

## **EDITAL Nº 002/2017 - AGTUR**

### **11º FESTIVAL GASTRONOMICO DE TAQUARUÇU**

Á Agência Municipal de Turismo Órgão de Direito Público, inscrito no CNPJ nº 24.851.511/0015-80, Entidade Autárquica da Administração indireta da Prefeitura de Palmas, Localizada na Qd. 308 Sul Av. NS-10 Área Verde, Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, torna Público o Regulamento do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.

#### **1. OBJETO GERAL**

11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.

#### **2. OBJETIVO ESPECÍFICO**

2.1 A 11ª Edição do **Festival Gastronômico de Taquaruçu - FGT** têm como tema principal a valorização dos ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, os quais obrigatoriamente devem ser típicos da culinária Regional. O objetivo do festival é o fortalecimento da identidade gastronômica local e atrair fluxo turístico para capital.

#### **3. DO LOCAL E DA DATA**

3.1 A 11ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu - FGT acontecerá no distrito de Taquaruçu de 07 a 10 de setembro de 2017.

#### **4. DAS CATEGORIAS**

4.1 Haverá 4 (quatro) categorias:

- 1) Comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz e similares).
- 2) Prato salgado (proteína com acompanhamentos)
- 3) Prato doce
- 4) Trailer/ Food Truck

4.2 As vagas serão distribuídas entre as categorias comidinhas salgadas, pratos salgados, pratos doces e trailer/food truck, da seguinte maneira:

<b>Categoria</b>	<b>Ampla Concorrência</b>	<b>Cota Taquaruçu</b>	<b>Total</b>
Comidinha Salgada	10	05	15
Prato Salgado	10	05	15
Prato Doce	08	04	12
Trailer/Food Truck	05	03	08
-	33	17	50

4.2.1 As vagas não preenchidas pelos inscritos na cota serão ofertadas aos inscritos da ampla concorrência.

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

4.2.3 Serão selecionados (08) oito veículos tipo Trailer/Food Truck que participarão do 11º FGT.

4.2.4. 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).

4.2.5 Serão vistoriados durante a degustação a estrutura dos Trailer/Food Truck.

4.2.6 Na categoria Trailer/Food Truck, poderão concorrer com comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz e similares) e prato doce.

4.2.7 A infraestrutura necessária terá que 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, Denatran (Departamento Nacional de Trânsito), Detran (Departamento Estadual de Trânsito) e Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia). A maioria dos veículos é formada por trailers, furgões, caminhonetes ou caminhões adaptados.

## **5. DOS PRATOS**

5.1 Todos os participantes deverão concorrer com uma receita, de comidinhas salgadas, prato salgado, prato doce ou trailer/food truck, distribuídos da seguinte maneira: Quinze (15) vagas para comidinhas salgadas, quinze (15) vagas para os pratos salgados, doze (12) vagas para os pratos doces e oito (08) vagas para trailer/food truck, totalizando 50 receitas.

5.2 Os pratos deverão ser comercializados seguindo os seguintes critérios:

1) Comidinhas Salgada: Comercializadas em porções de 150g a 250g entre os valores R\$ 8,00 a R\$10,00

- 2) Pratos Doce: Comercializadas em porções de 150g a 250g entre os valores de R\$ 6,00 a R\$ 8,00.
- 3) Pratos Salgado: Comercializados em porções de 300g a 400g, entre os valores de R\$ 8,00 a R\$ 12,00.
- 4) Food Truck : Comercializados em porções de 150g a 250g entre os valores R\$ 8,00 a R\$10,00.

5.3 As receitas de comidinhas salgadas, pratos salgados, pratos doces e trailer/food truck concorrerão separadamente.

## 6. DA INSCRIÇÃO

6.1 As inscrições para o festival, poderão ser realizadas 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 8h às 12h e das 14h às 17h, no período de **25 de maio a 2 de junho de 2017**. A homologação das inscrições com a data da etapa de avaliação de degustação será publicado no Diário Oficial no **dia 8 de junho de 2017**.

