

ÓBIDOS

FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate

10 A 26 MARÇO | 2023
MARCH

ABERTO DE 6.ª FEIRA A DOMINGO /// OPEN FRIDAY TO SUNDAY

TEMA: BANDA DESENHADA



obidos.pt

óbidos
Criativa
E.M.

OBIDOS
MUNICÍPIO

REGULAMENTO "MELHOR PRODUTO DE CHOCOLATE 2023"

CONCURSO

“MELHOR PRODUTO DE CHOCOLATE 2023”

CONCURSO PARA OS PARTICIPANTES PRESENTES COMO EXPOSITORES DESTA EDIÇÃO DO FESTIVAL INTERNACIONAL DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS, QUE QUEIRAM MOSTRAR A QUALIDADE DOS SEUS PRODUTOS.

PREÂMBULO

Para aprender mais sobre a arte do chocolate ou para premiar os melhores da área, o Festival Internacional do Chocolate de Óbidos disponibiliza uma programação de cursos e concursos que visa angariar mais adeptos para este campo, dando oportunidade tanto a profissionais como a amadores de mostrarem as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá de 10 a 26 de março de 2023, de sexta-feira a domingo. O concurso “**Melhor Produto de Chocolate 2023**” tem como objetivo dar a conhecer os melhores produtos de chocolate presentes nesta edição.

O concurso decorrerá no dia **26 de Março 2023, em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, e terminará elegendo o “**Melhor Produto de Chocolate 2023**”.

Este concurso é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., empresa organizadora do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, representada adiante como Organização e reger-se-á pelas seguintes cláusulas:

Art. 1º – OBJETO

O objeto do presente regulamento consiste, de acordo com as regras seguintes, na admissão dos concorrentes e seleção do respetivo vencedor do concurso, assim como a posterior atribuição de prémios, no âmbito do concurso “Melhor Produto de Chocolate 2023” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

Art. 2º – ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

1. A presente consulta é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., entidade organizadora do evento.

Art. 3º – ADMISSIBILIDADE

1. Das entidades representadas num dos expositores de chocolate, sejam eles fixos ou foodtrucks, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos de 2023, serão admitidas no concurso as entidades selecionadas previamente pelo júri do concurso numa pré-avaliação.
2. A admissão dos concorrentes será feita através da avaliação das informações submetidas aquando a inscrição para espaços para expositores de chocolate, em conformidade com o REGULAMENTO PARA ATRIBUIÇÃO DE ESPAÇOS PARA EXPOSITOR DE CHOCOLATE.

Art. 4º – PRÉ-AVALIAÇÃO

1. O júri selecionará as entidades representadas nos expositores do festival que serão admitidas no concurso, analisando as candidaturas aos espaços para expositores do festival do chocolate.
2. A pré-avaliação será feita através da análise da listagem de produtos e imagens correspondentes enviadas nas candidaturas, seguindo determinados critérios de avaliação como a tipologia dos produtos, a sua originalidade e apresentação.

Art. 5º - INSCRIÇÃO

1. Os concorrentes admitidos em conformidade com os Arts 3º e 4º do presente regulamento serão automaticamente inscritos.
2. Caso não deseje ser concorrente no concurso, o inscrito poderá desinscrever-se, tendo apenas de informar a Organização através dos contactos que constam no ponto 3 do Art. 13º do presente regulamento.
3. A organização informará os concorrentes admitidos até às **23:59H** do dia **22 de março**.

Art. 6º - AVALIAÇÃO

1. A avaliação será feita por um júri constituído por cinco pessoas que irá deslocar-se no dia 26 de março, a cada um dos expositores selecionados, com o intuito de provar o produto que o concorrente deseje colocar a concurso e proceder à respetiva avaliação.

