



**“TACHO QUENTE” 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE JACIARA - MT**  
**EDITAL DE INCENTIVO À CULINÁRIA TÍPICA DE JACIARA-MT**

EDITAL DE SELEÇÃO Nº001/2021, 03 de agosto de 2021

A realização do evento visa a valorização do setor da gastronomia, cultura e do turismo; fomento da economia local; promoção do turismo gastronômico; identificação de talentos locais. O festival gastronômico tem sua importância por ser capaz de envolver os pequenos produtores rurais, os prestadores de serviços, o comércio e a indústria de alimentos, além de valorizar a cultura e o turismo local, os saberes e os fazeres populares característicos de Jaciara-MT. Este edital é realizado pela Prefeitura Municipal de Jaciara-MT e Secretaria Adjunta de Cultura em parceria com a Diretoria de Turismo.

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O edital tem por objeto selecionar projetos culinários, a fim de construir de forma coletiva junto aos munícipes de Jaciara-MT um prato gastronômico que represente o nosso município.
- 1.2. Será selecionado 01 prato típico que receberá R\$ 10.000,00 (dez mil reais).
- 1.3. O período de realização será de 14 de setembro a 21 de outubro.

## **2. DO PRAZO DE VIGENCIA**

- 2.1. O prazo de vigência da presente seleção pública será de **12(doze) meses**, contados a partir da publicação da homologação do resultado final desta seleção, prorrogável por uma única vez por igual período.

## **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.1. Para fins deste edital, poderão participar desta seleção os estabelecimentos que observarem os seguintes critérios:



- I. Que sejam situados e registrados no município de Jaciara;
  - II. Que se caracterizem como restaurantes, lanchonetes ou trailers com venda de porções, petiscos, delivery e comida característica;
  - III. Que possuam toda documentação exigida neste Edital,
  - IV- Que estejam de acordo com as regras deste edital.
- 3.2. A participação no concurso se resume a uma receita, sendo esta um prato quente salgado, contendo uma porção protéica (carne, aves, peixes, etc), e um complemento.
  - 3.3. Esta receita deverá ser comercializada durante o evento, a fim de oportunizar a população a possibilidade de degustar os pratos que concorrem, além de, incentivar o comércio de gastronomia da cidade, bem como o seu consumo;
    - 3.3.1. A receita deverá ser entregue, conforme modelo em anexo, e em duas vias, uma para arquivar e a outra para a seleção.
    - 3.3.2. Tem como prazo final a entrega da receita escrita juntamente com a ficha técnica e história do prato, o último dia de inscrição, dia 30 de setembro de 2021.
    - 3.3.3. As receitas não deverão conter nada que identifique o autor do prato, a não ser o número de inscrição que será definido no ato da inscrição.
  - 3.4. Ao efetuar a sua inscrição os responsáveis estarão automaticamente concordando com as regras estabelecidas neste regulamento, bem como a aceitação irrestrita das condições estabelecidas neste documento.
    - 3.4.1. As Fichas de Inscrições deverão ser preenchidas de forma adequada, apresentando todos os dados integralmente preenchidos inerentes à referida Ficha de Inscrição e a Receita, a ficha técnica, o modo de preparo e a apresentação de uma foto do prato, bem como a justificativa, a qual deverá estar anexada à respectiva Ficha de Inscrição, para fins de cadastramento da RECEITA do Participante. (Segue em anexo).

#### **4. DA INSCRIÇÃO E DOCUMENTAÇÃO**

- 4.1. As inscrições para a presente seleção pública serão efetuadas em um período de 20 (vinte) dias, compreendido entre os dias 14 de setembro de 2021 a 30 de setembro de 2021, realizada pelo Protocolo da Secretaria adjunta de Cultura de Jaciara-MT, de segunda à sexta-feira, das 8h às 11h e das 13h às 17h.
- 4.2. As inscrições deverão ser enviadas através do e-mail [concursogastronomicojaciara@gmail.com](mailto:concursogastronomicojaciara@gmail.com) e/ou entregue pessoalmente na



Secretaria Adjunta de Cultura De Jaciara-MT, devendo o participante enviar todos os anexos devidamente preenchidos e documentos digitalizados e/ou xerox entregue na Secretaria de Educação, Cultura, Desporto e Lazer.