6.2 As receitas para o 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu, deverão conter obrigatoriamente pelo menos um dos seguintes ingredientes regionais: pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambari, peixes (tucunaré, tambaqui, pirarucu, surubim), mandioca, caju, manga, buriti, murici, cagaita, mangaba, cajá, amor perfeito, milho in natura, paçoca de carne seca, feijão trepa pau, fava e outros ingredientes considerados da região. As receitas participantes da edição anterior não poderão concorrer do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu, serão automaticamente desclassificadas.

6.3 A título de inscrição no 11º FGT será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais) mais a taxa de emissão, que deverá ser paga por meio de D.A.M ( Documento de Arrecadação Municipal) . Os valores arrecadados com as inscrições serão revertidos para o Tesouro Municipal. A não seleção na etapa de degustação não implicará na devolução da taxa.

6.4 No momento da inscrição deverão ser entregues a ficha de inscrição e a ficha técnica da preparação concorrente preenchidas, incluir o endereço do local de produção dos alimentos que serão comercializados para vistoria dos órgãos fiscalizadores, o termo de compromisso e responsabilidade da produção dos pratos durante o período do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu e o termo de autorização de uso de imagem devidamente preenchidos e assinados conforme anexo II, III, IV e V.

6.5 Poderão participar do 11º FGT pessoas físicas que residem no Município de Palmas.

6.6 Os inscritos deverão optar na ficha de inscrição se tem interesse ou não de participarem de ação de degustação para a promoção do evento oferecendo 15 porções a organização do evento sem custos. As datas dessas ações serão definidas e divulgadas posteriormente.

6.7 Os participantes deverão ofertar três (03) tickets alimentação correspondente a lanche e uma bebida de 350ml por dia, a serem distribuídos para as forças de segurança, trânsito, saúde e organização do 11º FGT.

## **7. DAS COTAS DE INCENTIVO À GASTRONOMIA DO DISTRITO TAQUARUÇU**

7.1 Serão destinadas 35% dos 50 stands do 11ª edição do Festival Gastronômico, no total de 17 barracas para os moradores de Taquaruçu.

7.2 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 no ato da inscrição como comprovação de endereço, contrato de aluguel de no mínimo seis meses com firma reconhecida, faturas de água, luz, telefone ou TV por assinatura, correspondências bancárias, podendo ser aceito os mesmos documentos no nome do cônjuge, filhos ou parente de primeiro grau.

7.3 Os pratos inscritos concorrerão separadamente dos da ampla concorrência, para obtenção de vagas.

7.3.1 Vagas serão distribuídas entre as categorias comidinhas salgadas, pratos salgados, pratos doces e trailer/food truck, conforme item 4.2.

7.4 Os pratos serão classificados por meio de nota nas etapas de avaliação de acordo com item 08 deste edital.

7.5 Caso o morador do distrito de Taquaruçu não tenha interesse na utilização da cota desse item poderá se inscrever na ampla concorrência.

## **8. DA AVALIAÇÃO**

8.1 Todos os inscritos participarão da avaliação de degustação, que ficará a cargo da ABRASEL – Associação de Bares e Restaurantes. A etapa de degustação acontecerá no período de **12 a 23 de junho de 2017**. O resultado da avaliação de degustação será divulgado no Diário Oficial no dia **30 de junho de 2017**.

8.1.1 Para a avaliação de degustação, o participante deverá comparecer no local a ser divulgado no Diário Oficial, e executar a preparação e montagem conforme será comercializado durante o 11º FGT (nos mesmos recipientes/embalagens de comercialização) para ser avaliado por um júri técnico em alimentos e bebidas de Palmas composto por pelo menos 03 pessoas. O júri técnico será composto pela equipe de profissionais selecionados pela ABRASEL. Para essa etapa será disponibilizado 15 minutos para cada participante, devendo este executar o pré-preparo necessário para apresentação do prato em tempo hábil. O participante deverá levar os utensílios necessários para preparação (panelas, frigideiras, talheres e etc).

