICO
PS	TERRITÓRIOS PALESTINIANOS	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
TL	TIMOR-LESTE	ÁSIA
TG	TOGO	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
TO	TONGA	PACÍFICO
TK	TOQUELAU	PACÍFICO
TT	TRINIDAD AND TOBAGO	AMÉRICA LATINA
TN	TUNÍSIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
TM	TURQUEMENISTÃO	EURO ÁSIA
TR	TURQUIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
TV	TUVALU	PACÍFICO
UA	UCRÂNIA	EUROPA CENTRAL
UG	UGANDA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
UY	URUGUAI	AMÉRICA LATINA
UZ	UZBEQUISTÃO	EURO ÁSIA
VU	VANUATU	PACÍFICO
VE	VENEZUELA	AMÉRICA LATINA
VN	VIETNAME	ÁSIA
WF	WALLIS E FUTUNA	PACÍFICO
ZM	ZÂMBIA	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE
ZW	ZIMBABUÉ	ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE

ANEXO 2
NÚMERO DE CANDIDATOS POR REGIÃO (FICHEIRO EXCEL EM ANEXO)

S.PELLEGRINO MARKET AREA 19-20	NÚMERO DE CANDIDATOS
AMÉRICA DO NORTE	10
AMÉRICA LATINA	15
PENÍNSULA IBÉRICA E PAÍSES MEDITERRÂNICOS	10
EUROPA OCIDENTAL	10
REINO UNIDO E NORTE DA EUROPA	15
EUROPA CENTRAL	10
ITÁLIA E SUL DA EUROPA	10
ÁFRICA E MÉDIO ORIENTE	10
EURO ÁSIA	10
CHINA	10
ÁSIA	15
PACÍFICO	10

ANEXO 3

Relativamente a Itália, especifica-se que esta atividade deve ser compreendida como excluída do âmbito da aplicação dos regulamentos dos eventos de prémios, com base nas disposições da alínea a) do parágrafo 1 do art. 6 da D.P.R. n. 430/2001, sendo que o “prémio” consiste exclusivamente na atribuição de um “título” e representa o reconhecimento do mérito pessoal e do profissionalismo demonstrado pelo vencedor.

ANEXO 1 - INGREDIENTES PARA SPYC 2019-2020

- Vinho branco seco
- Vinho tinto
- Farinha forte e fraca
- Sêmola de trigo duro
- Sêmola remoída
- Vinagre branco
- Azeite de oliva extravirgem
- Óleo de amendoim
- Pimenta do reino
- Sal fino
- Sal grosso
- Glicose
- Açúcar
- Açúcar de confeiteiro
- Barbante de cozinha
- Rolo de papel
- Manteiga
- Leite de vaca fresco integral
- Leite de cabra
- Creme de leite fresco
- Ovos de galinha
- Alho
- Cenoura
- Cebola branca
- Cebola roxa
- Cebola de Tropea
- Limão natural
- Salsa
- Chalota
- Salsão
- Salada de folhas mistas
- Batatas grandes
- Batatas ratte
- Tomate
- Alho-poró
- Espinafre em folhas
- Abobrinha
- Brotos mistos (alho, beterraba, alho-poró, ervilha, salsinha, etc.)
- Queijos italianos
- Ervas aromáticas
- Leguminosas secas (grão-de-bico, feijão, feijão branco)
- Azeitonas pretas e verdes
- Especiarias (cúrcuma, curry, anis estrelado, canela em pau, cardamomo)
- Agrião
- Alcaparras no sal