2. O concorrente deverá apresentar à equipa de jurados apenas um dos seus produtos que esteja à venda no Festival do Chocolate.
 - a. É obrigatório que o produto apresentado contenha como ingrediente principal o chocolate e/ou cacau;
 - b. É da responsabilidade do concorrente oferecer uma amostra de produto a cada um dos membros do júri.
3. Antes do início da prova pelos expositores, os membros do júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, como forma de preenchimento da ficha de avaliação e de critérios de classificação.
4. Os participantes serão informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

Art. 7º - JÚRI

O júri é composto por personalidades do meio académico, profissional, da restauração, da gastronomia e da organização. A seleção do vencedor decorrerá nas seguintes condições:

1. Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.
2. Em caso de impossibilidade, o membro do júri será substituído por outro elemento convidado pela Organização.
3. Estipulados para júri deste concurso estão:
 - Chef Francisco Siopa (Curador FIC | Embaixador Callebaut)
 - Chef Carlos Afonso (Curador Concursos FIC | Restaurante Oitto)
 - Telmo Félix (Vereador da Câmara Municipal de Óbidos)
 - Chef Bruno Santos (Óbidos Chocolate House)
 - Cláudio Rodrigues (Vencedor da edição 2022)
4. Os resultados atribuídos por cada júri serão tratados de forma anónima pela Organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o sigilo dos resultados até ao anúncio dos vencedores. Em caso de dúvida, litígio ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões, tendo o presidente do Júri voto de qualidade.

Art. 8º - PRÉMIO

1. Neste concurso serão atribuídos ao vencedor, 2º e 3º classificado, os seguintes prémios:
 - a. **1º Classificado - Vencedor**
Curso na Chocolate Academy - Barry Callebaut em Barcelona
Box Costa Verde
Box Chocolate Barry/Callebaut
 - b. **2º Classificado**
Box Chocolate Melgão
Vinhos Joaquim Arnaud
 - c. **3º Classificado**
Pack Ginja Mariquinhas
Box OuroGourmet
2. Os prémios acima mencionados não poderão ser convertidos em dinheiro, reservando-se à Organização o direito de atribuir outros prémios de igual valor se às circunstâncias supervenientes o tornarem necessário.
3. Os vencedores do concurso serão anunciados e será feita a respetiva entrega de prémios no dia 26 de março, pelas 18H, no Salão do Chocolate (Cerca do Castelo de Óbidos).

Art. 9º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

1. Pré Avaliação - Até ao dia 22 de março de 2023;
2. Avaliação - Dia 26 março de 2023, das 14:30H às 16:30H;
3. Entrega de prémios - Dia 26 de março, pelas 18H.

Art. 10º - DIREITOS DE AUTOR

1. O concorrente deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita ou produto apresentado.

Art. 11º - PROTEÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

1. O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados durante o concurso é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.

2. Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação e marketing. Os respetivos dados serão recolhidos e tratados pela Óbidos Criativa, E.M.
3. O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e a Óbidos Criativa, E.M., garantem a segurança e confidencialidade do tratamento dos dados, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes, mediante comunicado expresso à empresa em questão.
4. Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

Art. 12º - DISPOSIÇÃO FINAL

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, bem como as alterações que a qualquer momento venham a ser introduzidas, e a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do Júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância definitivas e inquestionáveis.

Art. 13º - ESCLARECIMENTOS

1. Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das normas do presente Regulamento.
2. Os esclarecimentos devem ser solicitados através dos seguintes contactos:
 - a. Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10H às 13H e das 14H às 16H;
 - b. Correio electrónico: festivalchocolate@cm-obidos.pt
3. A solicitação para a desinscrição do presente concurso, deverá ser feita através dos seguintes contactos:
 - a. Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10H às 13H e das 14H às 16H;
 - b. Correio electrónico: festivalchocolate@cm-obidos.pt

Óbidos, 16 de fevereiro de 2023

FRANCISCO
SIOPA

Chef Francisco Siopa
CURADOR FIC

Chef Carlos Afonso
CURADOR DOS CONCURSOS FIC

Ricardo Duque
ADMINISTRADOR ÓBIDOS CRIATIVA, E.M.