8.1.2 Cada participante deverá entregar a cada jurado, a receita da degustação DIGITADA e impressa.

8.1.3 Os custos de ingredientes e utensílios adicionais para apresentação da preparação concorrente serão de responsabilidade do participante.

8.1.4 Para elaboração dos pratos será disponibilizado estrutura com pia, fogão, forno e gás.

8.1.5 A preparação montada será fotografada por profissional para divulgação e uso no material gráfico e digital do 11º FGT.

8.1.6 Todos os aprovados na etapa de degustação deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e Empreendedorismo, oferecidos pela ABRASEL, SEBRAE e Município de Palmas. A pessoa inscrita será obrigada a participar e apresentar o certificado de conclusão dos cursos, sob pena de desclassificação.

8.1.7 Todos os aprovados na etapa de degustação deverão pagar a taxa de **liberação sanitária de venda fixa em evento**, o valor da taxa será de acordo os critérios do código tributário do Município. Cada participante deverá apresentar copia do protocolo do processo da **liberação sanitária de venda fixa em evento** no dia do sorteio dos stands, sob pena de desclassificação.

8.1.8 Os critérios de seleção na fase de avaliação da ficha técnica serão: originalidade da receita, criatividade, adequação da preparação ao valor estabelecido para comercialização no festival.

8.1.9 Os critérios de seleção na etapa de degustação para as categorias Comidinhas, Prato Salgado e Prato Doce serão:

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	COR	10
		SABOR	20
		AROMA	10
		TEXTURA	10
		TEMPERATURA	10
		RECEITA	10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES REGIONAIS	ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE	10
	APRESENTAÇÃO		20
<b>TOTAL</b>			100

8.1.10 Os critérios de seleção na etapa de degustação para a categoria trailer/food truck serão:

<b>ITEM</b>	<b>CRITÉRIO</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	
	<b>DEGUSTAÇÃO</b>	<b>COR</b>	10
		<b>SABOR</b>	20
		<b>AROMA</b>	10
		<b>TEXTURA</b>	10
		<b>TEMPERATURA</b>	10
		<b>RECEITA</b>	10
	<b>APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES REGIONAIS</b>	<b>ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE</b>	10
	<b>APRESENTAÇÃO</b>		10
	<b>ESTRUTURA</b>		10
<b>TOTAL</b>			100

## **9 DA PARTICIPAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS**

9.1 As receitas selecionadas serão distribuídas em quarenta e dois (42) stands e oito (8) Trailer/food truck através de sorteio por categoria, que será realizado no mês de agosto de 2017, no Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, às 19h.

9.2 A receita concorrente no festival deverá estar disponível para venda durante todos os dias das 17h00min às 01h00min para o público visitante.

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.

9.3.2 As porções de degustação do prato concorrente 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 exclusividades que poderão ser fechados pela organização do 11º FGT. Não é permitida a comercialização de qualquer bebida em recipientes de vidro, sob pena de desclassificação, fechamento e retirada do stand do evento.

9.3.4 Só serão permitidos a comercialização de apenas pratos da categoria concorrente, que deverão ser descritos na ficha de inscrição.

9.3.5 As avaliações técnicas serão agendadas com horário prévio em local pré-estabelecido pela organização do 11º FGT.

9.3.6 O participante que não comparecer para avaliação do prato no dia e horário marcado estarão desclassificados do concurso.