- 4.3. A inscrição será feita gratuitamente.
- 4.4. No ato da inscrição, o participante deverá anexar a seguinte documentação:
  - I- Cartão CNPJ;
  - II- Alvará de funcionamento 2021;
  - III- Comprovante de residência do proponente;
  - IV- Formulário de inscrição preenchido. (Formulário fornecido no site da prefeitura ou na Secretaria Adjunta de Cultura).

## **5. DAS NORMAS PARA DESENVOLVIMENTO, REDAÇÃO E FORMATAÇÃO DA RECEITA.**

- 5.1. A receita deverá ser de um prato salgado quente, que contenha no mínimo 50g quantidade do ingrediente de base protéico e complemento, sendo os demais ingredientes de uso livre.
- 5.2. As duas vias das receitas, assim como da ficha técnica e história do prato, entregues no ato da inscrição deverão ser impressas em tinta colorida. Não colocar nenhuma identificação do autor do prato nas fichas, para que se mantenha o anonimato e a neutralidade da seleção por parte da comissão avaliadora.
- 5.3. Na receita deverão constar de forma obrigatória os seguintes itens: ingredientes por ordem de uso, quantidade, unidade de medida, utensílios utilizados, modo de preparo detalhado com tempo e temperatura de todos os procedimentos para que a receita possa ser replicada nos estabelecimentos do circuito turístico gastronômico. (Ver modelo de ficha em anexo).

## **6. DA SELEÇÃO E DOS PRATOS**

- 6.1. No dia 07 de outubro de 2021, a comissão avaliadora do concurso selecionará apenas 10 (dez) entre as receitas enviadas para a etapa final.
- 6.2. A comissão fará a divulgação desse resultado no dia 11 de outubro de 2021, através de nota no site da prefeitura Municipal de Jaciara e também nos veículos de divulgação.



- 6.3. A comissão avaliadora terá acesso às fichas identificadas somente pelo número de inscrição definido no ato da inscrição do participante, mantendo, deste modo, a neutralidade de seleção.
- 6.4. A avaliação das RECEITAS será realizada pela comissão avaliadora, que na 1ª fase compor-se-á de 05 integrantes especialistas na área de alimentação do Município de Jaciara; LOCAL: Espaço Z;
- 6.5. Na 2ª fase para a escolha do prato vencedor teremos como equipe avaliadora 03 especialistas da Capital Cuiabá e 02 do Município de Jaciara e será realizada no dia 21 de outubro de 2021 no evento cultural promovido para a comemoração do aniversário da cidade de Jaciara, onde será eleito o prato típico da culinária do Município.
- 6.6. No dia 21 de outubro de 2021 será realizada a degustação dos pratos concorrentes e no final do evento será anunciado o prato típico campeão do 1º festival gastronômico do Município de Jaciara.
- 6.7. Será feita a entrega do prêmio de R\$10.000,00, o troféu e placa de identificação do comercio campeão.
- 6.8. Os pratos serão escolhidos conforme 5 (cinco) critérios pré-determinados, sendo atribuídas notas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios.
  - I- O primeiro critério de avaliação constitui a “ANÁLISE VISUAL”, baseado na fotografia do prato, levando-se em consideração a Apresentação, a Montagem do prato.
  - II- O segundo critério de avaliação constitui a “ANÁLISE DA RECEITA”, que levará em consideração se contém a porção protéica e um complemento, criatividade, inovação, regionalidade e sustentabilidade.
  - III- O terceiro critério de avaliação constitui o “MODO DE PREPARO”, que levará em consideração a Clareza e o Entendimento da realização do prato.
  - IV- O quarto critério de avaliação constitui a “JUSTIFICATIVA”, que apontará os motivos que levaram o candidato escolher a receita bem como aqueles ingredientes.
  - V- O quinto critério de avaliação constitui a “FICHA TECNICA E HISTORIA DO PRATO”, que apontará quais ingredientes e a história de cada um fazendo relação com o município de Jaciara – MT.
- 6.9. A Comissão de Avaliação será apresentada no dia 07/10/2021 para a "Seletiva de Receitas — Prato típico de Jaciara", Conforme realização prevista no Edital. Os pratos deverão ser apresentados na data de 07/10/2021, LOCAL: Espaço Z— Jaciara - MT, sendo pré-agendado horário de entrega do prato para não haver aglomeração.
- 6.10. A lista dos selecionados pela comissão será divulgada no dia 11 de outubro de 2021 considerando os 10 classificados na seletiva.



