

EDITAL Nº 001/2024 AGTUR**REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO DO CONCURSO 18º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU**

A Agência Municipal de Turismo, inscrito no CNPJ nº 24.851.511/0015-80, Entidade Autárquica da Administração Indireta da Prefeitura de Palmas, Localizada na Quadra 308 Sul Av. NS-10 Área Verde, Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, Palmas-TO, regida pelas disposições contidas no artigo 80, inciso IV e V, da Lei Orgânica do Município de Palmas/TO, em conformidade com a Lei Municipal nº 1.967/2013 e na Lei Federal nº 14.133/21, **Processo Físico nº 2024024483 Processo Digital nº 00000.0.034942/2024** e Portaria nº **17/2024-AGTUR**, torna público o Edital nº **001/2024-AGTUR** – Regulamento para participação no Concurso **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu**, nos termos abaixo discriminados.-

1. OBJETO GERAL

- 1.1. Realizar o **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu**, por meio de concurso, a fim de fortalecer a gastronomia regional, promover crescimento econômico e Turismo da região e lazer para população.

2. OBJETIVO ESPECÍFICO

- 2.1 Valorizar os ingredientes regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, por meio da **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT**.
- 2.2. Fortalecer a identidade gastronômica local, por meio do **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT**.
- 2.3. Atrair fluxo turístico para a capital por meio do **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT**.
- 2.4. Promover crescimento econômico da região por meio do **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT**.
- 2.5. Proporcionar lazer para população por meio do **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT**.

3. DO LOCAL E DA DATA

- 3.1. A **18ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT** acontecerá no distrito de Taquaruçu no período de **04 a 08 de setembro de 2024**.

4. DAS CATEGORIAS

- 4.1. **Categoria Circuito Gastronômico**

- a) Comidinha Salgada (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas salgadas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos, cachorro-quente).
- b) Prato Salgado (massas em geral como: canelone, rondelli, lasanha, risoto, panelinha, arroz misturado e proteína com acompanhamentos).
- c) Prato Doce (pudim, tortas doces, banoffe, verines, mousses e sobremesas em geral).
- d) Saúde e bem-estar (serão considerados os pratos diet, light, vegetariano, sem lactose e para praticantes de atividades físicas, podendo ser inscritos preparações doces e/ou salgados ou comidinha). Preparação diet será considerada o produto isento de açúcar, açúcar invertido, açúcar turbinado, dextrose, dextrina, frutose, glicose, glucose, maltose, maltodextrina, oligossacarídeos, sacarose, xarope glucose-frutose, xarope de milho em sua composição. No momento da inscrição o participante deve incluir o rótulo completo da preparação inscrita. Preparação light será considerado o produto reduzido em pelo menos 25% de gordura e/ou açúcar em sua composição, em relação ao produto convencional. Preparação light será considerado o produto reduzido em gordura e/ou açúcar em sua composição. No momento da inscrição o participante deve incluir o rótulo completo da preparação inscrita. Preparações vegetarianas serão considerados pratos doces e/ou salgados ou comidinha, que não usem em seu preparo carnes bovinas, suínas, aves, peixes, ovo, queijo, leite e mel, ou seja, nenhum produto ou subproduto de origem animal. Para os pratos sem lactose, serão considerados pratos doces e/ou salgados produzidos sem lactose e/ou com produtos isentos de lactose, como exemplo o leite sem lactose. Obs: a produção de alimentos isentos de lactose, diet e light, é de responsabilidade exclusiva do participante que fará inscrição do seu prato no Festival. Ficando a organização do Festival isenta de qualquer reclamação do consumidor).
- e) Food truck: poderão escolher a produção de um tipo de comidinhas salgadas ou prato salgado ou prato doce.

4.1.2. Categoria Rota Gastronômica (Empreendimentos Turísticos)

a) Pratos salgados (massas, proteína com acompanhamentos); Prato Doce (sobremesas em geral), Comidinha Salgada (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos e similares), Saúde e bem-estar.

4.2. As vagas serão distribuídas entre as categorias:

- 4.2.1. Circuito Gastronômico (comidinhas salgadas, pratos salgados, pratos doces, trailer/food truck, Saúde e bem-estar-)
- 4.2.2. Rota Gastronômica (Prato salgado, Prato Doce, Saúde e bem-estar ou Comidinha Salgada)

Categoria – Concurso Gastronômico Digital	Ampla Concorrência	Cota Taquaruçu	Total
Comidinha Salgada	08	01	09
Prato Salgado	08	01	09
Prato Doce	08	01	09
Trailer/Food Truck	07	01	08
Saúde e bem-estar	04	01	05
Categoria Rota Gastronômica			10
TOTAL GERAL			50

4.2.3. É de obrigatoriedade o participante que estiver inscrito passar por todas as etapas do concurso.

4.2.4. Entre os pratos selecionados pelo júri técnico, será observado o número de preparações semelhantes, buscando oferecer uma variedade de produtos para o público do **18ª Festival Gastronômico de Taquaruçu**. Dessa forma serão considerados em cada categoria:

Prato salgado: um tipo de massas em geral, um tipo de chambari, dois tipos de peixe (caranha, tambaqui, tucunaré, pintado), um tipo de risoto, um tipo de panelinha, um tipo de arroz misturado, um tipo de carne de porco, um tipo de prato com frango.

Se algum prato não alcançar a pontuação sugerida, será convocado o prato com maior avaliação, independente de já ter alcançado o número sugerido de oferta. Exemplo: caso somente nenhum prato de massa alcance a pontuação para ser classificado, a outra vaga será destinada para o prato de qualquer outra preparação que tiver obtido a maior nota primeiramente em sabor, segundo em originalidade e criatividade, terceira montagem da preparação.

Comidinha Salgada: um sanduíche/shawarma/cachorro quente, e/ou uma pamonha, e/ou um tipo de salgado, e/ou um tipo de crepe/crepioca, e/ou um tipo de pastel, e/ou um tipo de torta salgada, um tipo de pizza/calzone, e/ou um tipo de cuscuz/tapioca e/ou um tipo de petisco.

Se alguma comidinha salgada não alcançar a pontuação mínima, será convocada outra comidinha salgada com maior avaliação primeiramente em sabor, segundo em originalidade e criatividade, terceira montagem da preparação; independente de já ter alcançado o número máximo de oferta.