## **10. DA AVALIAÇÃO**

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

10.1.1 Júri técnico: composto por três profissionais da área de alimentos e bebidas por categoria, que avaliarão todos os pratos. Os pratos serão avaliados nos dias 07, 08 e 09 de setembro a partir das 19h. No primeiro dia (7 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands de 1 a 17; no segundo dia (8 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 18 a 34; no terceiro dia (9 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 35 a 42 e os 8 Food/Truck

10.1.2 O Júri que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à organização do evento, abstendo-se de atuar. Pode ser arguida à suspeição do júri 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 Júri convidado: composto por 24 pessoas da sociedade civil que serão selecionados pela organização do festival, que avaliarão os pratos no primeiro dia do evento 7 (sete de setembro) sendo:

-06 jurados para avaliar 12 pratos doces – cada jurado avaliará 2 pratos.

-07 jurados para avaliar 15 comidinhas salgadas – 6 jurados avaliarão 02 pratos e 01 jurado avaliará 03 pratos,

-07 jurados para avaliar 15 pratos salgados – 6 jurados avaliarão 02 pratos e 01 jurado avaliará 03 pratos,

-04 jurados para avaliar 8 food truck – cada jurado avaliará 2 pratos.

10.1.4 Sendo assim cada stand participante receberá a visita de 1 jurado convidado no primeiro dia do evento.

10.1.5 Os jurados (técnico e convidados) estarão devidamente identificados e receberão os pratos para serem avaliados sem custo em local apropriado durante o 11º FGT.

10.1.6 Votação virtual: será atribuída uma nota através do voto popular realizado no meio virtual desenvolvido pela organização do evento.

10.1.7 O não cumprimento do presente edital durante o 11º FGT, acarretará em auto de infração, sendo o participante penalizado com perda de pontuação, conforme descrito abaixo:

Tabela de Infração;

INFRAÇÃO	PENALIDADE
Não estar com o estande 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 o horário de encerramento conforme 9.2, deste edital	10 pontos
Estar de acordo com as normas da vigilância sanitária, utilizando toucas, avental do evento disponibilizado pela organização do 11º FGT, sapato fechado.	10 pontos
O concorrente que não disponibilizar na área de alimentação os 06 jogos de mesa com toalhas entregues a cada participante.	05 pontos
Não respeitar o valor dos pratos estipulado no edital por categoria, conforme item 5.2 deste edital.	05 pontos
Não comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição	05 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 exposto na área externa das barracas	10 pontos



## 11. DA PONTUAÇÃO

11.1 A pontuação será no máximo de 100 pontos, por jurado (técnico e convidado), distribuída da seguinte maneira: Avaliação do Júri Técnico – PESO 50% ; Avaliação do Júri Convidado – PESO 25%.

### 11.2 Avaliação do Prato nos Stands

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	COR	10
		SABOR	20
		AROMA	10
		TEXTURA	10
		TEMPERATURA	10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES REGIONAIS	ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE	10
APRESENTAÇÃO		10	
Stand	Organização		5
	Decoração		5
	Atendimento		5
	Higiene e Limpeza		5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

### 11.3 Avaliação dos Trailer/Food Truck

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	COR	10
		SABOR	20
		AROMA	10
		TEXTURA	10
		TEMPERATURA	10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES REGIONAIS	ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE	10
APRESENTAÇÃO		10	
Trailer/Food Truck	Organização		5
	Decoração		5
	Atendimento		5
	Higiene e Limpeza		5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

11.4 Para o voto popular a nota recebida será de 1 a 100, sendo 100 para o primeiro prato que receber mais pontuações no aplicativo e sendo 99 para o segundo prato que receber mais pontuações no aplicativo e assim consecutivamente.

11.5 A pontuação final será obtida através da fórmula abaixo:

Nota final = (Média das notas do júri técnico x 0,5) + (Média das notas do júri convidado x 0,25) + (notas do voto popular x 0,25).

Sendo atribuídos 50% da nota pelo júri técnico, 25% da nota pelo júri convidado e 25% da nota pelo voto popular.

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

11.7 Material de divulgação como: banner, cartazes estará terminantemente proibida a exposição dos mesmos na área externa das barracas sobe pena de recolhimento do material e perda de 10 pontos na média de avaliação.

