



Regulamento Oficial Melhores à Mesa Temporada Melhor Xis de Caxias

1. Objetivo:

O concurso "Melhores à Mesa" tem como objetivo eleger o melhor **Xis de Caxias do Sul**, promovendo os estabelecimentos, envolvendo a comunidade e valorizando a gastronomia da região. O concurso é uma realização da Caxias Mil Grau e do Grupo RSCOM.

2. Participação:

2.1. Podem participar do concurso quaisquer estabelecimentos comerciais com atendimento no local e localizados em Caxias do Sul que comercializam Xis como parte de seu cardápio. Limitado ao Xis popularmente como "Xis Caxiense", não incluindo hambúrgueres artesanais, mini hambúrgueres, delivery ou qualquer outra variação.

2.2. Cada estabelecimento deverá se inscrever através do link <https://melhoresamesa.com.br/> ou através de contato direto com o setor comercial do grupo RSCOM ou da Caxias Mil Grau, realizar o cadastro e pagar a taxa de inscrição de R\$1.500,00.

2.3. O valor da inscrição dará direito à participação no concurso e à exposição do estabelecimento na programação dos veículos de comunicação envolvidos (Caxias Mil Grau, Radio Viva e Rádio Jovem Pan Serra Gaúcha), conforme tabela abaixo:

Mídia divulgação do projeto

05 spots diários de 30" indeterminados (Rádios Viva – Jovem Pan Serra Gaúcha)

Matéria divulgação do projeto

Portal Caxias Mil Grau

Divulgação da marca dos participantes no Portal Caxias Mil Grau:

Etapa votação popular

1 story com foto + logo de cada participante, incentivando o público a seguir todos antes da votação.

Feed com todos os participantes, formato estático (carrossel com os participantes).

Feed carrossel com os 10 selecionados pelo júri popular.

Cobertura individual nos Stories de cada visita e prova dos 10 selecionados júri popular.

3 Reels com 3 participantes vencedores mostrando o ambiente e os lanches premiados.

2.4. Somente poderão participar do concurso pessoas jurídicas representadas por maiores de 18 anos.

3. Período de Inscrição:

As inscrições estarão abertas entre os dias 20/11/2024 e 28/02/2025.

4. Dinâmica e Metodologia:

4.1. Etapa 1 – Votação Popular:

O público poderá votar nos seus Xis favoritos através do link <https://melhoresamesa.com.br/> entre os dias 07/03/2025 a 25/03/2025.

Cada pessoa poderá votar quantas vezes quiser, incentivando o apoio múltiplo aos estabelecimentos da preferência de cada participante.

Os 10 Xis mais votados passarão para a segunda etapa. O resultado dos 10 selecionados será divulgado entre os dias 26/03/2025 a 01/04/2025.

4.2. Etapa 2 – Avaliação por Júri Técnico:

Após o término da votação popular, um júri especializado composto por profissionais da área gastronômica e do Portal Caxias Mil Grau serão os responsáveis por provar os 10 Xis finalistas.

A prova dos 10 Xis será acompanhada por uma equipe de filmagem, que registrará todo o processo de avaliação do júri técnico. O material será posteriormente veiculado nos veículos de comunicação do Portal Caxias Mil Grau.

4.4. Parâmetros de Avaliação

Cada estabelecimento participante deverá apresentar dois Xis para avaliação:

Xis Tradicional (Xis da Casa):

O Xis Tradicional será avaliado nos seguintes critérios, com notas de 1 a 10:

- 1. Sabor:** Avaliação do equilíbrio dos temperos, harmonia dos ingredientes e qualidade geral do preparo.
- 2. Apresentação:** Criatividade na disposição do prato, cuidado estético e impacto visual.
- 3. Textura:** Avaliação da consistência dos ingredientes, crocância do pão e qualidade geral da massa.
- 4. Primeira Mordida:** Impacto inicial, avaliando sabor, temperatura e equilíbrio dos ingredientes na primeira mordida.
- 5. Última Mordida:** Qualidade e consistência do sabor e dos ingredientes até o final do Xis.

Xis Especial (à escolha do estabelecimento):

O Xis Especial será avaliado nos seguintes critérios, com notas de 1 a 10:

1. Sabor: Avaliação do equilíbrio dos temperos, harmonia dos ingredientes e qualidade geral do preparo.

2. Apresentação: Criatividade na disposição do prato, cuidado estético e impacto visual.

3. Textura: Avaliação da consistência dos ingredientes, crocância do pão e qualidade geral da massa.

4. Originalidade: Pontuação para diferenciais no sabor, combinação de ingredientes ou abordagem única na criação do prato.

5. Primeira Mordida: Impacto inicial, avaliando sabor, temperatura e equilíbrio dos ingredientes na primeira mordida.

6. Última Mordida: Qualidade e consistência do sabor e dos ingredientes até o final do Xis.

Critérios Complementares (aplicados ao estabelecimento):

Os seguintes critérios serão avaliados de forma geral, com notas de 1 a 10, considerando a experiência no estabelecimento:

1. Atendimento do Estabelecimento: Experiência geral do cliente, incluindo simpatia, agilidade e organização do serviço.

2. Maionese Verde: Avaliação da textura, sabor e consistência da tradicional maionese verde.

3. Tamanho do Xis: Adequação do tamanho ao preço e à proposta do estabelecimento.

4. Ambiente: Avaliação da estética do local, incluindo decoração, iluminação e atmosfera geral.

5. Conforto: Qualidade das cadeiras, mesas, climatização e disposição geral do espaço para garantir bem-estar aos clientes.

Notas Finais:

O resultado será calculado separadamente para cada tipo de Xis e combinado com os critérios complementares para determinar os estabelecimentos que seguem para as próximas etapas até o estabelecimento final.

4.4. Resultado Final:

Os três estabelecimentos com as maiores pontuações globais serão premiados como 1º lugar, 2º lugar e 3º lugar, respectivamente.

5. Premiação:

1º lugar:

- Placa de "Melhor Xis de Caxias do Sul - 2025".
- 1 Reels publicado em collab portais da Caxias Mil Grau e Portal Leouve nas Redes Sociais.
- 1 Mês de Divulgação na Caxias Mil Grau com o título de Melhor Xis de Caxias do Sul.
- 1 Mês de Outdoor fornecido pela Infront ostentando o título de Melhor Xis de Caxias do Sul.

2º lugar: Certificado de reconhecimento.

3º lugar: Certificado de reconhecimento.

6. Uso de Imagem:

6.1. Ao se inscrever no concurso, o participante concede automaticamente a Caxias Mil Grau e Grupo RSCOM o direito de uso de imagem, nome e material publicitário relacionados ao concurso, para fins de divulgação em veículos de comunicação, redes sociais, sites e qualquer mídia associada a Caxias Mil Grau e Grupo RSCOM, sem qualquer ônus adicional.

6.2. As imagens e conteúdos gerados durante o concurso poderão ser utilizados para fins promocionais, tanto durante o período do concurso quanto após a sua conclusão.

7. Disposições Finais:

7.1. Os estabelecimentos participantes concordam em permitir a divulgação de suas marcas e imagens em materiais promocionais relacionados ao concurso.

7.2. A Caxias Mil Grau e o Grupo RSCOM se reservam o direito de desclassificar qualquer participante que não cumpra as regras do concurso ou que forneça informações falsas.

7.3. O presente regulamento poderá ser alterado a critério do Caxias Mil Grau e Grupo RSCOM, com comunicação prévia aos participantes.