

REGULAMENTO



ELEIÇÃO DA DELÍCIA DO PORTO

1. OBJECTO
2. O CONSELHO DE ESPECIALISTAS
3. O JÚRI
4. AS ESPECIALIDADES DE DOÇARIA CANDIDATAS
5. QUALIFICAÇÃO DA RECEITA
6. FASES DE SELECÇÃO
7. CRITÉRIOS QUALITATIVOS
8. AS CANDIDATURAS
9. O VENCEDOR
10. FABRICO E COMERCIALIZAÇÃO
11. PROCESSO DE TRATAMENTO DE DADOS

REGULAMENTO

1. OBJECTO

1.1 Eleição da especialidade de doçaria do Porto.

1.2 O desafio é criar a especialidade de doçaria do Porto que revele as memórias e os saberes de décadas de doçaria aliada à inovação e criatividade do Norte.

1.3 As especialidades candidatas vão a concurso onde serão avaliadas em fases distintas por um júri seleccionado.

1.4 O nome da especialidade eleita é: DELÍCIA DO PORTO® .

1.5 A eleição da DELÍCIA DO PORTO é um projecto de carácter privado, organizado pela sociedade denominada LEZÍRIA DAS DELÍCIAS, UNIPessoal LDA, NIF 515356433, entidade detentora do registo da marca DELÍCIA DO PORTO que é responsável pela realização do concurso.



2. O CONSELHO DE ESPECIALISTAS

2.1 O conselho de especialistas tem como a função, efectuar a primeira selecção das especialidades a concurso, de modo a reduzirem os candidatos a 20.

2.2 As pessoas que constituem este conselho asseguram o máximo de idoneidade na selecção dos 20 concorrentes.

3. O JÚRI

3.1 O Júri é constituído por pessoas entendidas de diversas áreas: pastelaria, cozinha, restauração, confrarias, colectividades e turismo.

3.2 Cada membro do júri vota de forma individual e secreta, através de uma aplicação on-line, segundo a validação de utilizador e password.

3.3 As especialidades de doçaria seleccionadas para a fase seguinte, e para a eleição final, resultam da soma dos votos do júri, que ordena as suas escolhas de 1 a 10 (10 a mais deliciosa).

3.4 A votação deve atender aos critérios qualitativos presentes no ponto 7 do presente regulamento.

4. AS ESPECIALIDADES DE DOÇARIA CANDIDATAS

4.1 As especialidades de doçaria candidatas devem traduzir a tradição da doçaria na região do Porto, bem como a capacidade de inovação.

4.2 Criar uma especialidade de doçaria que revele interesse etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, saber autenticidade e singularidade.

5. QUALIFICAÇÃO DA RECEITA (1)

5.1 Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

5.1.1. Genuinidade do doce;

5.1.2. Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as excepções seguintes:

5.1.2.1. A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar e as especiarias, desde que expressamente referidas em cada receita original.



5.1.3. Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou regional, pelo menos.

5.1.4. Não é aceitável a utilização de aditivos, de radiações ionizantes nem a utilização dos ingredientes como por exemplo óleos alimentares, margarinas, xaropes de isogluose ou outros.

(1) Agradecemos a colaboração da QUALIFICA/origIn Portugal

6. FASES DA SELECÇÃO

6.1 O conselho de especialistas reduzirá as candidaturas a 20 que serão levadas a concurso em 3 eventos de eliminatórias em 3 concelhos do distrito.

6.1.1. 1º evento eliminatória com 10 candidaturas de onde o júri vai eleger 5 especialidades de doçaria que irão a eleição final.

6.1.2. 2º evento eliminatória com 10 candidaturas de onde o júri vai eleger 5 especialidades de doçaria que irão a eleição final.

6.2 Evento da Eleição Final da DELÍCIA DO PORTO

6.2.1. Onde concorrem 10 especialidades de doçaria provenientes da 1ª e da 2ª fase de selecção.

6.2.2. As especialidades candidatas vão ser postas à disposição do público, em estabelecimentos a indicar, para votação através da App Delícia do Porto a disponibilizar on-line, e que vai ter 30% de peso no apuramento do vencedor.