## **12. DA PREMIAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO**

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

Comidinhas Salgadas	Pratos Salgados	Pratos Doces	Trailer/food truck
<b>1º Colocado: 6 mil reais</b>	<b>1º Colocado: 6 mil reais</b>	<b>1º Colocado: 6 mil reais</b>	<b>1º Colocado: 6 mil reais</b>
<b>2º Colocado: 2 mil reais</b>	<b>2º Colocado: 2 mil reais</b>	<b>2º Colocado: 2 mil reais</b>	<b>2º Colocado: 2 mil reais</b>
<b>3º Colocado: 1 mil reais</b>	<b>3º Colocado: 1 mil reais</b>	<b>3º Colocado: 1 mil reais</b>	<b>3º Colocado: 1 mil reais</b>

12.2 O resultado será divulgado no dia 10 de Setembro (domingo) às 20h na Cozinha Show.

### **13. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA**

- 13.1 Montagem e iluminação dos stands para os expositores;
- 13.2 Divulgações do evento;
- 13.3 Apresentações culturais durante o evento;
- 13.4 Limpezas antes, durante e após o evento;
- 13.5 Distribuições de aventais e touca e toalhas para os expositores;
- 13.6 Controles de tráfego do entorno da Praça Vereador Tarcísio Machado da Fonseca.

### **14. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES**

- 14.1 Estruturarem os stands com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados durante o evento;
- 14.2 Decorações da parte interna do stand;
- 14.3 Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação os 06 (seis) jogos de mesas que serão disponibilizados pela organização. Caso seja entregue material avariado, danificado ou incompleto o participante deverá custear o dano.
- 14.4 Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas, luvas e máscaras, sob pena de penalidade;
- 14.5 Designar uma pessoa (staff) para auxiliar na limpeza das mesas, sob pena de desclassificação;
- 14.6 Seguir os horários de abertura do evento; dia 07 (quinta-feira), dia 08 (sexta-feira), dia 09 (sábado) e dia 10 (domingo) às 17hs. A estrutura estará liberada para ligar equipamentos (freezer, geladeiras, e outros), a partir das 14h.
- 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 Serão de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas e mascaras descartável;
- 14.10 Todas os stands deverão designar um responsável exclusivamente para venda de tíquetes ( caixa) , sendo vedada a manipulação de alimentos por essa pessoa.

## **15. DAS PENALIDADES**

15.1 Caso não haja o funcionamento do stand em um dos dias do festival a mesma será desmontada pela organização e o material será armazenado no depósito do município.

15.2 Caso algum stand seja autuada por órgão fiscalizador (vigilância sanitária), será automaticamente desclassificada e interditada seu funcionamento.

15.3 Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento da stand.

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 DISPOSIÇÕES FINAIS**

16.1 Casos não previstos nesse edital serão discutidos e decididos pela organização do festival.

Palmas, 11 de abril de 2017.

**Cristiano de Queiroz Rodrigues**  
Presidente da Agência Municipal de Turismo

**ANEXO I**  
**CRONOGRAMA**

<b>Ação</b>	<b>Data</b>	<b>Horário</b>	<b>Local</b>
Publicação do Edital do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	11/04/2017	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Período de inscrições para o 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	25/05/2017 a 02/06/2017	De 8h a 12h e de 14h às 17h	CATUR (Centro de Atendimento ao Turista) de Taquaruçu e Centro de convenções Arnaud Rodrigues
Publicação da homologação das Inscrições e data para a avaliação dos pratos.	08/06/2017	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Avaliação dos pratos e dos Food Trucks	12 a 23/06/2017	De 8h às 12h e de 14h às 17h	A definir
Divulgação do Resultado das Avaliações – Crivo Técnico.	30/06/2017		Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Curso Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos	08/08/2017		Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Curso de Empreendedorismo SEBRAE	Data a definir (mês de agosto)		SEBRAE
Sorteio de ordem das Tendas.	Data a definir (mês de agosto)		Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Realização do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	07 a 10/09/2017		Distrito de Taquaruçu.

