



CONCURSO GASTRONÓMICO - SABORES DE ALMADA 2024 REGRAS DE PARTICIPAÇÃO

1. Enquadramento e objetivos

A Câmara Municipal de Almada tem vindo a promover com periodicidade anual o “Concurso Gastronómico – Sabores de Almada”. Em 2021, procedeu-se à alteração substancial das regras de participação Concurso Gastronómico com o objetivo de melhor responder às tendências gastronómicas atuais e melhor apoiar os empresários da restauração. Em 2024 mantém-se a preocupação com o reforço do apoio à economia local, e com a promoção da gastronomia local como produto turístico de excelência.

Com o ‘Concurso Gastronómico – Sabores de Almada’ pretende-se:

- a) Dinamizar a economia local;
- b) Sensibilizar os empresários deste setor para a necessidade de adaptação e atualização permanentes;
- c) Valorizar a qualidade do serviço prestado e da formação profissional dos recursos humanos da restauração;
- d) Dinamizar o tecido empresarial da restauração do concelho de Almada;
- e) Promover a gastronomia do concelho como património e produto turístico;
- f) Promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do concelho, melhorando a oferta turística.

2. Calendarização e fases do Concurso

O “Concurso Gastronómico do Concelho de Almada – Sabores de Almada”, decorre de 8 de maio de 2024 a 15 de setembro de 2024, com as seguintes fases:

- g) **1ª Fase** – Inscrição, seleção dos concorrentes e preparação de material promocional, a decorrer entre 8 de maio de 2024 e 19 de maio de 2024;
- h) **2ª Fase** – Distribuição de material promocional – 20 de maio a 24 de maio de 2024;



- i) **3ª Fase** – Votação do público e degustação dos pratos a concurso pelo Júri da Prova, a decorrer entre 25 de maio de 2024 e 7 de julho de 2024;
- j) **4ª Fase** - Apuramento dos vencedores entre 8 de julho e 14 de julho de 2024;
- k) **5ª Fase** - Atribuição dos prémios entre 1 e 15 de setembro de 2024.

3. Condições de Participação:

a) Concorrentes:

Podem concorrer ao Concurso Gastronómico Sabores de Almada 2024, todos os estabelecimentos de restauração do concelho de Almada, devidamente licenciados, que disponham de uma sala apropriada e/ou esplanada com as condições adequadas ao fornecimento de refeições, cumprindo as normas de segurança e higiene vigentes.

b) Formalização da Inscrição:

As inscrições devem ser formalizadas através do preenchimento de uma Ficha de Inscrição, disponibilizada para o efeito pela Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, nos Postos Municipais de Turismo de Almada e da Costa de Caparica, sítios respetivamente no Largo dos Bombeiros Voluntários, em Cacilhas, e na Frente Urbana de Praias

A mesma Ficha de Inscrição estará também disponível através dos meios eletrónicos disponibilizados pelo Município.

4. Locais Disponíveis para a Submissão da Ficha de Inscrição:

- a) Nos Postos de Turismo de Cacilhas e da Costa de Caparica sítios nas moradas indicadas no ponto 3b) entre as 9h30 e as 17h30;
- b) Através do endereço eletrónico: turismo@cma.m-almada.pt;
dt_costa@cma.m-almada.pt



5. Condições de Inscrição:

- a) A inscrição é gratuita;
- b) Todos os restaurantes aderentes têm de estar devidamente licenciados para o exercício da atividade de restauração, e de respeitar as normas de higiene e segurança em vigor, sob pena de serem desclassificados.

6. Categorias a Concurso:

6.1. Os concorrentes têm de optar por uma das seguintes categorias a concurso:

- a) Cozinha Tradicional Portuguesa
- b) Cozinha de Autor
- c) Cozinha Internacional
- d) Cozinha Vegetariana / Vegan

6.2. Os concorrentes têm de predefinir o prato a concurso: entrada, prato principal e sobremesa, podendo concorrer apenas com um prato ou com mais, sendo a avaliação feita individualmente, ou seja, por prato.

Os pratos a concurso terão de manter-se durante o período vigente do concurso sob pena de desclassificação.

