

PROGRAMA DE CONCURSO (NORMAS)

1. Objetivos da Mostra Gastronómica da Região da Gândara:

- Valorização e preservação do Património Cultural, Gastronómico, Antropológico e Social da Região da Gândara, defendendo e conservando antigas receitas, saberes e sabores locais.
- Divulgação da riqueza gastronómica da Região da Gândara e da qualidade dos produtos locais, promovendo a qualificação da Restauração / Hotelaria.
- Animação Cultural da Praia de Mira, em época de fim de Verão, diversificando a oferta turística, procurando evidenciar o município de Mira como destino turístico durante todo o ano.

2. Duração:

A Mostra Gastronómica da Região da Gândara, realizar-se-á no Largo da Barrinha da Praia de Mira, concelho de Mira, nos dias **11, 12, 13 e 14 de setembro de 2025.**

Abrirá ao público no dia 11 de setembro, das 19h às 24h; nos dias 12, 13 e 14 das 12h às 24h.

3. Concorrentes:

- a) Poderão inscrever-se para o concurso na Mostra Gastronómica da Região da Gândara os estabelecimentos de **Restauração/Hotelaria** devidamente licenciados para a prática da atividade.
- b) Poderão ainda inscrever-se **Associações** legalmente constituídas e sedeadas no Município de Mira, ficando sujeitas a todas as normas do concurso.
- c) Após as inscrições recebidas dentro do prazo estipulado, serão as propostas avaliadas mediante os critérios enunciados no presente programa e poderão participar 7 cozinhas, na sua totalidade.

4. Entrega das Propostas:

- a) As Propostas poderão ser entregues e rececionadas até às **16 horas** do dia **15 de julho de 2025**, no balcão de atendimento ao munícipe, no edifício da Câmara Municipal de Mira.
- b) A forma de entrega será em sobrescrito fechado, contendo no seu exterior, obrigatória e exclusivamente, a indicação – **Proposta 26ª Mostra Gastronómica da Região da Gândara**, não referenciando qualquer outra identificação (nem o nome do seu responsável ou denominação do estabelecimento ou associação).
- c) Dentro do sobrescrito fechado deverá ser colocada a respetiva **Ficha de Inscrição**, bem como a **Proposta**, ambas devidamente preenchidas.
- d) O valor base das propostas é de **200€ (duzentos euros)** mais IVA, pelo que ao valor apresentado na proposta em carta fechada, assume-se que acresce IVA.

5. Abertura de propostas:

A abertura de propostas terá lugar **no dia 16 de julho de 2025**, sendo a comunicação da admissão para as 7 cozinhas, efetuada no dia **18 de julho**.

No caso de haver um número de interessados superior ao número de “Cozinhas” a disponibilizar, a abertura de propostas efetuar-se-á na presença de um Júri, constituído para o efeito, com o fim de avaliar as ementas apresentadas.

6. Constituição do Júri:

O Júri, será constituído por três elementos:

- Bruno Alcaide, Vereador
- Brigitte Capelôa, Chefe DECD
- João Cupido, Chefe UTE

7. Critérios de seleção e fatores de ponderação:

- | | |
|--|-----|
| a) Valor da proposta, mais elevado ----- | 65% |
|--|-----|

- b) Efetiva participação em certames anteriores ----- 15%
- c) Tipicidade das ementas apresentadas ----- 20%

8. Entrega do valor da proposta:

- a) Os participantes que efetivamente venham a ser selecionados deverão entregar, nos serviços de Tesouraria da Câmara Municipal, o **valor da respetiva proposta** mais o valor de 600€ para **caução**, até às 16 horas do dia **28 de julho de 2025** sem o qual não será considerada nem validada a inscrição, sendo chamado para participar o concorrente imediatamente colocado a seguir.

9. Prestação de caução:

- a) Há a obrigatoriedade de prestação de caução no valor de **600€** (seiscentos euros) isentos de iva, que se destina a garantir a participação efetiva dos selecionados e a devida manutenção das instalações.
- b) A caução não será devolvida, nos seguintes casos:
- desistência, não justificada, após a efetiva seleção;
 - danificação de equipamento ou material comum;
 - não cumprimento das normas de participação da Mostra;
 - não cumprimento da ementa proposta e aprovada para a sua participação;
 - falta de limpeza das instalações e espaço envolvente atribuído;

10. Atribuição de lugares:

- a) A atribuição de lugares será realizada no próprio local, na manhã do dia **5 de setembro**.
- b) A proposta melhor classificada, que cumulativamente contemple o prato Sardinha na telha e broa na sua ementa, terá preferência na escolha do lugar.
- c) Os restantes 6 participantes, de acordo com a valoração obtida no Concurso, escolherão sequencialmente (da maior pontuação para a menor) o espaço/cozinha pretendido, com exclusão do espaço já atribuído à proposta referenciada na alínea anterior.