Para as categorias de prato doce, food_truck e categoria Saúde e Bem-estar seguirá a mesma classificação. As nove, oito e cinco diferentes preparações respectivamente com as maiores notas, serão classificadas para o **18ª Festival Gastronômico de Taquaruçu**. Esse formato prevê a oferta de uma maior variedade de produtos para o público do evento em 2024.

4.3. As vagas não preenchidas pelos inscritos na cota de Taquaruçu serão ofertadas aos inscritos da ampla concorrência.

4.4. As vagas não preenchidas na categoria Rota Gastronômica não serão disponibilizadas para outra categoria.-

4.5. As vagas serão preenchidas de acordo com os critérios de avaliação descritos neste edital.

4.6. Serão selecionados 08 (oito) veículos tipo Trailer/Food Truck que participarão do **18ª FGT**.

4.7. Na categoria Trailer/Food Truck, o participante deverá preencher a opção Trailer/Food Truck na ficha de inscrição, bem como anexar fotos coloridas do equipamento (Trailer/Food Truck).

4.8 O Food Truck deve está com a documentação regularizada e exclusivamente em nome do inscrito. Não será aceito a documentação em nome de terceiros.

4.9. Serão vistoriados durante a degustação a estrutura dos Trailer/Food Truck, para verificar as condições de armazenamento, produção e distribuição dos alimentos,

considerando as normas exigidas pela Vigilância Sanitária, conforme Legislação Vigente RDC 43/2015 e RDC 216/2004 e Corpo de Bombeiros da Prefeitura de Palmas.

- 4.10. Na categoria Trailer/Food Truck, poderão concorrer com comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos e similares) e prato doce (sobremesas em geral).
- 4.11. O participante deve ter a infraestrutura necessária para atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos segundo as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), dos órgãos de vigilância sanitária municipal e estadual, Prefeitura e DENATRAN (Departamento Nacional de Trânsito) e DETRAN (Departamento Estadual de Trânsito). A maioria dos veículos é formada por trailers, furgões, caminhonetes ou caminhões adaptados.
- 4.12. Na categoria Rota Gastronômica, poderão participar desta categoria os empreendimentos como bares, restaurantes, lanchonetes e similares, que possuem estrutura física no distrito de Taquaruçu/Taquaruçu Grande, e com infraestrutura necessária para atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos segundo as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), dos órgãos de vigilância sanitária municipal.
- 4.13. Na categoria Rota Gastronômica cada estabelecimento poderá participar com apenas um prato, o qual identifique o estabelecimento, podendo ser um prato salgado, prato da categoria saúde e bem-estar, comidinha doce ou salgada, sendo que esse prato deverá permanecer no cardápio do estabelecimento durante a data preestabelecida pela comissão julgadora, com data e horário a ser definida.
- 4.14 Na inscrição deverá constar o nome da pessoa/chef que irá fazer a apresentação do prato da Rota Gastronômica no momento inicial de degustação, e nos dias do festival para avaliação dos jurados.
- 4.15. Os participantes nas categorias: prato salgado, saúde e bem-estar, comidinha salgada e prato doce no momento da inscrição deverão fornecer o endereço de produção e afirmar que possuem condições de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e transporte de alimentos conforme as normas vigentes da Vigilância Sanitária, e ainda deverão dar ciência que poderão ser visitados pelo órgão fiscalizador do município.

5. DOS PRATOS

- 5.1. Todos os 50 (cinquenta) participantes deverão concorrer com apenas uma receita, de comidinha salgada ou doce; prato salgado; saúde e bem-estar, prato doce; trailer/food truck ou rota gastronômica.
- 5.2. Os pratos deverão ser comercializados seguindo os seguintes critérios:

5.2.1. Circuito Gastronômico

- a) **Comidinhas Salgadas:** Comercializadas em porções de 150g a 250g entre os valores R\$14,00 a R\$ 18,00;

- b) **Pratos Doces:** Comercializadas em porções de 100g a 200g entre os valores de R\$ 10,00 a R\$ 16,00;
- c) **Pratos Salgado:** Comercializados em porções de 300g a 400g, entre os valores de R\$ 14,00 a R\$ 22,00;
- d) **FoodTruck:** Comercializados em porções de 150g a 250g entre os valores R\$ 14,00 a R\$ 21,00;
- e) **Saúde e bem-estar:** Comercializados em porções: Comidinhas Salgadas (de 150g a 250g entre os valores R\$ 14,00 a R\$ 18,00); Pratos Doces (de 100g a 200g entre os valores de R\$ 10,00 a R\$ 16,00) e Prato Salgado (de 300g a 400g, entre os valores de R\$ 14,00 a R\$ 22,00);

Observação: durante a etapa de seleção e fiscalização do 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu as preparações poderão ser pesadas para conferência das quantidades determinadas em edital. Qualquer preparação encontrada com peso inferior que o estabelecido para categoria do produto inscrito serão automaticamente desclassificados do concurso, não podendo concorrer a nenhum prêmio.

5.2.2. Rota Gastronômica

- a) Comercializados entre os valores de R\$ 18,00 a R\$ 82,00.

5.3. Será realizada pelos fiscais do evento a qualquer momento a pesagem para conferência do peso da porção inscrita no festival, caso o prato não respeite o peso estabelecido no item 5.2 deste edital, o participante será desclassificado da premiação.

5.4. As receitas de comidinhas salgadas, pratos salgados, saúde e bem-estar, pratos doces, trailer/foodtruck e Rota Gastronômica concorrerão separadamente.

6. DA INSCRIÇÃO

6.1. As inscrições para o 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu serão realizadas presencialmente com agendamento prévio no Centro de Atendimento ao Turista de Taquaruçu (CATUR), Praça Vereador Tarcísio Machado da Fonseca e no Centro de Convenções Arnaud Rodrigues de Palmas, no Plano Diretor Sul, das 13h às 17h, no período de **17/06/24 a 28/06/24**. A homologação das inscrições com as adequações das vagas conforme item 4.2 deste edital serão publicados no Diário Oficial dia **08/07/2024**. No dia **16/07/2024** ocorrerá a realização do III Workshop de Ficha Técnica e Harmonização de Pratos, das 14h às 18h em local a ser divulgado (a participação no Workshop será de caráter obrigatório). Publicação dos Jurados Técnicos da fase de avaliação da degustação **16/07/2024**. Avaliação das preparações do circuito gastronômico (prato salgado, prato doce, comidinha salgada, saúde e bem-estar, Trailers/FoodTrucks) e a rota gastronômica será **29/07/2024 a 02/08/2024**. E a divulgação do resultado da fase de avaliação da degustação **09/08/2024**. Para inscrição no **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu no Circuito Gastronômico** serão aceitas exclusivamente pessoa física. A inscrição de pessoas jurídicas será exclusivo da categoria **Rota Gastronômica**.

