NORMAS DO I CONCURSO
DE DOCES & SABORES DE PORTO DE MÓS

ARTIGO 1º - ENTIDADE PROMOTORA

O Concurso de **"Doces & Sabores de Porto de Mós",** integrado na I edição da "Feira de Doces & Sabores de Porto de Mós", que decorrerá de 28 de junho a 6 de julho do corrente ano, promovido pela Câmara Municipal de Porto de Mós, tem como propósito incentivar a preservação e valorização das receitas e ingredientes tradicionais que fazem parte da identidade cultural e histórica do território Portomosense.

ARTIGO 2º - OBJETIVOS

Esta iniciativa pretende dar a conhecer os produtos locais e simultaneamente fomentar a partilha de conhecimentos, habilidades e criatividade.
A promoção deste concurso pretende ainda consciencializar a população sobre a relevância cultural, econômica e patrimonial da doçaria tradicional, bem como a sua integração na gastronomia local, com o intuito de impulsionar, valorizar e promover esses doces como produtos turísticos de destaque.
Utilizar a riqueza culinária e cultural de Porto de Mós para atrair visitantes à região, contribuindo para a promoção da doçaria tradicional como um elemento essencial da experiência gastronômica local é também um objetivo que se pretende alcançar.
O concurso, de caráter local, visa divulgar e promover os doces de Porto de Mós, posicionando-os como um produto turístico relevante e integrado na cultura e gastronomia regional.

ARTIGO 3º - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. O concurso está aberto a todas as pessoas inscritas na primeira edição da "Feira de Doces & Sabores de Porto de Mós", maiores de 18 anos, que concorram em nome individual ou coletivo, de acordo com as modalidade e categorias definidas no número seguinte.
2. O concurso decorre em duas categorias distintas, dentro de duas modalidades:

   Modalidade "*DOCES EM PASTEL*":
   - Categorias A – Particulares;
   - Categorias B – Empresas.

   Modalidade "*DOCES À FATIA*"
   - Categorias A – Particulares;
   - Categorias B – Empresas.
3. Entenda-se por:

   "DOCES *EM PASTEL", doces que poderão ter como base massa fina, massa filo, massa tenra, massa folhada, massa choux ou massa quebrada e recheada com ingredientes doces*.

   "*DOCES À FATIA*" *referem-se a sobremesas ou bolos que são servidos em porções cortadas, geralmente em formato de fatias. Esses doces podem incluir bolos tradicionais, tortas, tartes ou outras sobremesas que são preparadas em tamanhos maiores e depois divididas para servir.*

4. Não são admitidos a concurso doces tradicionais de Natal ou de Páscoa, como por exemplo o Bolo-rei ou Folares.

ARTIGO 4º - REQUISITOS

1. Cada concorrente poderá apresentar até duas propostas, em cada uma das modalidades de doçaria a concurso.
2. Nas modalidades referidas no n.º2 do artigo3º, na confeção dos respetivos doces, é obrigatória a utilização de azeite e pelo menos, dois dos ingredientes tradicionais da região, nomeadamente, maçãs, abóboras, mel, queijo, nozes e/ou ervas aromáticas locais.

ARTIGO 5º - INSCRIÇÕES NO CONCURSO

1. A inscrição no concurso é gratuita.
2. **As inscrições no respetivo concurso deverão ser efetuadas** através da submissão da ficha de inscrição submetidas via on-line até às 23:59 h, do dia **29 de maio** do corrente ano, disponível no link_ **https://forms.gle/vLATCJtxueiBgKAm7** no site do Município de Porto de Mós_ **www.municipio-portodemos.pt ou site das Festas de S. Pedro https://www.festas-saopedro.pt/**
3. No âmbito da confeção dos doces, o Município irá entregar, por cada concorrente (particular ou empresa), um cabaz composto por: ovos, farinha, açúcar, maçãs, nozes, mel, azeite e abóbora.
4. O cabaz deverá ser levantado pelo concorrente, no dia 24 de junho, na Central das Artes às 15:30 horas.
5. Em caso de desistência ou de não apresentação de qualquer produto no concurso, o concorrente está obrigado a devolver o cabaz nas mesmas condições em que o recebeu, sob pena da sua participação ser excluída na primeira edição da "Feira de Doces & Sabores de Porto de Mós.

ARTIGO 6º - DATA E LOCAL PARA A RECEPÇÃO DOS DOCES

1. O concurso irá decorrer no dia 29 de junho do corrente ano, pelas 14:00 horas, na cozinha de demonstração, localizada no recinto das Festas de São Pedro, pelo que os doces a concurso deverão ser, impreterivelmente, entregues neste local, entre as 12:00 e as 13:00 horas, deste dia. (VER MAPA)
2. A não entrega dos doces no prazo previsto no nº 1, do presente artigo, constitui motivo de exclusão do concorrente.

ARTIGO 7º - CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS DOCES

1. Os doces a concurso deverão ser entregues sem qualquer identificação visível, quer no empratamento, na denominação, na ficha técnica, ou da pessoa responsável pela entrega do doce
2. Os doces a concurso devem ser acompanhados por uma boa descrição do produto e respetiva ficha técnica (indicar apenas os ingrediente colocados e respetivas percentagens ou quantidades utilizadas por cada ingrediente) da doçaria confecionada, para apreciação e avaliação do júri;
3. A Organização, após validar a inscrição do concorrente, colocará um número, em cada doce a concurso, de forma a assegurar o anonimato da sua origem, perante o júri;

4. Para efeitos de avaliação, cada concorrente deverá apresentar a concurso a quantidade suficiente para prova do painel de jurados, composto por 5 elementos, assim como um exemplar da ficha técnica para cada um.
5. É da inteira responsabilidade do concorrente a conservação dos doces em local e a temperaturas adequadas à tipologia do produto a concurso, até ao momento da sua avaliação.
6. Os doces a concurso só podem ser disponibilizados ao público após o término da respetiva deliberação do júri do concurso.