11. Proibição de cedência dos “palheiros”:

- a) Os participantes inscritos e selecionados, não poderão ceder, a qualquer título, o direito de ocupação da sua cozinha, respondendo legalmente e assumindo toda a responsabilidade inerente à atividade desenvolvida.
- b) É expressamente proibida a troca de lugares entre participantes, após a devida entrega do equipamento.

12. Anulação do concurso:

1- A Câmara Municipal de Mira pode, em qualquer momento, anular o presente concurso quando:

- a) Por circunstância imprevisível, seja necessário alterar os elementos fundamentais dos documentos que servem de base para o concurso.
- b) Outras razões supervenientes e de manifesto interesse público que o justifiquem.

2- A decisão de anulação do concurso é fundamentada e publicitada nos mesmos termos em que foi publicitada a sua abertura.

13. Legislação aplicável:

Em tudo o que estiver omissa no presente programa de concurso, observar-se-á o disposto no Código do Procedimento Administrativo.

Serão prestados aos concorrentes, pela Câmara Municipal de Mira, todos os esclarecimentos julgados necessários, nos termos e nos prazos previstos na legislação aplicável.

CADERNO DE ENCARGOS

Da Câmara Municipal Mira:

1- Divulgação:

A divulgação do certame, aos possíveis interessados e público em geral, é da responsabilidade da Câmara Municipal de Mira.

2- Equipamentos:

Compete à Câmara Municipal de Mira:

- a) A instalação de 7 Palheiros, de acordo com os requisitos para confeção de comida em recinto improvisado;
- b) A organização espacial dos equipamentos para cozinhas e esplanada comum com respetivas toalhas;
- c) A distribuição de 1 extintor CO2 e uma manta ignífuga para o interior da cozinha, a todos os participantes selecionados;
- d) A distribuição de sacos para o lixo;
- e) A limpeza do recinto exterior, em horário de encerramento ao público;
- f) A disponibilização de zona de uma zona comum composta por mesas e bancos que servem de apoio às refeições dos visitantes.

3- Apoio ao funcionamento das cozinhas e vigilância:

Cabe à Câmara Municipal de Mira:

- a) Organizar um espaço de apoio, para a lavagem das louças utilizadas na esplanada (talheres, copos e pratos), excecionando utensílios de confeção (panelas, “telhas”, etc.).
- b) Garantir material de esplanada (mesas, toalhas, bancos, pratos tamanho sobremesa e talheres) para utilização comum.
- c) Manter os sanitários públicos abertos e higienizados, durante o horário da Mostra Gastronómica.
- d) Acautelar pela vigilância noturna do recinto.

4- Atividades de animação:

É da responsabilidade da Câmara Municipal de Mira a organização de atividades paralelas de animação musical e cultural e setor de artesanato.

5- A Câmara Municipal de Mira não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ocorrer no interior de cada “cozinha” ou por quaisquer danos causados a terceiros e visitantes. Toda a qualidade da confeção, bem como a

comercialização dos diversos produtos é da exclusiva responsabilidade dos participantes.

Entidades participantes:

1- Instalação da cozinha:

Compete aos participantes:

- a) Apetrechar a cozinha (fogão, gás, louças, etc.) com todo o material necessário para o seu normal funcionamento, garantindo todas as condições de segurança e higiene exigidas por lei;
- b) Decorar o espaço com elementos típicos da Região, não podendo, contudo, danificar ou alterar a sua estrutura;
- c) Caso tenham necessidade de ocupar algum espaço exterior à cozinha, para instalação de grelha ou grelhador, deverão fazê-lo com as devidas condições de segurança (com respetivo extintor para exterior de CO₂) e resguardo do público, ocupando o espaço traseiro, nunca podendo utilizar o espaço em frente à cozinha ou nos corredores de acesso ao público;
- d) O espaço exterior passível de ser utilizado como área de serviço será delimitado pela organização, devendo ser rigorosamente respeitado pelos participantes;
- e) Não poderão montar qualquer esplanada na pista pedonal e clicável, nem ocupar a dita pista com qualquer objeto ou veículo.

2- Responsabilização:

- a) Cada participante é responsável pela salvaguarda e limpeza do espaço que lhe for atribuído, responsabilizando-se pelos danos causados;
- b) A limpeza das mesas da esplanada (que obrigatoriamente terá funcionamento comum) sempre que necessário, é da responsabilidade dos participantes, que deverão recolher todas as louças e levá-las até ao local de lavagem, limpando mesas e espaço o mais rápido possível, após a saída dos clientes, recolhendo ainda todos os lixos;
- c) A louça já lavada deverá ser levantada na zona de apoio;

- d) Acondicionar e transportar para contentores/ecopontos todo o lixo resultante da cozinha;
- e) No caso de venda de bebidas em garrafas de vidro, deverão os participantes recolhe-las quando vazias e depositar o vidro no respetivo vidrão;
- f) Assegurar a abertura e funcionamento do serviço durante o horário estipulado e durante todos os dias do certame.
- g) **Não podem ser confeccionados pratos/petiscos não referidos na Ficha de Inscrição.**
- h) A caução prestada não será devolvida, no final do certame caso o equipamento não seja entregue nas condições devidas ou o participante não tenha cumprido as presentes normas.

