EDITAL
II CONCURSO DE TORTAS DE CARAMBEÍ

1. PREÂMBULO

A Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC), com o apoio da Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Desenvolvimento e seu Departamento de Turismo, no uso de suas atribuições, torna público o presente Edital do II Concurso de Tortas de Carambeí, que será regido pelas disposições deste instrumento e pelas normas aplicáveis.

O concurso tem por finalidade incentivar a formação de novos produtores, fortalecer a Associação dos Produtores de Tortas, valorizar a produção local e promover o município de Carambeí como Capital Estadual das Tortas, reconhecendo e difundindo a importância de sua Indicação Geográfica.

2. DO OBJETO

O presente edital estabelece as normas de inscrição, participação, capacitação, avaliação, classificação, eliminação e premiação do Concurso de Tortas de Carambeí, a ser realizado em etapas ao longo de seis meses, com grande final durante o *Festival de Tortas de 2027.*

3. DOS OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Promover a qualificação de novos produtores de tortas no município de Carambeí, estimulando o empreendedorismo, a geração de renda e a valorização do destino turístico e gastronômico local.

3.2 Objetivos específicos
• incentivar a entrada de novos produtores no segmento de tortas;
• elevar a qualidade técnica, sanitária e comercial dos produtos;
• fortalecer a Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí;
• valorizar a tradição gastronômica local e a Indicação Geográfica;
• ampliar a visibilidade de Carambeí como destino turístico;
• selecionar finalistas para participação na grande final do Festival de Tortas.

4. DA ORGANIZAÇÃO

O concurso será coordenado pela Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí em parceria com a Prefeitura Municipal, com apoio de entidades parceiras, e de demais instituições colaboradoras.
A organização será responsável por:
• divulgar o concurso e suas etapas;
• receber e homologar inscrições;
• promover as capacitações previstas;
• designar comissão avaliadora;
• garantir a execução das etapas conforme este edital;
• publicar os resultados e encaminhamentos.

5. DO CALENDÁRIO OFICIAL

O concurso será desenvolvido conforme o seguinte cronograma, podendo sofrer ajustes mediante justificativa e comunicação prévia aos participantes:
• Novembro de 2026: lançamento oficial;
• Novembro de 2026: Abertura das inscrições;

• Dezembro de 2026: Encerramento das inscrições, e acolhimento dos participantes;
• Janeiro de 2027: Capacitações técnicas e acompanhamento;
• Fevereiro de 2027: 1ª etapa eliminatória;
Março de 2027: 2ª etapa eliminatória/ semifinal;
• Abril de 2027: preparação dos finalistas;
• Maio de 2027: grande final durante o Festival de Tortas.

6. DAS CATEGORIAS

O concurso poderá contemplar as seguintes categorias:
• Tortas doces tradicionais;
• Tortas autorais/inovadoras.
A organização poderá ajustar, ampliar, reduzir ou unificar categorias conforme o número de inscritos.

7. DA ELEGIBILIDADE

Poderão participar do concurso pessoas físicas que atendam, cumulativamente, aos seguintes requisitos:
• serem maiores de 18 anos na data da inscrição;
• residirem ou desenvolverem atividade no município de Carambeí;
• demonstrarem interesse em atuar ou ampliar atuação na produção de tortas;
• aceitarem integralmente as disposições deste edital;
• apresentarem a documentação exigida no ato da inscrição.

8. DAS VEDAÇÕES À PARTICIPAÇÃO

Não poderão participar:

• integrantes da comissão organizadora (integrantes da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí);

• integrantes da comissão julgadora;

• pessoas com participação direta na elaboração da avaliação, quando houver conflito de interesse;

• participantes que apresentem documentação incompleta, inidônea ou falsa;

• pessoas impedidas por determinação legal ou administrativa.

9. DAS INSCRIÇÕES

9.1 Período

As inscrições ocorrerão no período de 11 de novembro a 15 de dezembro.

9.2 Forma de inscrição

As inscrições poderão ser realizadas:

• por meio de formulário oficial;

• presencialmente, na Secretaria de Desenvolvimento no Paço Municipal.

9.3 Documentos exigidos

No ato da inscrição, o interessado deverá apresentar:

• documento oficial de identificação com foto;

• CPF;

• comprovante de residência;

• ficha de inscrição devidamente preenchida;

• termo de aceite deste edital;

• autorização de uso de imagem, voz e nome.