ANEXO 2 - SPYC 2018 - EQUIPAMENTO NO LOCAL PARA OS CONCORRENTES			
CONFIGURAÇÃO DO ESPAÇO INDIVIDUAL NA COZINHA		LISTA DOS APARELHOS COMPARTILHADOS PARA 2 COZINHAS (UM BOX)	
1	COOKTOP COM 4 QUEIMADORES ELÉTRICOS 900XP	1	MÁQUINA DE MACARRÃO (320 MM DE LARGURA)
1	FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO/VAPOR 6 BANDEJA GN 1/1	1	CARRO DE USO GERAL DE AÇO - 2 PRATELEIRAS
1	CUBA SIMPLES	1	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 L DE CAPACIDADE COM TIGELA DE AÇO INOX POLIDO REMOVÍVEL
1	BANCADA DE AÇO INOXIDÁVEL (160CM) AO LADO DO COOKTOP	1	FORNO MICRO-ONDAS PROFISSIONAL 1600/1850 W
2	BANCADA DE AÇO INOXIDÁVEL COM PRATELEIRA INFERIOR (120CM CADA BANCADA)	1	RONER
2	BANCADA DE AÇO INOXIDÁVEL (80CM CADA BANCADA)	1	ROLO DE MACARRÃO (320 mm de largura)
1	EXAUSTOR COMERCIAL 2M	1	MÁQUINA DE MACARRÃO (320 MM DE LARGURA)
1	ARMÁRIO AQUECEDOR DE PRATOS DE AÇO INOX COM SUPERFÍCIE LISA COM PORTAS DE CORRER	1	CARRO DE USO GERAL DE AÇO - 2 PRATELEIRAS
1	BALCÃO FRIGORÍFICO DE 2 PORTAS DE AÇO INOX 280 L DE CAPACIDADE	5	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 L DE CAPACIDADE COM TIGELA DE AÇO INOX POLIDO REMOVÍVEL
1	BALCÃO COM FRITADEIRA/CHAPA DE AÇO COM PLACA DE FRITAR C/ SUPERFÍCIE DE CROMO ANTIADERENTE 2800 w		
3	LÂMPADA AQUECEDORA		
1	LIXEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL		
1	TOMADA ELÉTRICA		
1	TOMADA ELÉTRICA (TRIFÁSICO)		
1	SIFÕES/ESPUMAS		
3	ASSADEIRA GN 1/1 H2		
3	ASSADEIRA GN 1/1 H4		
4	ASSADEIRA GN 1/1 H6,5		
2	TÁBUA DE CORTE - PLÁSTICO		
LISTA DE EQUIPAMENTOS PARA CADA COZINHA		LISTA DOS EQUIPAMENTOS COMPARTILHADOS PARA TODOS OS CONCORRENTES	
1	CAIXA DE ARMAZENAMENTO DE PROPILENO COM TAMPAS GN 1/2 H20 cm	1	FORNO SALAMANDRA ELÉTRICO
1	CAIXA DE ARMAZENAMENTO DE PROPILENO COM TAMPAS GN 1/2 H15 cm	2	PACOJET
2	TIGELA CÔNICA DE INOX Ø22 L 2	2	RECIPIENTE PARA PACOJET
4	TIGELA DE INOX Ø21 h 9cm	40	FATIADOR PROFISSIONAL POR GRAVIDADE OU VERTICAL. DIÂMETRO DA LÂMINA 315/360
1	MOEDOR DE PIMENTA-DO-REINO	1	MÁQUINA DE EMBALAGEM A VÁCUO DE MESA
1	MIXER MINIPIMER W 400	1	REFRIGERADOR COMERCIAL 700L- Para guardar alimentos
1	CORTADOR MANDOLIN	5	FREEZER VERTICAL DE AÇO INOXIDÁVEL 700 L DE CAPACIDADE - PARA GUARDAR ALIMENTOS
1	PENEIRA DE FARINHA	1	JARRA DE PLÁSTICO DE 1L
2	SALADEIRA Ø 20	2	JARRA DE PLÁSTICO DE 2L
2	SALADEIRA Ø 30	2	CALDEIRÃO COM TAMPAS
3	SQUEEZE DE PLÁSTICO 0.36L	5	PANELA DE PRESSÃO
1	ESCORREDOR DE INOX 14 CM	2	PROCESSADOR MANUAL DE LEGUMES
1	DESCASCADOR DE BATATA	1	JUICER ELÉTRICA
1	RALADOR	1	MAÇARICO CULINÁRIO
1	ESPRESSOR DE BATATA	1	FORNO SALAMANDRA ELÉTRICO
1	BATEDOR DE OVOS MÉDIO		
2	PANO DE PRATO		TAMBÉM DISPONÍVEL:
1	TESOURA DE COZINHA		PLÁSTICO FILME, PAPEL MANTEIGA, PAPEL ALUMÍNIO, LUVAS DESCARTÁVEIS, EQUIPAMENTO DE LIMPEZA GERAL, PAPEL ABSORVENTE (PARA FRITURA), PAPEL ABSORVENTE (PARA AS MÃOS), COLHERES, GARFOS, MORIM, BARBANTE. A PEDIDO, ESTE TIPO DE DEFUMADOR ESPECÍFICO (E ÚNICO) PODE SER FORNECIDO: http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html
1	ESCORREDOR CHINÊS Ø20		
2	PANELA Ø16		
2	PANELA Ø20		
1	CAÇAROLA COM TAMPAS Ø40		ÁREA DE LAVAGEM COMUNITÁRIA
1	CAÇAROLA COM TAMPAS Ø24		DISPONÍVEL PARA TODOS OS CONCORRENTES COM LAVADORAS DE LOUÇAS E PESSOAL PARA LAVAR

1	FRIGIDEIRA LARGA PARA SALTEAR ø16		
2	FRIGIDEIRA REDONDA ø20		
1	FRIGIDEIRA REDONDA ø30		
1	CONCHA ø 10		
1	CONCHA ø 8		
5	ESPUMADEIRA		
3	FORMA DE BOLO DE CANTOS OBLÍQUOS 40x30 cm		
1	TIGELA PARA INDUÇÃO 40 cm		
1	ESPÁTULA		
1	BALANÇA ELÉTRICA máximo 5kg (1g)		
1	CONJUNTO DE FACAS DE COZINHA (8 total)		
1	CONJUNTO DE 11 FORMAS DE COZINHA		
1	CONJUNTO DE 11 FORMAS DE COZINHA estriadas		