

**SECRETARIA DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TECNOLÓGICO, CIENTÍFICO E
EMPREENDEDORISMO - REGULAMENTOS - REGULAMENTO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DO CARNEIRO E
DO BODE DOS INHAMUNS – CARNEIRODE - EDIÇÃO 2023**



REGULAMENTO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DO CARNEIRO E DO BODE DOS INHAMUNS – CARNEIRODE - EDIÇÃO 2023

1. OBJETIVO

1.1 O V CARNEIRODE - Festival Gastronômico Do Carneiro e do Bode dos Inhamuns tem como objetivo o fortalecimento da identidade gastronômica local, o crescimento do setor de bares e restaurantes e do setor do turismo regional, através do fortalecimento do setor da gastronomia local. Os pratos apresentados devem ter como tema principal a valorização dos ingredientes culinários regionais, a criatividade na elaboração, os quais obrigatoriamente devem ser típicos ou a base de ingredientes da culinária local, tendo como ingrediente principal e obrigatório a carne de ovino e/ou caprino dos Inhamuns.

2. DO LOCAL E DA DATA

2.1 O V CARNEIRODE - Festival Gastronômico Do Carneiro e do Bode dos Inhamuns ocorrerá no Parque de Exposição Pedro Alexandrino Feitosa, situado a Rua Solón Medeiros – BR-020 por ocasião do FESTBERRO 2023.

3. DAS CATEGORIAS

3.1 Haverá 2 (duas) categorias selecionadas em 1ª e 2ª colocação:

3.1.1 Melhor prato: Tema “Comida de Boteco e Lanches” – petiscos, espetos, hamburger, pizzas e similares.

3.1.2 Melhor prato: Tema “Cozinha Regional” – Prato a La carte

4. DA PRÉ-INSCRIÇÃO

4.1 As inscrições para o festival, poderão ser realizadas no período **de 11 a 20 de outubro de 2023**, das 8h às 17h na STDETE – Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Econômico, Científico, Tecnológico e Empreendedorismo, no endereço Rua Solón Medeiros S/N, BR-020 (Centro de Artesanato).

4.2 Serão disponibilizadas 10 (dez) vagas para empresas locais que cumpram os requisitos do item 5 deste edital. Após atingido o limite de 05 (cinco) vagas por categoria, as inscrições recebidas posteriormente ficarão como cadastro de reserva para a eventualidade de desclassificação de algum dos 10 primeiros inscritos.

4.3 Os participantes deverão entregar a ficha de inscrição devidamente preenchida e assinadas no ato da inscrição.

4.4 Todos os participantes do evento deverão entregar no ato da inscrição um Termo de Compromisso e Responsabilidade da produção dos pratos durante o período do festival e o termo de compromisso de participação no Curso/Consultoria ofertado para preparação para o festival.

4.5 A comissão organizadora poderá proceder avaliação e cancelamento da inscrição caso identifique irregularidades, informações falsas e/ou participantes que não cumpriram os regulamentos previstos em edições anteriores do festival.

4.6 As inscrições são gratuitas não havendo custos para os participantes.

5. DOS PARTICIPANTES E DA ESTRUTURA

5.1 Poderão participar do festival todos os estabelecimentos de A&B (alimentos e bebidas), chefes de cozinha e culinários do Município de Tauá que possuam CNPJ (MEI, ME e EPP).

5.2 Somente poderão participar do festival os inscritos que participarem do Curso e/ou Consultorias em gastronomia ofertado pelo SEBRAE em parceria com o SENAC e ACC no período anterior ao evento.

5.3 A estrutura para realização do festival contará com a montagem de dez (10) stands com pia (mediante solicitação do participante).

5.4 Será de responsabilidade do participante todo equipamento e mobiliário necessário ao funcionamento do stand, bem como mesas e cadeiras para o espaço da praça de alimentação destinado a comercialização dos pratos e bebidas no período do festival.