6.2. As receitas para o **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu** deverão conter obrigatoriamente pelo menos 01 (um) ingrediente regional presente na preparação do prato

e não somente no molho - Exemplos de ingredientes que podem ser utilizados: abóbora, banana, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, carne de porco chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri e outros ingredientes considerados da região. As receitas participantes de edições anteriores não poderão se inscrever no 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu. Para o 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu deverão se inscrever receitas com nomes e ingredientes inéditos.

Obs: receitas com ingrediente regional apenas no molho poderão ser desclassificadas no ato da inscrição.

6.3. Não será cobrado taxa de inscrição.

6.4. No momento da inscrição deverá ser entregue a ficha de inscrição, cópias dos documentos pessoais, ficha técnica da preparação concorrente preenchida (Conforme Apêndice deste Edital), incluir o endereço do local de produção dos alimentos que serão comercializados para vistoria dos órgãos fiscalizadores, termo de compromisso e responsabilidade da produção dos pratos durante o período do **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu** e o termo de autorização de uso de imagem devidamente preenchido e assinado, conforme anexo II, III, IV e V.

6.4.1. As cópias dos documentos pessoais referidas no item 6.4 compreendem:

PESSOA FÍSICA

I – Cópia do RG e CPF;

II – CND Municipal – Certidão Negativa Municipal;

III - Cópia do comprovante de residência;

IV – Certidão negativa de débito estadual- pessoa física;

V - Certidão negativa de débito federal- pessoa física;

VI – Certidão negativa de débitos trabalhistas;

VII – Certificado de regularidade do FGTS.

VIII – Declaração formal, sob as penas da lei, de que não é servidor efetivo ou ocupante de cargo em comissão na Prefeitura Municipal de Palmas e que não possui vínculo de parentesco até o terceiro grau com membros efetivos ou suplentes da Comissão de Licitação e Comissão Julgadora.

Obs: inscrições com pendências em documentos não serão homologadas.

PESSOA JURÍDICA

Os mesmos documentos exigidos para PESSOA FÍSICA relacionados nos itens I, II, III, IV, e mais:

I - certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo Tribunal de Justiça do Estado do Tocantins;

- II – prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social;
- III - prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- IV – estatuto ou contrato social em que conste a atual composição societária da pessoa jurídica;-
- V - ata de eleição da diretoria;
- VI – declaração expressa, sob as penas da lei, de que a pessoa jurídica não emprega trabalhadores nas situações descritas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;-
- VII – declaração formal, sob as penas da lei, de que nenhum de seus sócios administradores, majoritários, diretores ou procuradores é servidor vinculado à Prefeitura Municipal de Palmas, nem possui vínculo de parentesco até o terceiro grau com membros efetivos ou suplentes da Comissão Especial e Comissão Julgadora;

6.5. Para participação no **18º FGT** será aceito exclusivamente pessoas físicas, e para categoria Rota Gastronômica, será aceito exclusivamente pessoas jurídicas, com estabelecimento físico no Distrito de Taquaruçu/Taquaruçu Grande.

6.6. Todos os inscritos deverão participar do III **Workshop do 18º FGT**, oferecido pela comissão organizadora, sob pena de desclassificação.

6.7. Não poderão inscrever-se servidores públicos municipais ou dirigentes da Agência Municipal de Turismo, tampouco parentes dos membros da Comissão do Concurso e da Comissão Julgadora.

6.8. Estão impedidas de se inscrever no certame pessoas físicas ou jurídicas suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar no âmbito da Administração Municipal, as declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública e as impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, conforme dispõe a Lei nº 14.133/21

7. DO FOMENTO À GASTRONOMIA DO DISTRITO TAQUARUÇU E TAQUARUÇU GRANDE

7.1. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu como forma de incentivo a gastronomia local deverão apresentar no ato da inscrição comprovante de residência. Serão aceitos como comprovação de endereço: contrato de aluguel de no mínimo seis meses com firma reconhecida, faturas de água, luz, telefone ou TV por assinatura, correspondência bancária, podendo ser aceito os mesmos documentos no nome do cônjuge, filhos ou parente de primeiro grau, devidamente comprovado por meio de declaração.

7.1.1. Serão destinadas (01) uma de cada (09) nove vagas dos estandes: prato salgado, comidinha salgada ou prato doce e (01) uma de cada (08) oito food truck e (01) uma de cada (05) cinco, saúde e bem-estar, para moradores de Taquaruçu das Categorias do Concurso Gastronômico.

7.2. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu, como forma de incentivo a gastronomia local poderão participar das 10 (dez) vagas exclusivas para a **Rota Gastronômica** nesta **18ª edição do Festival Gastronômico**, não serão destinados estandes de vendas no local da feira gastronômica, e sim funcionará nos estabelecimentos

indicados no ato da inscrição, conforme data e horários que serão estipulados pela organização do evento.

- 7.2.1. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu e Taquaruçu Grande, como forma de incentivo a gastronomia local, deverão apresentar no ato da inscrição, além de comprovante de residência, comprovação do estabelecimento, e para tanto serão aceitos contrato social, CNPJ e foto colorida e impressa do estabelecimento.
- 7.2.2. Os pratos inscritos na categoria Rota Gastronômica concorrerão separadamente, sendo (10) dez vagas destinadas a esta categoria específica.
- 7.2.3. As vagas não preenchidas serão distribuídas dentro desta categoria específica na modalidade pratos salgados, saúde e bem-estar e comidinha salgada ou doce, obedecendo a nota mínima de (70) Setenta pontos aos critérios de melhor qualificação.
- 7.2.4. Os pratos serão classificados por meio de nota mínima de (70) setenta nas etapas de avaliação de acordo com item 08 deste edital.
- 7.2.5. Caso o participante da Rota Gastronômica não tenha interesse na utilização dessa categoria específica, poderá se inscrever nas demais categorias que terão estandes durante a feira gastronômica, como pessoa física.