ARTIGO 8º - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
    a. Produtos locais utilizados (para além dos obrigatórios);
    b. Apresentação;
    c. Sabor;
    d. Equilíbrio de sabores;
    e. Aroma;
    f. Textura;
    g. Composição;
    h. Ingredientes;
    i. Criatividade e Inovação.
2. Cada membro do júri indicará, por escrito, a sua pontuação utilizando uma escala de 1 a 10 pontos.

ARTIGO 9º - CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

1. O Júri será constituído por 5 elementos de reconhecido valor, em que o presidente do júri exercerá o voto de qualidade, em caso de empate.
2. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente documento.
3. As decisões do Júri não serão passíveis de recurso.
4. Os nomes dos membros do Júri só serão dados a conhecer publicamente no dia e hora do respetivo concurso.
5. O Júri reserva-se o direito de não atribuir qualquer um dos prémios caso os doces a concurso não apresentem um nível qualitativo minimamente aceitável, bem como de eliminar os que não estiverem de acordo com os objetivos ou normas deste concurso.
6. O Júri só reunirá para avaliar os doces apresentados a concurso, quando reunidos um mínimo de 3 participantes.

ARTIGO 10º - DOS RESULTADOS E PRÉMIOS

1. A divulgação pública dos resultados será efetuada no dia 29 de junho, imediatamente a seguir à respetiva deliberação do júri, com a entrega de dístico e respetivos certificados.
2. A cerimónia de entrega de prémios realizar-se-á no dia 6 de julho pelas 21:00horas, no Palco principal do recinto das Festas de São Pedro.
3. Será atribuído um prémio aos doces que tenham a seguinte classificação:

Modalidade "*DOCES EM PASTEL*":

- Categorias A – Particulares_1º, 2º e 3º Lugar
- Categorias B – Empresas_1º, 2º e 3º Lugar

Modalidade ""*DOCES À FATIA*""

- Categorias A – Particulares_1º, 2º e 3º Lugar

- Categorias B – Empresas_1º, 2º e 3º Lugar

4. Aos lugares classificados, de acordo com o referido no número anterior, serão atribuídos os seguintes prémios:

Categorias A – Particulares

Modalidades "***DOCES EM PASTEL***",

1º Lugar - valor monetário de **€ 100**, trofeu e respetivo diploma
2º Lugar - valor monetário de **€ 75** trofeu e respetivo diploma
3º Lugar - valor monetário de **€ 50** trofeu e respetivo diploma

Modalidades "***DOCES À FATIA***"

1º Lugar - valor monetário de **€ 100**, trofeu e respetivo diploma
2º Lugar - valor monetário de **€ 75** trofeu e respetivo diploma
3º Lugar - valor monetário de **€ 50** trofeu e respetivo diploma

Categorias B – Empresas

Modalidades "***DOCES EM PASTEL***",

1º Lugar - valor monetário de **€ 200**, trofeu e respetivo diploma
2º Lugar - valor monetário de **€ 100**, trofeu e respetivo diploma
3º Lugar - valor monetário de **€ 75**, trofeu e respetivo diploma

Modalidades "***DOCES À FATIA***",

1º Lugar - valor monetário de **€ 200**, trofeu e respetivo diploma
2º Lugar - valor monetário de **€ 100**, trofeu e respetivo diploma
3º Lugar - valor monetário de **€ 75**, trofeu e respetivo diploma

5. O júri poderá, eventualmente, atribuir menções honrosas em cada categoria das diferentes modalidades, a quem será atribuído diploma com a referência à respetiva menção honrosa;
6. Aos restantes classificados será atribuído um diploma de participação no concurso.

ARTIGO 11.º - RECOLHA DE IMAGENS E DIVULGAÇÃO

1. Ao participarem do concurso os concorrentes autorizam a recolha e a captação da sua imagem e imagens das suas obras, bem como dos seus dados de contacto e redes sociais /websites, para fins promocionais do evento em cartazes, redes sociais, website do Município de Porto de Mós, sendo que a qualquer momento podem retirar o consentimento dado, sem que isso afete a recolha e a captação já feita anteriormente.
2. O Responsável pelo Tratamento dos dados é o Município de Porto de Mós e o mesmo pode ser contactado através do email geral@municipio-portodemos.pt ou por correio dirigido ao Encarregado de Proteção de Dados do Município de Porto de Mós, Praça da República, 2484-001 Porto de Mós.
3. Para o exercício dos seus direitos, os participantes devem contactar o DPO do Município de Porto de Mós pelo email dpo@municipio-portodemos.pt ou por correio dirigido ao Encarregado de Proteção de Dados do Município de Porto de Mós, Praça da República, 2484-001 Porto de Mós.
4. Para mais informações acerca de como os seus dados são tratados, os participantes devem consultar a política de privacidade no site do Município em https://www.municipio-portodemos.pt/pages/364

ARTIGO 12.º - DISPOSIÇÕES FINAIS

1. A inscrição no presente concurso implica a aceitação tácita de todas as normas.

2. A organização reserva-se o direito de a qualquer momento ajustar horários, ou outros elementos logísticos do evento, comprometendo-se a informar atempadamente os participantes.