## ANEXO II

### FICHA DE INSCRIÇÃO DO 11º FESTIVAL GASTRONOMICO DE TAQUARUÇU

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

Marque uma opção	Ampla Concorrência ( )	Cota ( )
------------------	------------------------	----------

Nome:					
Endereço Residencial:					
Endereço de Produção:					
Bairro:		Cidade:			
Estado:		CEP:			
Telefone:		e-mail:			
Data Nascimento:		RG:		CPF:	
Já Participou de edições anteriores do Festival?	Sim ( ) Não ( )			Quais anos?	

Escolha apenas uma opção:

Receita salgada: Nome do Prato	
Receita Doce: Nome do Prato	
Receita da Comidinha Salgada, Nome do Prato	
Trailer/food truck: Nome do Prato	
Descrever os pratos comercializados	
Número de pessoas na equipe	

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: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2017

---

Assinatura do participante



### ANEXO III

### FICHA TÉCNICA

Participante:		
Receita – Nome do Prato:		Classificação: <input type="checkbox"/> COMIDINHA SALGADA <input type="checkbox"/> PRATO SALGADO <input type="checkbox"/> PRATO DOCE <input type="checkbox"/> FOOD TRUK
<b>Processo Produtivo</b>		
Rendimento em porções:		Tempo de Preparo:
Quantidade	Ingredientes	Valor
Custo total da Receita:		
Custo por porção:		





## ANEXO IV

### TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu \_\_\_\_\_, CPF:  
\_\_\_\_\_, RG: \_\_\_\_\_, Endereço:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, atesto para os devidos fins que detenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do Festival, que acontecerá entre os dias 07 a 10 de setembro de 2017. Responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato conforme item 9.3 do Regulamento da **11ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu.**

Palmas/TO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
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 à Av./Rua  
\_\_\_\_\_ n°. \_\_\_\_\_, município de  
\_\_\_\_\_/Palmas. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e

qualquer material entre, imagens de vídeo, fotos e documentos, para ser utilizada 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, a 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 conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

\_\_\_\_\_, dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

(assinatura) \_\_\_\_\_

Telefone p/ contato: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**  
**Agência Municipal de Turismo**

EDITAL Nº 002/2016 – AGTUR

11º FESTIVAL GASTRONOMICO DE TAQUARUÇU

À Agência Municipal de Turismo Órgão de Direito Público, inscrito no CNPJ nº 24.851.511/0015-80, Entidade Autárquica da Administração indireta da Prefeitura de Palmas, Localizada na Qd. 308 Sul Av. NS-10 Área Verde, Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, nesta cidade de Palmas – TO, neste ato representado pelo seu Presidente, o Sr. Cristiano de Queiroz Rodrigues, torna pública pelo presente edital, a inclusão de um item e a retificação do Edital nº 002/2016 – AGTUR que Regulamenta o 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu, de acordo com os termos a seguir:

**1. DA INCLUSÃO**

8.2 Após a divulgação do resultado dos aprovados na fase de degustação, estará aberto o prazo de recurso de 2 (dois) dias, contados a partir da publicação do resultado no Diário Oficial. O participante deverá protocolar um ofício solicitando questionando o resultado com endereço de e-mail para envio da resposta.

**2. DA RETIFICAÇÃO**

2.1 Onde se lê:

3.1 A 11ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu - FGT acontecerá no distrito de Taquaruçu de 07 a 10 de setembro de 2017.

2.2 Leia-se:

3.1 A 11ª Edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu - FGT acontecerá no distrito de Taquaruçu de 06 a 10 de setembro de 2017.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**  
**Agência Municipal de Turismo**

2.3 Onde de lê:

8.1.6 Todos os aprovados na etapa de degustação deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e Empreendedorismo, oferecidos pela ABRASEL, SEBRAE e Município de Palmas. A pessoa inscrita será obrigada a participar e apresentar o certificado de conclusão dos cursos, sob pena de desclassificação.