6.4. Para além da qualidade e características dos pratos a concurso, o público e o júri votam também nas categorias:

- a) Qualidade do serviço prestado;
- b) Higiene do estabelecimento;
- c) Apresentação e conforto do estabelecimento;

6.5. Para além dos pratos a concurso, o jurado que representa a Comissão Vitivinícola avalia a qualidade da Carta de Vinhos e a representatividade na mesma dos vinhos da região demarcada da Península de Setúbal, sempre que o restaurante a concurso possua Carta de Vinhos.



6.3. A avaliação final é constituída por uma única pontuação ponderada para cada prato a concurso, e para a Carta de Vinhos.

7. Prova dos pratos a concurso pelo Júri do Concurso

7.1. Os elementos nomeados pelo Município de Almada como Júri do presente Concurso, procedem à degustação dos pratos a concurso durante a fase de degustação, e uma única vez por cada prato a concurso.

7.2. Os pratos a concurso são servidos nos estabelecimentos de restauração aderentes, devendo cada Jurado exibir a declaração comprovativa de que é elemento do júri do 'Concurso Gastronómico - Sabores de Almada 2024', devidamente emitida e carimbada pela Divisão de Turismo da CMA, e proceder à avaliação apenas do(s) prato(s) a concurso.

8. Pagamento da despesa do Júri do Concurso Gastronómico

8.1. Os restaurantes a concurso terão direito ao pagamento da despesa inerente às provas do Júri até aos montantes máximos de 20€ por entrada; 35€ por prato principal e 10€ por sobremesa. Os preços dos pratos a concurso não podem exceder os valores indicados.

8.2. O pagamento das despesas inerentes às provas dos pratos a concurso por parte do Júri nomeado, **é condicional**:

a) à entrega das faturas **até ao dia 15 de julho de 2024 inclusive**, nos Postos de Turismo de Cacilhas e da Costa de Caparica nos dias úteis entre as 9,30 e as 17,30h citos nas moradas indicadas no ponto 3 b).

b) em cada fatura terá de constar o **NIF da CMA nº 500051054**;

c) cada **fatura terá de ser assinada pelo elemento do Júri respetivo**, com a indicação da entidade que representa, ou a sua função, no caso dos júris nomeados nominalmente.

d) juntamente com as respetivas faturas, cada restaurante a concurso, deve apresentar os respetivos comprovativos de **situação regularizada junto das Finanças e da Segurança Social**.



9. Composição e nomeação do Júri do Concurso

9.1. O Júri do Concurso é composto pelos seguintes elementos:

- a) Um representante da Associação do Comércio, Indústria, Serviços e Turismo do Distrito de Setúbal - Delegação de Almada (ACISTDS);
- b) Um representante da Entidade Regional de Turismo – Região de Lisboa (ERT-RL);
- c) Um representante da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP);
- d) Dois críticos gastronómicos com influência comprovada ao nível digital;
- e) Um representante da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal.

9.2. A Câmara Municipal de Almada reserva-se o direito de vir a nomear ou substituir os membros do Júri que em caso de impedimento devidamente justificado por escrito, não possam prosseguir com a avaliação dos pratos a concurso.

10. Critérios de Classificação dos Concorrentes

10.1. Votam nos pratos a concurso os membros do júri e o público em geral. O público pode proceder á votação via digital e não são contabilizadas as votações do mesmo utilizador no mesmo prato/restaurante a concurso;

10.2. A classificação dos concorrentes é realizada de acordo com os seguintes fatores e parâmetros de ponderação:

PARÂMETRO A – Prato - VALORIZADO A 80%

- A1) 45% - Classifica a qualidade aromática e degustativa;
- A2) 30% - Classifica a apresentação visual do prato;
- A3) 25% - Classifica a genuinidade (na Categoria Cozinha Tradicional e Internacional) ou criatividade (nas Categorias Cozinha de Autor / Cozinha Vegetariana / Vegan).

PARÂMETRO B – Estabelecimento e serviço - VALORIZADO A 20%

- B1) 40%** - Simpatia e qualidade no serviço prestado;
- B2) 40%** - Condições de higiene geral do espaço, produtos e *Staff*;



B3) 20% - Apresentação, decoração e conforto do espaço de refeições

PARÂMETRO C – VINHOS

Carta de Vinhos:

C1) 50% Qualidade da Carta de Vinhos;

C2) 50% Representatividade na Carta dos Vinhos da região demarcada da Península de Setúbal.

10.3. A classificação do parâmetro C é dada exclusivamente pelo Jurado representante da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, não se aplicando ao público.