3- Exigência de seguro:

É da responsabilidade dos participantes a apresentação/realização de Seguro Multirriscos (para o recheio/equipamentos); Seguro de Responsabilidade Civil e Seguro de Acidentes Pessoais para os seus colaboradores (quando não contratualizados), bem como cumprir os procedimentos legais necessários para a atividade de confeção e venda de bens alimentares ao público.

4- Funcionamento:

- a) O serviço aos clientes é feito em regime de “self-service” e nunca serviço à mesa, favorecendo a procura dos diversos pratos e produtos por todos os participantes;
- b) Serão facultados, pela organização, exclusivamente **pratos do tamanho de sobremesa** para que todas as cozinhas participantes **os utilizem preferencialmente no atendimento ao público**. Dado tratar-se de uma Mostra Gastronómica, deve potenciar-se que o público tenha oportunidade de degustar a maior quantidade de produtos, pelo que, a relação da quantidade de comida servida / custo por especialidade deverá obter um equilíbrio (menor quantidade por prato servido = menor custo» maior quantidade de especialidades degustadas);
- c) Não é permitido reservar mesas ou esplanada, excetuando reservas efetuadas pela Câmara Municipal de Mira;
- d) Não é permitida a utilização de equipamentos sonoros por parte dos

participantes, excetuando a organização do evento.

5- Ocupação e entrega das cozinhas:

- a) A ocupação efetiva da cozinha deverá ser efetuada até às 17:00 do dia 10 de setembro.
- b) Após o certame, os participantes devem retirar todo o equipamento/recheio, libertando as cozinhas atribuídas, até às 20:00 horas do dia 16 de setembro, deixando-as devidamente limpas.

6- Ementas:

- a) Cada participante tem que garantir, diariamente, uma ementa incluindo:
 - **4 pratos de acordo com a carta gastronómica da região da Gândara, que de seguida se transcreve:**

Carta Gastronómica da Gândara:

Sopas: Sopas à gandraesa (carnes de porco, legumes da época, leguminosas, tubérculos), Sopa de vinhos de alho, Caldo de nabiça, Canja de galinha.

Peixes: Sardinha na Telha; Pitáu de Raia; Peixe assado na brasa (sardinha, carapau, cavala, bacalhau, pregado, lula); Caldeirada mista, Caldeirada de enguias, Enguias suadas, Enguias fritas de escabeche, Caldeirada de petinguinha, Petinga e carapau fritos com arroz de feijão ou feijão-frade, Macarronadas de peixe (tremelga, pata roxa), Caldeirada de boleiros, Bacalhau à moda dos enterros, Batata assada na areia com bacalhau na brasa, Pataniscas, Bacalhau albardado, Molhada de Bacalhau com batata cozida, Bacalhau cozido com grão, Caras de bacalhau, Sardinha/Carapau salgados cozidos com couves ou grelos;

Carnes: Sarrabulho, Ossinhos, Favas à gandraesa, Torresmos com papas ou batatas cozidas, Caçoilada de febras, Febras de vinho de alho, Cabidela Galo Velho;

Outros: Papas de abóbora, Arroz de galo, Galinha com batatas, Arroz de leves, Arroz malandro, Arroz de borrachos, Carneiro guisado;

Sobremesas: *Arroz doce, Filhoses, Leite-creme, Aletria, Fatias, Pão de Ló, Folar, Chupas de Vinho;*

Bebidas: **Exclusivamente vinhos da região Vitivinícola da Bairrada,** *sumos, cerveja, licores portugueses, águas-ardentes, café de borra, sangrias, cervejões;*

- b) Não podem ser confeccionados pratos não referidos na Ficha de Inscrição.
- c) É obrigatória a afixação visível ao público da respetiva ementa e preço.
- d) É proibida a afixação exterior de toda a publicidade, excetuando a relativa ao nome dos restaurantes/associações participantes.
- e) A montagem de equipamentos exteriores (fornos, balcões, etc.) ficará condicionada ao espaço existente e à utilização de materiais e produtos da região, não sendo permitida a exibição de bebidas estrangeiras.

7- O não cumprimento do disposto no ponto 6. do caderno de encargos deste regulamento, resulta na perda total da caução.

8- Toda a confeção e qualidade dos alimentos servidos é da inteira responsabilidade dos participantes, assim como o cumprimento de todos os requisitos legais para o exercício da confeção e venda dos mesmos.