6. DA COMPETIÇÃO E DOS PRATOS

6.1 Todos os participantes poderão concorrer nas duas categorias, desde que com pratos diferentes.

6.2 Serão abertas cinco (10) vagas de inscrições para cada categoria descrita no item 03, perfazendo um total de 20 empresas inscritas nas duas categorias.

6.3 Só haverá competição em quaisquer das categorias caso haja mais de um inscrito naquela categoria.



7. DA INSCRIÇÃO DOS PRATOS

7.1 As empresas participantes deverão entregar a ficha técnica com a descrição do prato ao qual concorrerá no festival com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência ao início deste.

8. DA AVALIAÇÃO DOS PRATOS

8.1 O julgamento dos pratos será feito por um júri especializado composto por cinco (5) pessoas.

8.2 O júri será composto por:

- 01 representante da ACC – Associação dos Chefs de Cozinha do Estado do Ceará.
- 01 representante do Governo do Estado.
- 01 representante do IFCE.
- 01 representante do Banco do Nordeste.
- 01 representante do Conselho Municipal do Turismo.

8.3 Obrigatoriamente, pelo menos três (3) integrantes do júri **não** residirão no município de Tauá, sede do festival.

8.4 O julgamento dos pratos será feito no dia 24 ou 25 de novembro, das 19 às 21h.

8.5 Para composição da nota final de avaliação, os jurados avaliarão 02 itens: o prato e o estande da empresa participante.

8.6 Na data do julgamento, os participantes do júri deverão estar presentes ao local com no mínimo 30 minutos de antecedência do início do julgamento.

8.7 Os jurados estarão devidamente identificados e avaliarão os pratos no próprio local, onde os expositores lhes oferecerão os pratos para serem degustados (sem custo para o júri).

8.8 No caso de falta de um ou mais jurados convidados para o evento este será substituído pela comissão organizadora ficando desobrigado o cumprimento do item 8.3.

6. DA PONTUAÇÃO

6.1 A pontuação será no máximo de 200 pontos, por jurado e por prato, distribuída da seguinte maneira:

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
PRATO	Degustação (sabor)	60
	Originalidade e Criatividade	50
	Apresentação	40
ESTANDE	Organização	10
	Decoração	20
	Atendimento	10
	Higiene e Limpeza	10
TOTAL		200

6.2 A contagem dos pontos será feita através da somatória da avaliação das notas individuais dos jurados, que será dividida por cinco (5) para se obter a média das notas, sendo essa a nota final de classificação.

6.3 Ocorrendo empate na nota final, haverá o desempate no critério de degustação, persistindo o empate o mesmo princípio segue para o critério originalidade e criatividade e posteriormente apresentação.

10. DA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS

10.1 No ato da comercialização dos pratos concorrentes ao festival ficam estabelecidos os seguintes critérios:

- 10.1.1 Somente devem ser comercializadas porções de degustação;
- 10.1.2 As porções não podem ser vendidas por valores superiores a R\$ 20,00.
- 10.1.3 O expositor que desejar poderá vender outros pratos e bebidas.

11. DA PREMIAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

11.1 Os prêmios para os vencedores da competição serão os seguintes:

- **CATEGORIA MELHOR PRATO COMIDA DE BOTECO E LANCHES:**

1º Colocado: Troféu + certificado.

2º Colocado: Troféu + certificado

- **CATEGORIA MELHOR PRATO COZINHA REGIONAL:**

1º Colocado: Troféu + certificado.

2º Colocado: Troféu + certificado

11.2 Poderão ocorrer possíveis premiações em dinheiro desde que estas sejam fruto de patrocínio de alguma empresa não participante do festival.