10.4. Cada Parâmetro é classificado de um (1) a dez (10) ponto(s).

10.5. A classificação final dos concorrentes é expressa numa escala de um (1) a dez (10) valores, resultante da aplicação da seguinte fórmula:

A classificação final do Júri (CFJ) e a classificação final do Público (CFP) são atribuídas respetivamente através da aplicação das seguintes fórmulas:

CFJ e CFP para o prémio de Melhor Entrada/ Prato Principal/ Sobremesa

$$\frac{(A1 \times 45 + A2 \times 30 + A3 \times 25) 80 + (B1 \times 40 + B2 \times 40 + B3 \times 20) 20}{100}$$

CFJ para o prémio Melhor Carta de Vinhos:

$$\frac{(C1)50 + (C2)50}{100}$$



10.6. A representatividade da votação do júri é de 80% e a do público é de 20%, para os prémios de Melhor Entrada, Melhor Prato Principal, Melhor Sobremesa, sendo a Classificação Final Total resultante da seguinte fórmula:

$$\text{Classificação Final Total} = \frac{80(\text{CFJ}) + 20(\text{CFP})}{100}$$

10.7. O Júri do Concurso deve reunir para apuramento da Classificação Final do Júri, inerente a cada estabelecimento participante, entre os dias 8 de julho e 14 de julho de 2024.

10.8. Cada Jurado do Concurso deve entregar nessa reunião a sua grelha de classificação devidamente assinada e atribuída de acordo com os parâmetros descritos neste regulamento, e ficará impedido de divulgar quaisquer resultados antes do final do concurso.

10.9. Em caso de empate na Classificação Final, o fator de desempate à melhor classificação obtida no parâmetro A.

10.10. Compete à Divisão de Turismo apurar a Classificação Final do Público para cada estabelecimento.

10.11. Das deliberações do Júri do Concurso não cabe recurso.

11 – Diplomas de Participação e Prémios

11.1. Todos os concorrentes recebem um Diploma de Participação, os concorrentes que forem premiados com o 1.º, 2.º e 3.º lugar recebem um troféu evocativo do Concurso Gastronómico – Sabores de Almada 2024, e um Diploma com a menção correspondente.

11.2. São atribuídos, os seguintes Prémios:



a) Categoria de Cozinha Tradicional Portuguesa:

- Melhor Entrada;
- Melhor Prato Principal;
- Melhor Sobremesa

b) Categoria Cozinha de Autor:

- Melhor Entrada;
- Melhor Prato Principal;
- Melhor Sobremesa

c) Categoria Cozinha Internacional

- Melhor Entrada;
- Melhor Prato Principal;
- Melhor Sobremesa

d) Cozinha Vegetariana/ Vegan/ Ovo lato vegan

- Melhor Entrada;
- Melhor Prato Principal;
- Melhor Sobremesa

e) Vinhos – Prémio para a melhor Carta de Vinhos

12. Promoção e Divulgação da Lista de Estabelecimentos Concorrentes

12.1. A Câmara Municipal de Almada garante a divulgação e publicidade do Concurso Gastronómico – Sabores de Almada 2024, bem como a publicitação da lista dos estabelecimentos aderentes nos canais de comunicação da Câmara Municipal de Almada, com especial destaque para o sítio da autarquia, Agenda, Revista de Almada, e para a Aplicação Descubra Almada, de modo a promover o evento junto dos munícipes e de todos os que visitam o concelho.

12.2. Os estabelecimentos participantes/concorrentes devem utilizar e colocar, em local bem visível para o público, todos os materiais de divulgação do concurso a fornecer



pelos serviços da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, durante todo o período de provas, sob pena de desclassificação.

12.3. Os estabelecimentos participantes/concorrentes devem assinalar inequivocamente nas suas ementas, qual/ quais os pratos a concurso e a mantê-los na ementa durante o período de provas do concurso.

13 - Resolução de Casos Omissos

13.1. Em tudo o que se encontrar omissos e não expressamente previsto nas presentes Regras de Participação, bem como na resolução de quaisquer dúvidas emergentes da sua aplicação, decidirá o Júri nomeado e os serviços da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada.

13.2. A inscrição dos interessados em concorrer através da Ficha de Inscrição implica a aceitação tácita das presentes Regras de Participação.