8. DA AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

8.1. Todos os inscritos participarão da avaliação de degustação, e para classificação, precisarão obter uma nota mínima de (70) setenta. A avaliação dos participantes, por meio da etapa de degustação, ficará a cargo de um corpo de júri técnico da área de gastronomia, que será indicado pela comissão organizadora do evento. A etapa de degustação acontecerá no período de **29/07/2024 a 02/08/2024**, conforme cronograma que será disponibilizado pela organização do evento. O resultado final da avaliação de degustação será divulgado no Diário Oficial no dia **09/08/2024**. Após a divulgação do resultado da fase de degustação, estará aberto exclusivamente por **e-mail: festivalgastronomico.fgt@gmail.com** o prazo para protocolar recurso dos dias **12/08/2024 à 14/08/2024** até as 17h. Resultado da análise de recurso e o resultado final da fase de degustação sairá no Diário Oficial dia **16/08/2024**. Divulgação final da Fase de avaliação de Degustação **20/08/2024**.

8.1.1. Para a avaliação de degustação, o inscrito no concurso deverá comparecer no local a ser divulgado no Diário Oficial, e executar a preparação e montagem e apresentação do prato conforme será comercializado durante o **18º FGT** para ser avaliado por um júri técnico de Palmas, composto por pelo menos três pessoas. O júri técnico será composto por profissionais da área de alimentos e bebidas de Palmas e região, selecionados pela comissão organizadora. O nome dos jurados será publicado também no Diário oficial do dia **16/07/2024**. O júri técnico receberá a ficha de avaliação e orientações sobre cada critério para garantir maior lisura no processo de seleção.

8.1.2. Para essa etapa será disponibilizado de 15 a 30 minutos para cada participante, devendo este executar o pré-preparo necessário para apresentação do prato em tempo hábil. O participante deverá trazer sua preparação previamente pronta, apenas para finalização no local e levar os utensílios necessários para preparação (painéis,

frigideiras, talheres e etc.). Estará disponível bancada de apoio, fogão de baixa pressão, lavatório com água.

- 8.1.3 No momento da apresentação do prato para os jurados somente será permitido a entrada **EXCLUSIVAMENTE do (a) candidato (a) inscrito no concurso**. Não será permitida a entrada de nenhum ajudante/auxiliar ou de terceiros neste momento. Caso a regra seja descumprida pelo inscrito o mesmo será desclassificado do concurso.
- 8.1.4 Para inscritos idosos, com idade acima de 65 anos, será permitido a entrada de um ajudante, caso seja do interesse do inscrito.
- 8.1.5 Em nenhuma hipótese outra pessoa poderá fazer a apresentação do prato no momento da degustação no lugar do (a) inscrito (a). Não será aceito nenhum tipo de documento com procuração ou declaração do inscrito dando poderes a terceiros para fazer apresentação do prato na degustação.
- 8.1.6 Caso o (a) inscrito (a) não possa comparecer ao local da degustação, será automaticamente desclassificado desta etapa e eliminado do concurso.
- 8.1.7. Cada participante deverá entregar quatro cópias **DIGITADAS e IMPRESSAS** da receita que concorrerá no festival, sendo: três para os jurados e uma para a organização do evento a qual será anexada ao dossiê do inscrito. A não entrega da receita, acarretará em prejuízo na avaliação do prato.
- 8.1.8. Os custos de ingredientes e utensílios para apresentação do prato na etapa de degustação serão de responsabilidade do participante.
- 8.1.9. Para elaboração dos pratos na degustação será disponibilizado estrutura com pia, fogão, forno elétrico e gás.
- 8.1.10. O participante terá que preparar quatro pratos na etapa de degustação, sendo três para o júri técnico e um para ser fotografado por profissional e usado para divulgação no material gráfico e digital do **18º FGT**.
- 8.1.11. O prato apresentado na degustação deverá ser o mesmo que será ofertado durante o Festival, inclusive usando o mesmo tipo de utensílio para servir como, pratinhos descartáveis, cumbucas descartáveis, talheres e copos descartáveis. Não deverá ser apresentado prato em louças, de cerâmicas, copos de vidros, talheres de inox, pois não serão usados durante o Festival. Além disso, no dia da degustação todos os pratos serão pesados pela organização para conferência da quantidade, conforme edital.
- 8.1.12. Todos os aprovados na etapa de degustação deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e do Curso de Empreendedorismo, oferecidos pela comissão organizadora. A pessoa registrada na inscrição deverá ter no mínimo 75% de frequência nos dois cursos e apresentar os certificados de conclusão sob pena de desclassificação. Além disso, no momento da inscrição o inscrito deverá indicar o nome de mais três participantes para o curso de Boas Práticas de Fabricação, afim de garantir a capacitação de mais envolvidos na produção dos alimentos, contribuindo assim para reduzir o risco de contaminações e toxinfecções alimentares durante o **18º FGT**.
- 8.1.13. Todos os aprovados na etapa de degustação que concorrerão nos estandes da feira gastronômica deverão pagar a taxa de **liberação sanitária de venda fixa em evento**. O

valor da taxa será de acordo com os critérios do Código Tributário do Município. Cada participante deverá apresentar copiado **PROTOCOLO** do processo da **liberação sanitária de venda fixa em evento** no dia do sorteio dos estandes, sob pena de desclassificação.

8.1.14. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a Categoria Circuito Gastronômica – Prato salgado, Prato Saúde e bem-estar, Prato doce e Comidinha serão conforme Quadro 1.

Quadro 1. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação para a Categoria Circuito Gastronômica – Prato salgado, Prato Saúde e bem-estar, Prato doce e Comidinha.

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
	Entrega da Receita: () sim () não		05
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	20
		AROMA	05
		TEXTURA	10
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri)	15
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival)	10
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja)	05
		Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes)	05
TOTAL			100

8.1.15. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a categoria trailer/foodtruck serão conforme Quadro 2.

Quadro 2. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação na Categoria Trailer/Food.

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
	Entrega da Receita: () sim () não	05	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepanau, fava tucupi, jambu, biribiri)	15
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival)	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja)	05
		Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes)	05
	ESTRUTURA	Higiene dos equipamentos: chapa, refrigeradores, fogões, máquinas de crepe, sorvete, entre outros.	05
		Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%	03
		Presença de lixeira com pedal	02
Insumos abertos nos refrigerados devidamente identificados		05	
Produtos em estrados e nenhum diretamente no chão.		02	

	Área de pré-preparo higienizadas (ex. bancadas sem aspecto de gordura)	03
TOTAL		100

8.1.15. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a categoria Rota Gastronômica serão conforme Quadro 3.

a) Prato Salgado; Prato Doce ou Comidinha Salgada

Quadro 3. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação na Categoria Rota Gastronômica.