6.2.3. O Somatório dos votos do júri e do público vai eleger a DELÍCIA DO PORTO.

6.2.4. Em caso de empate, o Presidente do Concurso terá a escolha final.

7. CRITÉRIOS QUALITATIVOS

7.1 Criar a especialidade de doçaria, em termos qualitativos, e que revele importância cultural da região do Porto.

7.2 Concorrem a qualidade dos ingredientes e qualidade de execução que elevem a especialidade de doçaria ao patamar da perfeição.

7.3 A apresentação da especialidade de doçaria é em unidades individuais – aproximadamente 100gr.



7.4 A especialidade de doçaria deve ter até 3 dias de durabilidade conservando todas as propriedades organolépticas.

7.5 Deve ser indicada para todas as idades.

7.6 Fácil de transportar.

7.7 A criatividade, bom gosto e a delicadeza para criação e apresentação da DELÍCIA DO PORTO, que seja uma delícia que apeteça comer mais e mais.

8. AS CANDIDATURAS

8.1 Quem se pode candidatar:

8.1.1. Pastelarias, confeitarias, chefes de cozinha.

8.1.2. Associações, federações.

8.1.3. Outras entidades privadas e pessoas singulares.

8.1.4. As candidaturas poderão ser apresentadas colectivamente por uma ou mais entidades e/ou por pessoas singulares.

8.2 Os candidatos devem pertencer ao distrito do Porto.

8.3 Como se efectuam as candidaturas

8.3.1. As candidaturas decorrerão entre 1 de Abril e 17 de Maio de 2019.

8.3.2. As candidaturas são efectuadas via on-line no site oficial www.deliciadoporto.pt através do preenchimento dos campos do formulário.

8.3.3. A formalização da candidatura implica o pagamento da taxa das despesas administrativas no valor de 50€+IVA.

8.3.4. O pagamento da taxa das despesas administrativas não será em caso algum reembolsável.

8.3.5. Os responsáveis pelas candidaturas deverão assegurar a veracidade da informação transmitida.

8.3.6. Os candidatos são livres de promover a votação da sua especialidade doce a concurso, sendo que a organização vai realizar a visibilidade mediática de todos os concorrentes.

8.4 Apoios aos candidatos

8.4.1. Os candidatos terão o apoio da Escola Superior de Hotelaria e Turismo, em Vila do Conde, tendo para isso que agendar esse apoio previamente através do email info@deliciadoporto.pt



8.4.2. Qualquer dúvida ou reclamação deverá ser apresentado à organização através do email reclamacoes@deliciadoporto.pt

9. O VENCEDOR

9.1 O vencedor será homenageado com um prémio simbólico de 10.000€ e com o estatuto de criador da DELÍCIA DO PORTO, e terá lugar na participação em eventos, feiras nacionais e internacionais, honrando o prémio merecido.

9.2 O vencedor prescinde dos direitos de autor da receita e tem do dever de dar formação às equipas de pasteleiros que pretendem fabricar a DELÍCIA DO PORTO. Um projecto de todos para todos.

10. O FABRICO E A COMERCIALIZAÇÃO

10.1 Qualquer pastelaria com fabrico próprio de quantidades superiores a 1000 unidades/dia poderá ser fabricante, uma vez autorizado.

10.2 Cada pastelaria autorizada, fabrica a DELÍCIA DO PORTO mediante a receita única qualificada, para venda directa e para responder a encomendas da organização.

11. PROCESSO DE TRATAMENTO DE DADOS

11.1 Os dados pessoais que são recolhidos no âmbito do concurso, serão tratados com respeito pela legislação dos dados pessoais, nomeadamente a Lei nº 67/98 de 26 de Outubro, e a Lei nº 41/2004 de 18 de Agosto, bem como a partir de maio de 2018, o GDPR – Regulamento Geral de Protecção de Dados (EU 2016/679) sendo que o concurso DELÍCIA DO PORTO pressupõe o conhecimento e aceitação das seguintes condições:

11.1.1. Os concorrentes aceitam que o fornecimento de dados é obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento dos vencedores e entrega do prémio. Os dados recolhidos são da responsabilidade da LEZÍRIA DAS DELÍCIAS, UNIPessoal LDA.

11.1.2. A entidade responsável garante a segurança e confidencialidade da informação recolhida, possibilitando a rectificação aos candidatos que assim o desejem, através do email: info@deliciadoporto.pt

Regulamento Eleição DELÍCIA DO PORTO