2.4 Leia-se:

8.1.6 Todos os aprovados na etapa de degustação deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e Empreendedorismo, oferecidos pela ABRASEL, SEBRAE e Município de Palmas. A pessoa inscrita deverá participar dos referidos cursos de capacitação e apresentar o certificado de conclusão dos cursos, sob pena de desclassificação. Em caso de não comparecimento só será aceito a substituição de inscrito na participação dos cursos de capacitação em caso de doença com apresentação de atestado médico ou em caso de doença e morte de familiar de primeiro grau deverá apresentar procuração reconhecida em cartório.

2.5 Onde se lê:

9.2 A receita concorrente no festival deverá estar disponível para venda durante todos os dias das 17h00min às 01h00min para o público visitante.

2.6 Leia-se:

9.2 A receita concorrente no festival deverá estar disponível para venda ao público visitante durante todos os dias do evento. No dia 6 de setembro das 18h00min à 01h00min e nos dias 7, 8, 9 e 10 de setembro das 17h00min à 01h00min.

2.7 Onde se lê:

10.1.1 Júri técnico: composto por três profissionais da área de alimentos e bebidas por categoria, que avaliarão todos os pratos. Os pratos serão avaliados nos dias 07, 08 e 09 de setembro a partir das 19h. No primeiro dia (7 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands de 1 a 17; no segundo dia (8 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 18 a 34; no terceiro dia (9 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 35 a 42 e os 8 Food/Truck



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**  
**Agência Municipal de Turismo**

2.8 Leia-se:

10.1.1 Júri técnico: composto por três profissionais da área de alimentos e bebidas por categoria, que avaliarão todos os pratos. Os pratos serão avaliados nos dias 06, 07, 08 e 09 de setembro a partir das 19h. No primeiro dia (6 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands de 1 a 13; no segundo dia (7 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 14 a 26; no terceiro dia (8 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 27 a 38; no quarto dia (9 de setembro) serão avaliados os concorrentes dos stands 39 a 42 e os 8 Food/Truck.

2.9 Onde se lê:

10.1.3 Júri convidado: composto por 24 pessoas da sociedade civil que serão selecionados pela organização do festival, que avaliarão os pratos no primeiro dia do evento 7 (sete de setembro) sendo:

2.10 Leia-se:

10.1.3 Júri convidado: composto por 24 pessoas da sociedade civil que serão selecionados pela organização do festival, que avaliarão os pratos no primeiro dia do evento 6 (seis de setembro) sendo:

2.11 Onde se lê:

14.6 Seguir os horários de abertura do evento; dia 07 (quinta-feira), dia 08 (sexta-feira), dia 09 (sábado) e dia 10 (domingo) às 17hs. A estrutura estará liberada para ligar equipamentos (freezer, geladeiras, e outros), a partir das 14h.

2.12 Leia-se:

14.6 Seguir os horários de abertura do evento; dia 06 (quarta-feira) às 18hs, dia 07 (quinta-feira), dia 08 (sexta-feira), dia 09 (sábado) e dia 10 (domingo) às 17hs. A estrutura estará liberada para ligar equipamentos (freezer, geladeiras, e outros), a partir das 14h do primeiro dia 06 de setembro.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**  
**Agência Municipal de Turismo**

2.13 Onde se lê:

**ANEXO ICRONOGRAMA**

Ação	Data	Horário	Local
Realização do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	07 a 10/09/2017		Distrito de Taquaruçu.

2.14 Leia-se:

**ANEXO ICRONOGRAMA**

Ação	Data	Horário	Local
Realização do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	06 a 10/09/2017		Distrito de Taquaruçu.

**3. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

3.1. Permanecem inalterados todos os demais itens, subitens e anexos do edital nº 002/2017.

Palmas -TO, 16 de maio de 2017.

**Cristiano Rodrigues**

Presidente