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	GRAMATURA	10	
	SABOR	20	
	AROMA	05	
	TEXTURA	10	
	COR	05	
	TEMPERATURA	10	
	DEGUSTAÇÃO	ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava, tucupí, jambu, biribiri)	20
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival)	10
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja, ou outras formas de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos)	05
		Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes)	05
TOTAL		100	

8.2. A nota mínima para a classificação será de 70 (setenta) pontos e serão aceitos conforme números disponíveis de vagas, e ocorrendo empate na nota final, o desempate realizado da maior pontuação do item composição do prato, atribuídos pelo júri técnico as notas do quesito “originalidade e criatividade”. Persistindo o empate, será classificado a nota de “sabor” como desempate.

8.3. O resultado final da fase de avaliação de degustação do **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu** será publicado no diário oficial do dia **20/08/2024**.

9. DA PARTICIPAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS

9.1. As receitas selecionadas serão distribuídas em 32 (trinta e dois) estandes, 08 (oito) Trailer/food truck e 10 (dez) Rota Gastronômica, por meio de sorteio por categoria, que será realizado no dia **23/08/2024**, após o curso de Empreendedorismo que acontecerá no Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, às 18h.

9.2. A receita concorrente no festival deverá estar disponível para venda durante todos os dias do FGT das 17h às 23h para o público visitante. Exceto Rota Gastronômica, que terão horários e datas a serem definidos pela organização do evento.

9.3. No ato da comercialização dos pratos ficam estabelecidos os seguintes critérios:

9.3.1. Comercializar os pratos conforme foi apresentado na etapa de degustação. Seguindo a mesma forma de apresentação, de descartáveis e peso da preparação.

9.3.2. As porções dos pratos concorrentes deverão ser comercializadas obedecendo às orientações do item 5.2.

9.3.3. Caso o expositor desejar, poderá vender bebidas, desde que respeite possíveis contratos de exclusividade que poderão ser fechados pela organização do 18º FGT. Não é permitida a comercialização de qualquer bebida em recipientes de vidro, sob pena de desclassificação, fechamento e retirada dos estandes do evento.

9.3.4. Só será permitida a comercialização de até 03 (três) pratos que não concorrerão à premiação, mas que estes sejam da mesma categoria ao qual o participante foi inscrito, e estes deverão ser obrigatoriamente descritos na ficha de inscrição. A infração dessa orientação poderá levar o participante a desclassificação da premiação.

9.3.5. As avaliações técnicas da etapa de degustação serão agendadas com horário prévio em local pré-estabelecido pela organização do 18º FGT e publicada no diário oficial.

9.3.6. O participante que não comparecer para a etapa de degustação do prato no dia e horário marcado, estará desclassificado do concurso.

10. DA AVALIAÇÃO

10.1. A pontuação na avaliação das preparações será composta por três notas a seguir:

10.1.1. Jurado técnico: composto por 15 profissionais da área de alimentos e bebidas. Cada categoria será avaliada por três profissionais. Os nomes dos jurados técnicos serão publicados no Diário Oficial dia **16/07/2024**.

10.1.2. O Jurado que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à organização do evento, abstendo-se de atuar. Pode ser arguida a suspeição do jurado técnico que tenha amizade íntima ou inimizade notória com algum dos interessados ou com os respectivos cônjuges, companheiros, parentes e afins até o terceiro grau.

10.1.3. Jurado convidado: composto por 12 pessoas da sociedade civil que serão selecionados pela organização do festival, e avaliarão todos os pratos que participarão do **18º FGT**.

10.1.4. Os jurados (técnico e convidados) estarão devidamente identificados e receberão os pratos para serem avaliados sem custo em local apropriado durante o **18º FGT**. Com exceção da categoria Rota Gastronômica, onde os jurados serão recebidos nos estabelecimentos.

10.1.5. O não cumprimento do presente edital durante o **18º FGT** acarretará em auto de infração, sendo o participante penalizado com perda de pontuação na avaliação final, conforme descrito abaixo, no Quadro 4:

10.1.6. Quadro 4. Motivos de Infração durante o 18º FGT.

INFRAÇÃO	PENALIDADE
Não estar com o stand organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, 17hs, conforme item 14.6	10 pontos
Não oferecer o prato inscrito no Festival até as 23h conforme 9.2, deste edital	10 pontos
Não atender as normas da vigilância sanitária de utilização de toucas cobrindo todo o cabelo, avental do evento disponibilizado pela organização do 18º FGT, sapato fechado, alimentos armazenados sem contato com o chão, equipamentos de refrigeração adequados, sem uso de adornos pelos colaboradores da barraca, lixeira com pedal no stand.	10 pontos
O concorrente que não disponibilizar na área de alimentação os 06 jogos de mesa entregues a cada participante.	05 pontos
Não respeitar o valor dos pratos estipulados no edital por categoria, conforme item 5.2 deste edital.	05 pontos
Comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição.	05 pontos
Substituir produto/ingredientes do prato selecionado durante a comercialização do produto no 18º FGT	50 pontos
Esvaziar as lixeiras dos stands diariamente, levando para o local de coleta.	02 pontos
Não apresentar o prato no momento da avaliação dos jurados.	10 pontos
Material de divulgação: banner, cartazes expostos na área externa das barracas.	10 pontos

10.1.7. Em caso de denúncia, a organização por meio, de uma equipe de vistoria de infração, visitará a barraca para identificar a veracidade dos fatos. No momento da fiscalização, a equipe utilizará o Formulário “Anexo” para conduzir a fiscalização.

10.1.8. Para denúncia de infração de algum participante no 18º FGT, o denunciante deverá procurar a organização do 18º FGT no CATUR, preencher o Formulário de denúncia, que será sigiloso, e após ser preenchido, a equipe de vistoria de infração fará uma

fiscalização na barraca. Todos os itens de infração que forem identificados serão contabilizados e a soma dos pontos será descontado da avaliação total que a barraca alcançar com a avaliação dos jurados (técnicos e convidados) do evento. Em caso de uso de produtos diferentes na produção do prato selecionado, o participante será imediatamente desclassificado da premiação, impedido de participar da próxima edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu

11. DA PONTUAÇÃO

11.1. A pontuação será no máximo de 100 pontos, por jurado (técnico, convidado e população), distribuída da seguinte maneira: Avaliação do Júri Técnico–PESO 95%; Avaliação do Júri Convidado – PESO 0,5%.