11.2.1 Os valores destas premiações, caso ocorram, serão definidos pela comissão organizadora do festival.

11.2 Os vencedores serão conhecidos no dia 25 de novembro às 20h no ato da Premiação, no local do evento.

12. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

12.1 Divulgação do evento;

12.2 Apresentações culturais durante o evento;

12.3 Limpeza antes, durante e após o evento.

12.4 Controle de tráfego do entorno do local do evento.

12.5 Segurança no local do Festival

12.6 Disponibilização da infraestrutura para realização do evento.

12.7 Realização das inscrições.

13. DAS RESPONSABILIDADES

DO SEBRAE

- 13.1 Sensibilização das empresas locais para participação.
- 13.2 Realização das consultorias junto as empresas;
- 13.3 Designação do coordenador do evento.
- 13.4 Curadoria da preparação dos pratos – das ilhas gastronômicas.
- 13.5 Orientação aos participantes sobre as regras e funcionamento do evento.
- 13.6 Receptivo e degustação para as autoridades.
- 13.7 Apresentação e avaliação do Festival (concurso).
- 13.8 Divulgação do evento;

14. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

- 13.1 Estruturarem os estandes com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados durante o evento;
- 13.2 Decoração da parte interna dos estandes;
- 13.3 Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas e luvas.
- 13.4 Designar uma pessoa (staff) para a limpeza das mesas, sob pena de desclassificação.
- 13.5 Seguir os horários de funcionamento do evento das 18 às 22h, sendo facultado permanência antes e após este horário.
- 13.6 Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária e de boas práticas sanitárias.

14. DAS PENALIDADES

- 14.1 Fica estabelecido que será descontado 10 pontos da média final para cada dia que acontecerem as seguintes situações:
 - A - Não estar o participante com o estande arrumado no horário de abertura do festival;
 - B - Não ter o participante para comercializar os pratos inscritos na competição até o encerramento do horário de cada dia do festival.
- 14.2 As penalidades são acumulativas.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1 Todos os interessados em participar do Festival Gastronômico devem seguir na íntegra esse regulamento.
- 15.2 Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora.

Tauá-Ce, 10 de outubro de 2023.

Antônio Luiz Gonçalves

Articulador do Escritório Regional do SEBRAE do
Território Sertões de Crateús e Inhamuns

Marcia Maria Noronha Lima

Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Econômico,
Científico, Tecnológico e Empreendedorismo de Tauá



ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO

1. DADOS PESSOAIS:

NOME COMPLETO					
ENDEREÇO				Nº	
BAIRRO					
TELEFONE			SEXO () M () F		
E-MAIL					
DATA DE NASCIMENTO		RG		CPF	
ESTADO CIVIL					

2. DADOS PROFISSIONAIS

RAZÃO SOCIAL					
CNPJ				DATA DE ABERTURA	
NOME FANTASIA					
RAMO DE ATIVIDADE	() INDÚSTRIA () COMÉRCIO () SERVIÇOS				
ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL (CNAE)					
ENDEREÇO				Nº	
MUNICÍPIO			UF	CEP	
TIPO DE EMPRESA	() MEI () ME () EPP				
TELEFONE			EMAIL		

Tauá - Ce, _____ de _____ de 2023.

Assinatura do Participante



ANEXO II
FICHA TÉCNICA DO PRATO

PARTICIPANTE	
NOME DO PRATO	CATEGORIA () MELHOR PRATO: COMIDA DE BOTEÇO E LANCHES () MELHOR PRATO COZINHA REGIONAL

Processo produtivo:

Quantidade	Ingredientes	Valor

Modo de preparo:

Rendimento de porções:	Tempo de preparo:
Custo total do prato:	



ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu _____, portador do CPF: _____, e do RG: _____, Endereço: _____,

declaro para os devidos fins que me comprometo em cumprir integralmente os termos deste edital, estando ciente que a minha não participação efetiva nas palestras e consultorias preparatórias ofertadas para a realização do festival ocasionarão o cancelamento da minha inscrição. Atesto para os devidos fins que detenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do Festival no stand de minha responsabilidade e responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato conforme item 10 deste Regulamento do **5º CARNEIRODE - FESTIVAL GASTRONÔMICO DO CARNEIRO E DO BODE DOS INHAMUNS**.