9.4 Homologação
A inscrição somente será considerada válida após conferência documental e homologação pela organização.

10. DAS CAPACITAÇÕES
10.1 Natureza
Os participantes inscritos deverão participar das capacitações definidas pela organização, de caráter formativo e orientador.
10.2 Conteúdos mínimos
As capacitações poderão abranger:
• boas práticas de manipulação de alimentos;
• higiene e segurança sanitária;
• técnicas de preparo, massa, recheio e montagem;
• apresentação visual e padronização do produto;
• precificação e viabilidade comercial;
• identidade gastronômica de Carambeí;
• valorização da Indicação Geográfica;
• estratégias de atendimento e comercialização.
10.3 Frequência e controle
A organização poderá estabelecer controle de presença e aproveitamento nas capacitações, sendo a participação considerada requisito para continuidade no concurso, conforme previsto em cada fase.

11. DAS ETAPAS DO CONCURSO
11.1 Etapa de lançamento e mobilização

Será realizada ação pública de lançamento do concurso, com divulgação institucional, abertura das inscrições e mobilização de potenciais participantes e da comunidade.

11.2 Etapa de nivelamento

Após a homologação das inscrições, os participantes passarão por ação inicial de acolhimento e nivelamento, com apresentação das regras, critérios e cronograma oficial.

11.3 1ª etapa eliminatória

Na primeira etapa eliminatória, os participantes submeterão suas tortas à avaliação da comissão julgadora, em conformidade com as orientações técnicas estabelecidas pela organização.

Poderão ser classificados para a etapa seguinte os concorrentes que obtiverem as maiores notas, observados os critérios definidos neste edital.

11.4 2ª etapa eliminatória / semifinal

Os participantes classificados na fase anterior realizarão nova apresentação, em ambiente de maior exposição pública, podendo incluir prova prática, degustação controlada e simulação de comercialização.

Ao final da semifinal, serão definidos os finalistas do concurso.

11.5 Etapa final

A etapa final será realizada durante o ***Festival de Tortas de 2027***, constituindo a última e decisiva fase do concurso, na qual os finalistas concorrerão ao título principal.

12. DA COMISSÃO JULGADORA

12.1 Composição

A comissão julgadora será composta por profissionais e representantes designados pela organização, com notório conhecimento técnico, podendo incluir:

• chefs de cozinha;
• especialistas em gastronomia;
• representantes da Associação dos Produtores de Tortas;
• representantes do turismo;
• nutricionistas ou profissionais de segurança alimentar;
• convidados técnicos indicados pela organização.

12.2 Impedimentos

É vedada a participação na comissão julgadora de pessoas com vínculo de interesse direto com qualquer participante, quando caracterizado conflito de interesse.

13. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As tortas serão avaliadas com base nos seguintes critérios:

• sabor;
• textura;
• apresentação visual;
• criatividade;
• padronização;
• adequação à categoria inscrita;
• aderência à identidade de Carambeí e à Indicação Geográfica;
• potencial de comercialização.

13.1 Pontuação sugerida

Cada critério será avaliado em escala de 0 a 10, com aplicação dos seguintes pesos:

• Sabor – 30%
• Textura – 20%
• Apresentação visual – 15%
• Criatividade – 10%
• Padronização – 10%
• Adequação à identidade local / IG – 10%
• Potencial de comercialização – 5%

A organização poderá ajustar os pesos antes da publicação definitiva do edital, desde que preserve a transparência e a isonomia entre os participantes.

14. DA CLASSIFICAÇÃO

A classificação dos participantes será definida pela maior pontuação final obtida em cada etapa.

Em caso de empate, serão adotados, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

1. maior nota em sabor;
2. maior nota em apresentação visual;
3. maior nota em adequação à identidade local;
4. maior nota em criatividade;
5. decisão fundamentada da comissão julgadora.

15. DA ELIMINAÇÃO

Serão eliminados do concurso os participantes que:

• faltarem às etapas obrigatórias sem justificativa aceita pela organização;
• descumprirem as normas sanitárias ou operacionais;
• apresentarem produto em desacordo com as exigências do edital;
• fornecerem informações falsas ou incompletas;

• praticarem fraude, plágio ou adulteração;
• desrespeitarem a comissão organizadora, a comissão julgadora ou o público;
• adotarem conduta incompatível com os objetivos do concurso.

16. DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

São obrigações dos participantes:
• cumprir integralmente este edital;
• comparecer pontualmente às etapas e capacitações;
• observar rigorosamente as normas de higiene, segurança e manipulação;
• manter conduta ética, respeitosa e colaborativa;
• zelar pela qualidade e pela apresentação do produto;
• autorizar o uso de imagem, voz, nome e registro audiovisual para fins institucionais e promocionais;
• acatar as deliberações da organização e da comissão julgadora.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO

Compete à organização:
• divulgar amplamente o concurso e o calendário oficial;
• orientar os participantes sobre as regras e etapas;
• oferecer estrutura mínima para as avaliações;
• indicar comissão julgadora qualificada;
• publicar os resultados de forma transparente;
• assegurar a guarda dos registros e documentos do concurso;
• adotar providências necessárias à regular execução do certame.

18. DA PREMIAÇÃO

A premiação será definida pela organização e poderá incluir, entre outros itens:

• troféu e certificado de participação;
• certificação de vencedor ou destaque;
• selo institucional de reconhecimento;
• visibilidade em campanhas promocionais;
• participação em ações oficiais de divulgação do município;
• possibilidade de exposição e comercialização em eventos futuros;
• mentorias e capacitações complementares;
• premiações especiais eventualmente oferecidas por patrocinadores e parceiros.

A organização divulgará previamente a composição da premiação final.

19. DO USO DE IMAGEM, VOZ E NOME

Ao efetuar a inscrição, o participante autoriza, de forma gratuita, irrevogável e por prazo indeterminado, o uso de sua imagem, voz, nome, depoimentos e registros audiovisuais obtidos durante o concurso, para fins de:

• divulgação institucional;
• promoção turística;
• publicidade do concurso;
• memória e documentação do evento;
• campanhas em meios físicos e digitais.

20. DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Todos os participantes deverão observar as normas vigentes de segurança alimentar, incluindo:

• higiene pessoal adequada;

• higienização de utensílios e superfícies;
• uso de ingredientes em condições apropriadas;
• transporte seguro das tortas;
• conservação correta dos produtos;
• respeito às exigências da vigilância sanitária e da organização.
O descumprimento das normas de segurança alimentar poderá implicar eliminação imediata.

21. DAS CONDUTAS VEDADAS
É expressamente vedado aos participantes:
• falsificar receita, autoria ou procedência;
• alterar indevidamente o produto após submissão à avaliação;
• utilizar linguagem ofensiva, discriminatória ou desrespeitosa;
• interferir no andamento das etapas;
• descumprir orientações da organização;
• praticar qualquer ato que comprometa a lisura, a imagem ou os objetivos do concurso.

22. DOS RECURSOS
Eventuais questionamentos acerca de notas, classificação ou demais atos do concurso deverão ser apresentados por escrito à organização, no prazo de **48 horas** após a divulgação do respectivo resultado.
A organização analisará o pedido e apresentará resposta fundamentada, sendo sua decisão final, salvo erro material evidente.

23. DAS ALTERAÇÕES DO EDITAL
A organização poderá alterar este edital, total ou parcialmente, em razão de necessidade técnica, administrativa ou de força maior, desde

que assegure publicidade da alteração e tratamento isonômico aos participantes

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

• A inscrição no concurso implica aceitação plena e irrestrita de todos os termos deste edital.
• Os casos omissos serão resolvidos pela organização.
• O presente edital entra em vigor na data de sua publicação.
• Fica eleito o foro da Comarca de [●], com renúncia de qualquer outro, para dirimir eventuais controvérsias que não possam ser resolvidas administrativamente.

25. ANEXOS

ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome completo: _____

CPF: _____

RG: _____

Endereço:_____

_____

Telefone: _____

E-mail: _____

Categoria inscrita:
( ) Torta Doce
( ) Torta Autoral

Assinatura:

ANEXO II
TERMO DE ACEITE

Declaro estar ciente e de acordo com as condições estabelecidas no presente edital, comprometendo-me a cumprir integralmente suas disposições.

Local e data

Assinatura do participante

ANEXO III
FICHA DE AVALIAÇÃO

Participante: _____

Categoria:
( ) Torta Doce
( ) Torta Autoral

Critério	Nota
Sabor	
Textura	
Apresentação visual	
Criatividade	
Padronização	
Identidade local	
Potencial de comercialização	

Nota final:

Classificação:

ASSINATURA
[NOME DA AUTORIDADE RESPONSÁVEL]
[CARGO]

Carambeí, [DATA].