11.2. Avaliação do Prato no Circuito Gastronômico

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaíta, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri)	05
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação, harmonização do prato	05
Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja)		05	
Stand	Organização geral da barraca (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada)	10	
	Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto)	10	
Higiene e Limpeza	Todos os colaboradores da barraca devidamente paramentado (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha)	05	
	Todos os colaboradores da barraca sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05	

	Presença de frascos de álcool 70%	02
	Presença de lixeira com pedal	03
	Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão)	02
	Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas, refrigeradores, liquidificador, entre outros)	03
TOTAL		100

11.3. Avaliação dos Trailer/Food Truck

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	GRAMATURA	10	
	SABOR	10	
	AROMA	05	
	TEXTURA	05	
	COR	05	
	TEMPERATURA	10	
	DEGUSTAÇÃO ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava,	05	
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja)	05
Food Truck/Trailer	Organização geral da barraca (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada)	10	
	Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto)	10	
Higiene e Limpeza	Todos os colaboradores devidamente paramentados (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha)	05	
	Todos os colaboradores sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05	
	Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%	02	
	Presença de lixeira com pedal	03	
	Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão)	02	

	Boas condições higiene dos equipamentos: chapa, refrigeradores, fogões, máquinas de crepe, sorvete, entre outros.	03
TOTAL		100

11.4. Avaliação da Rota Gastronômica

a) Prato Salgado; Prato Doce ou Comidinha Salgada

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	GRAMATURA	10	
	SABOR	10	
	AROMA	05	
	TEXTURA	05	
	COR	05	
	TEMPERATURA	10	
	DEGUSTAÇÃO	ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jaboticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, jaboticaba, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, buriti, baru, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri)	05
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação	05
Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja)		05	
Estabelecimento	Organização geral (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada)	10	
	Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto)	10	
Higiene e Limpeza	Todos os colaboradores devidamente paramentados (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha)	05	
	Todos os colaboradores sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05	
	Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%	02	
	Presença de lixeira com pedal	03	
	Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão)	02	
	Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas, refrigeradores, liquidificador, entre outros)	03	
TOTAL		100	

11.5. A pontuação final será obtida através da fórmula abaixo:

Nota final = (Média das notas do júri técnico x 0,95) + (Média das notas do júri convidado x 0,05).

11.6. Ocorrendo empate na nota final, o desempate será realizado da maior pontuação do item composição do prato, persistindo o empate o mesmo princípio segue para o critério estande, atribuídos pelo júri técnico.

12. DA PREMIAÇÃO DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

12.1. Os prêmios para os vencedores da competição serão os seguintes:

Comidinha Salgada	Prato Salgado	Prato Doce	Trailer/food truck	Saude e Bem-estar (Vegetariano/ Vegano/ Light/ Diet /Sem Lactose)	Rota Gastronômica
1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais				
2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais				
3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais				

12.2. A apresentação dos vencedores será divulgado no dia **08/09/2024 na Cozinha Show** (Obs: não é possível fazer o compromisso de divulgação em outros locais, pois envolve autorização de outros setores, dessa forma, é de responsabilidade do participante inscrito no festival estar às 20h na cozinha show para conhecer os ganhadores do **18º FGT**).

12.3. **Para o recebimento do prêmio os vencedores deverão apresentar a seguinte documentação:-**

- a) Cópia do RG e CPF;
- b) CND Municipal – Certidão negativa municipal;
- c) Cópia do comprovante de conta bancária;
- d) Cópia do PIS / PASEP;
- e) Cópia do comprovante de residência;
- f) Certidão negativa de débito estadual- pessoa física;
- g) Certidão negativa de débito federal- pessoa física;

- h) Certidão negativa de débitos trabalhistas;
- l) Certificado de regularidade do FGTS.

12.4. O valor total do prêmio poderá sofrer retenções tributárias de acordo com a legislação vigente.

12.5. Após a divulgação final dos recursos em **19/09/2024** o prêmio será creditado na conta bancária dos vencedores, em até **90 (noventa)** dias após a entrega da documentação completa referida no item 12.3 para concretização do pagamento.

12.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o vencedor do prêmio não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Município, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{TX}{365} \quad I = \frac{6}{100} \quad I = 0,00016438$$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.7. Os prêmios são intransferíveis, ou seja, quem não reivindicar o recebimento do prêmio em até **90 (noventa)** dias após a divulgação do resultado final no Diário Oficial do Município, decai o direito ao recebimento do prêmio.

12.8. Os participantes, ao inscreverem e enviarem seus pratos aceitam, ainda que tacitamente, as regras e orientações deste Edital, as emanadas da Comissão Julgadora e as definidas pela Agência Municipal de Turismo.

13.- DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

- 13.1. Montagem e iluminação dos estandes para os expositores;
- 13.2. Divulgação do evento;
- 13.3. Apresentações culturais e artísticas durante o evento;
- 13.4. Limpezas antes, durante e após o evento;
- 13.5. Controles de entrada no Centro de Convenções Arnaud Rodrigues;

- 13.6. Segurança pública, no entanto recomenda-se que cada barraca contrate um segurança particular para evitar aborrecimentos e prejuízos.;

14. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

- 14.1. Estruturarem os estandes com equipamentos/utensílios/móveis que deverão ser utilizados durante o evento;
- 14.2. Decorações da parte interna dos estandes;
- 14.3. Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação os 06 (seis) jogos de mesas e cadeiras que serão disponibilizados pela organização. Caso seja entregue material danificado ou incompleto o participante deverá custear o dano.
- 14.4. Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas cobrindo todo cabelo e orelha, sem uso de adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios e colares), sem esmaltes nas unhas, usando luva e máscaras (quando necessário), sob pena de serem aplicadas sanções por descumprimento às normas do edital;
- 14.5. Designar uma pessoa da barraca (staff) para auxiliar na limpeza das mesas, sob pena de desclassificação;
- 14.6. Seguir os horários de abertura do evento, às 17h. A estrutura estará liberada para teste de equipamentos (freezer, geladeiras e outros), no dia **03/09/24** a partir das **17h**, um dia antes da abertura oficial do evento. Neste dia, os participantes poderão comercializar produtos, sendo um momento teste para que tudo ocorra perfeitamente no dia da abertura, mas não é obrigatório a comercialização neste dia, no entanto é obrigatório estar em Taquaruçu para receber a barraca e testar todas as tomadas e equipamentos. Exceto categoria “Rota Gastronômica”.
- 14.7. Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária, sob pena de auto de infração.
- 14.8. Expor em local visível o certificado de participação no Curso de Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos.
- 14.9. Será de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas, máscaras descartáveis, álcool 70%, papel toalha e lixeira com pedal;
- 14.10. Todos os estandes deverão designar um responsável exclusivamente para o caixa, sendo vedada a manipulação de alimentos por essa pessoa, sob pena de ser lavrado auto de infração.
- 14.11. Colocar identificação interna dos valores dos pratos comercializados conforme item 5.2 deste edital.-