Tauá - Ce, _____ de _____ de 2023.

Assinatura do Participante



ANEXO IV
TERMO DE CONSENTIMENTO

EU, _____, declaro que fui orientado de forma clara sobre o tratamento de Dados Pessoais pelo SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS conforme as disposições abaixo:

AUTORIZAÇÃO

Em observância à Lei nº. 13.709/18 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais e demais normativas aplicáveis sobre proteção de Dados Pessoais, manifesto-me de forma informada, livre, expressa e consciente no sentido de autorizar o SISTEMA SEBRAE a realizar o tratamento de meus Dados Pessoais para as finalidades e de acordo com as condições aqui estabelecidas.

FINALIDADES DO TRATAMENTO:

Os meus Dados Pessoais poderão ser utilizados pelo SISTEMA SEBRAE para:

1. Cumprir as obrigações contratuais, legais e regulatórias do SISTEMA SEBRAE em razão de suas atividades;
2. Execução de seus Programas e prestação de serviços;
3. Fomentar, desenvolver e melhorar soluções para empreendedores e pequenos negócios;
4. Oferecer produtos e serviços que sejam do meu interesse;
5. Realizar pesquisas com os clientes que foram atendidos pelo SISTEMA SEBRAE;
6. Realizar a comunicação oficial pelo SISTEMA SEBRAE ou por seus prestadores de serviço, por meio de quaisquer canais de comunicação (telefone, e-mail, SMS, WhatsApp, etc.).

Estou ciente que o SISTEMA SEBRAE poderá compartilhar os meus Dados Pessoais com seus parceiros e demais prestadores de serviços, restringindo-se às funções e atividades por cada um desempenhado e em aderência às finalidades acima estabelecidas.

Estou ciente que o SISTEMA SEBRAE poderá receber, de seus parceiros e prestadores de serviços, determinados Dados Pessoais meus para evitar possíveis fraudes e para complementar ou atualizar o meu cadastro.

Estou ciente que o SISTEMA SEBRAE poderá tomar decisões automatizadas com base em meus Dados Pessoais, sendo garantido a mim o direito de solicitar, por meio da Ouvidoria do SEBRAE, a revisão dessas decisões.

Estou ciente que os meus Dados Pessoais poderão ser utilizados para enriquecimento da base de dados controlada pelo SISTEMA SEBRAE.

CONFIDENCIALIDADE:

Estou ciente do compromisso assumido pelo SISTEMA SEBRAE de tratar os meus Dados Pessoais de forma sigilosa e confidencial, mantendo-os em ambiente seguro e não sendo utilizados para qualquer fim que não os descritos acima.

REVOGAÇÃO

Estou ciente que, a qualquer tempo, posso retirar o consentimento ora fornecido, hipótese em que as atividades desenvolvidas pelo SISTEMA SEBRAE, no âmbito de nossa relação, poderão restar prejudicadas.

Declaro e concordo que os meus Dados Pessoais poderão ser armazenados, mesmo após o término do tratamento – inclusive após a revogação do consentimento –, (i) para cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo SISTEMA SEBRAE ou (ii) desde que tornados anônimos.

CANAL DE ATENDIMENTO

Estou ciente que posso utilizar a Ouvidoria do SEBRAE, por meio do endereço www.sebrae.com.br/LGPD, para tirar dúvidas e/ou realizar solicitações relacionadas ao tratamento dos meus Dados Pessoais.

Por fim, declaro ter lido e ter sido suficientemente informado sobre o conteúdo deste Termo e concordo com o tratamento dos meus Dados Pessoais aqui descrito de forma livre e esclarecida, em observância à Lei Geral de Proteção de Dados e às demais normativas sobre proteção de Dados Pessoais aplicáveis.

Tauá, ____ de _____ de 2023.