15. DAS PENALIDADES

- 15.1. Caso não haja o funcionamento dos estandes em um dos dias do festival a estrutura será desmontada pela organização e o material será armazenado no depósito do município. No caso da Rota Gastronômica, que funcionará em datas e horários específicos a serem divulgados pela organização do evento, será fiscalizado se estão cumprindo com o disposto

neste edital, e caso não estejam cumprindo, serão desclassificados imediatamente do festival.

- 15.2. Caso algum estande seja autuado por órgão fiscalizador (vigilância sanitária), será o participante automaticamente desclassificado e interditado seu funcionamento.
- 15.3. Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento do estande.
- 15.4. O não cumprimento dos itens avaliativos acarretará na desclassificação do participante ou na aplicação do auto de infração conforme item 10.1.7 do edital.

16. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 16.1. O prazo para protocolar recurso do resultado final será dos dias **09/09/2024 A 12/09/2024**, e deverá ser realizado apenas via e-mail: **festivalgastronomico.fgt@gmail.com**, dirigido ao Presidente da Comissão Especial. O Resultado da análise de recurso sairá no Diário Oficial do Município até o dia **19/09/2024**.
- 16.2. Declarados os vencedores, qualquer participante poderá manifestar imediata e motivadamente o recurso no prazo de 05 (cinco) dias, ficando os demais participantes logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 16.3. O encaminhamento do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais participantes, serão realizados para o e-mail: **festivalgastronomico.fgt@gmail.com**
- 16.4. O recurso terá efeito suspensivo, observado o disposto no §2º do art. 168 da Lei nº 14.133/21

17.-DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1. Casos não previstos neste edital serão discutidos e decididos pela organização do Festival.
- 17.2. A Agência Municipal de Turismo se reverá o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, o presente concurso, sem que disto decorra qualquer direito aos participantes/inscritos, observado o disposto no art. 49 e no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/21
- 17.3. Os prazos mencionados neste edital, somente terão início e término em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Palmas, e serão sempre considerados em dias corridos, salvo se outra forma for prevista.
- 17.4. Para efeito de aplicação do previsto neste subitem, os prazos indicados para quaisquer atos do concurso, serão considerados prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, se recaírem em data em que não haja expediente na prefeitura Municipal de Palmas.
- 17.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

- 17.6. Mais informações sobre o “**18º Festival Gastronômico de Taquaruçu**” poderão ser obtidas pelos telefones (63) 3212-7238 ou, ainda, pelo e-mail **diretoriadeeventos.agtur@gmail.com**
- 17.7. Qualquer cidadão pode impugnar os itens deste edital, conforme dispõe o art. 146, §1º e §2º da Lei nº 14.133/21, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 146.
- 17.8. A Comissão Especial é soberana e a ela compete avaliar e resolver sobre os casos omissos neste regulamento.
- 17.9. A Agência Municipal de Turismo se reverá o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, o presente concurso, sem que disto decorra qualquer direito aos participantes/inscritos, observado o disposto no art. 49 e no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/21.
- 17.10. Os casos omissos neste Edital ou que suscitarem dúvidas durante a realização do presente Concurso serão resolvidos pela Comissão Julgadora e pela Agência Municipal de Turismo

Palmas, 12 de Junho de 2024.

Aldison Wiseman Barros de Lyra

Presidente da Agência Municipal de Turismo

ANEXO I CRONOGRAMA
ANEXO I AO ANEXO ÚNICO – PORTARIA Nº 17/2023 – CRONOGRAMA

Ação	Data	Horário	Local
Publicação do Regulamento do 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	14/06/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Período de inscrições para o 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	17/06/2024 a 28/06/2024	13h às 17h	CATUR (Centro de Atendimento ao Turista) de Taquaruçu e Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Publicação da Homologação das Inscrições com adequação das vagas e data para a avaliação dos pratos.	08/07/2024	A definir	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
III Workshop de Ficha Técnica e Harmonização de pratos com os inscritos no FGT	16/07/2024	A definir	Auditório Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Publicação dos Jurados Técnicos da fase de avaliação de degustação.	16/07/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Avaliação das preparações do circuito gastronômico (prato salgado, comidinha salgada, prato doce, saúde e bem-estar e Food Trucks) e Rota Gastronômica	29/07/2024 a 02/08/2024	A definir	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Divulgação do Resultado da Fase Avaliação de Degustação.	09/08/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Fase de Protocolo do Recurso	12/08/2024 a 14/08/2024	14h às 17h	Via e-mail: festivalgastronomico.fgt@gmail.com
Resultado da Análise Recurso	16/08/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Divulgação Final da Fase de Avaliação de Degustação	20/08/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Ação de Divulgação do evento	10/08/2024 a 01/09/2024	-	Praia da Graciosa
Curso Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos	22/08/2024	08h às 18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Curso de Empreendedorismo	23/08/2024	14h às 18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Sorteio de ordem das Tendas.	23/08/2024	18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Divulgação dos Participantes do 18º	26/08/2024	-	Diário Oficial de Palmas,

Festival Gastronômico de Taquaruçu			www.palmas.to.gov.br
Publicação dos Jurados Técnicos para o 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	30/08/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Início da Rota Gastronômica	02/09/2024 a 08/09/2024	-	Taquaruçu e Taquaruçu Grande
Realização do 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	04/09/2024 a 08/09/2024	-	Distrito de Taquaruçu.
Divulgação do Resultado Final dos vencedores do 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	08/09/2024	-	Cozinha Show – Taquaruçu
Fase de Protocolo do Recurso Administrativo	09/09/2024 a 12/09/2024	-	via e-mail: festivalgastronomico.fgt@gmail.com
Resultado da Análise Recurso	19/09/2024	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br



ANEXO II

FICHA DE INSCRIÇÃO DO 18ª FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU

(Preencha a ficha na íntegra, com letra legível ou de forma)

Nome:			
Endereço Residencial:			
Endereço de Produção:			
Bairro:		Cidade:	
Estado:		CEP:	
Telefone:		e-mail:	
Data Nascimento:	R	RG:	CPF:
Já Participou de edições anteriores do Festival?	_Sim () _Não ()		Ampla Concorrência () Cota Taquaruçu ()

Circuito Gastronômico:

- () Prato Salgado
 () _Prato Saúde e bem-estar
 () Comidinha Salgada
 () _Prato Doce
 () Trailer/FoodTruck

Rota Gastronômica:

- () Prato salgado ; () Prato Doce; () Comidinha Salgada



Nome da Receita Concorrente 22 (No máximo três palavras, se possível, para ajudar na identificação visual do stand).	
Nome dos pratos que serão comercializados 2. extras ao prato inscrito 33. na competição.	

Deseja participar de degustação em eventos de divulgação do Festival: Sim () Não ()

Obs.: Estou ciente e de acordo com todos os itens do regulamento do Festival.

DATA: ____ / ____ / 2024

Assinatura do participante



ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu _____,
 CPF _____ RG _____
 Endereço _____

_____, atesto
 para os devidos fins que tenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do Festival, que acontecerá entre os dias 04 a 08 de setembro. Responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato conforme item 9.3 do Regulamento da **18º Festival Gastronômico de Taquaruçu**.

Palmas/TO, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Participante



ANEXO V

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM ADULTO

Eu, _____
_____, nacionalidade _____, estado civil _____, portador da
Cédula de Identidade RG N° _____, inscrito no
CPF/MF _____ sob n° _____, residente e
domiciliado: _____

_____, n° _____, município de
_____. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo
material entre: imagens, vídeos, fotos e documentos, para serem utilizados para divulgação e
promoção do Festival Gastronômico de Taquaruçu realizado pela Prefeitura Municipal de Palmas,
por meio da Agência Municipal de Turismo. Fica ainda **autorizada**, de livre e espontânea vontade,
para os mesmos fins, cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto
qualquer tipo de remuneração. Por esta ser a expressão da minha vontade, declaro que autorizo o
uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos nexos à minha imagem
ou qualquer outro, e assino a presente autorização em duas vias de igual teor e forma.-

Palmas/TO _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Participante

Telefone / contato: _____

ANEXO VI

Declaração de Vedação de Trabalho Infantil e Menores

Ref.: Participação no 18º Festival Gastronômico de Taquaruçu

Eu,, portador (a) da Carteira de Identidade nº
..... e do CPF nº, DECLARA, para fins de cumprimento ao
disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito)
anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos,
salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze)anos sem como que comunicará à
Administração Municipal qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

Palmas/TO, de de 2024.

.....

Assinatura

ANEXO VII
FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE DENÚNCIA

<u>Nome do denunciante</u>	
<u>Barraca denunciada</u> (número e produto inscrito)	
<u>Descrição da denúncia</u>	

Lista de infração	PENALIDADE	STATUS
Não estar com o stand organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, 17hs, conforme item 14.6	10 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Não oferecer o prato inscrito no Festival até as 23h conforme 9.2, deste edital	10 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Não atender as normas da vigilância sanitária de utilização de toucas cobrindo todo o cabelo, avental do evento disponibilizado pela organização do 18º FGT, sapato fechado, alimento armazenados sem contato com o chão, equipamentos de refrigeração adequados, sem uso de adornos pelos colaboradores da barraca, lixeira com pedal no stand e Normas de Prevenção Covid-19.	10 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
O concorrente que não disponibilizar na área de alimentação os 06 jogos de mesa entregues a cada participante.	05 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Não respeitar o valor dos pratos estipulado no edital por categoria, conforme item 5.2 deste edital.	05 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição.	05 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Substituir produto/ingredientes do prato selecionado durante a comercialização do produto no 18º FGT	50 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME

		CONFORME
Esvaziar as lixeiras dos stands diariamente, levando para o local de coleta.	02 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Não apresentar o prato no momento da avaliação dos jurados.	10 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Material de divulgação: banner, cartazes exposto na área externa das barracas.	10 pontos	() CONFORME () NÃO CONFORME
Total de itens Conformes		
Total de itens não conformes		
Laudo da vistoria		() Isento de erros () Desclassificado da premiação
O peso (gramatura) do prato está conforme exigido e descrito no item 5.0		() CONFORME () NÃO CONFORME



ANEXO VIII

FISCALIZAÇÃO EMPREENDIMENTOS ROTA GASTRONÔMICA

ANEXO IX

ORIENTAÇÃO PARA JURADOS TÉCNICOS

Prezado Jurado, sua participação e aceite é muito importante para organização do evento, agradecemos sua disponibilidade em contribuir com a construção da identidade gastronômica do estado do Tocantins.

- 1 Você está participando de uma etapa de degustação para selecionar os participantes que irão compor o 18º FGT, e sua clareza, idoneidade, lisura nesse momento é muito importante, e sabemos que podemos contar com você.
- 2 Caso você tenha amizade ou inimizade com algum participante, pedimos que nos comunique imediatamente após o convite, para que no dia da degustação desse participante você não faça parte do grupo de avaliadores, evitando problemas com o edital.
- 3 No momento da degustação é importante que você saiba das seguintes informações:
 - 3.a Há um formulário a ser seguido na avaliação, considerando critérios como: sabor, textura, cor, temperatura, criatividade, entre outros. Vocês receberão esse documento antes de iniciar a degustação, que será preenchido individualmente por cada jurado.
 - 3.b Você deve identificar pelo olfato, visão, paladar a presença do ingrediente regional, exigido no edital, caso não identifique, pode perguntar e arguir com o participante sobre a dificuldade de encontrar e isso deve ser critério importante na sua avaliação.
 - 3.c O apresentador do prato precisa ser o inscrito, logo você precisa conferir sobre isso, em caso de ser outra pessoa e chamar a organização para tomar as providências.
 - 3.d Recomenda que entre uma degustação e outra você faça a ingestão e água, para garantir uma melhor degustação entre os pratos.



- 3.e No formulário de avaliação contem o campo observação, recomenda-se que esse campo seja preenchido para subsidiar sua decisão na avaliação, contribuindo com futuros questionamentos, caso existam.