## **7. DAS VAGAS**

- 7.1. Não serão limitadas as vagas, visto que o objetivo é o fomento ao comércio local, contudo é necessário que o participante seja aprovado pela Comissão de seleção.

## **8. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA DESEMPATE**

- I. Nota mais alta no quesito análise gustativa
- II. Nota mais alta no quesito análise visual
- III. História do prato

## **9. DAS VEDAÇÕES**

- 9.1. Não poderá participar das Comissões de Habilitação e de Seleção deste edital de seleção todo e qualquer servidor público do município de Jaciara.
- 9.2. Não serão aceitas, em nenhuma hipótese, Fichas de Inscrições preenchidas de forma inadequada, ou que não apresentem todos os dados integralmente preenchidos.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

- 10.1. Divulgar o evento em página oficial, redes sociais e outros meios de comunicação que julgar adequados, evidenciando o trabalho desenvolvido pela Secretaria Adjunta de Cultura e Diretoria de Turismo Municipal;
- 10.2. Dar suporte técnico e contratar cantores locais e/ou regionais com o intuito de promover estes artistas e o próprio evento.
- 10.3. Realizar fiscalização do cumprimento das medidas de prevenção ao Coronavírus seja pela Comissão Organizadora, pelos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, ou da Vigilância Sanitária Municipal.



- 10.4. Premiar o valor proposto neste edital ao candidato que apresentar o prato típico eleito pela comissão avaliadora.
- 10.5. Inserir o prato típico no circuito turístico do Município de Jaciara – MT.
- 10.6. Será disponibilizada uma barraca para os participantes da 2ª seleção que optarem por comercializarem o seu prato.

## **11.DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES**

- 11.1. Participar da seletiva na data de 7 de outubro de 2021, no endereço NO ESPAÇO Z— Jaciara - MT com os pratos que concorrerão ao 1º festival Gastronômico – “TACHO QUENTE” de Jaciara – MT.
- 11.2. Os dez finalistas, que chegarem a grande final no dia 21 de outubro, receberão da estrutura do evento suas barracas padronizadas para comercializarem exclusivamente os alimentos salgados, sendo obrigatório oferecer a comercialização do prato típico que concorre a competição.
- 11.3. Os pratos típicos que deverão ser comercializados, com a proposta de oferecer ao público presente a experiência da degustação dos pratos que concorrem, devem ser vendidos a preços acessíveis para a população, adaptando sê necessário a porções menores, dentro de padrões de qualidade, quantidade e sabor, durante todo o período do Festival e dentro dos horários estabelecidos.

## **12.DO CONCURSO**

- 12.1. Os estabelecimentos que estiverem concorrendo ao Festival estarão automaticamente participando de um concurso que tem por objetivo incentivar a criatividade, a qualidade bem como as adequações com base nos protocolos de biossegurança.
- 12.2. A estrutura da cozinha, para o preparo das RECEITAS, bem como os utensílios e ingredientes necessários, será responsabilidade do inscrito.
- 12.3. O candidato irá demonstrar verbalmente como o preparou para o corpo de jurados.
- 12.4. As receitas elaboradas deverão ser apresentadas com rendimento para 06 porções;
- 12.5. Uma das porções será reservada para apresentação e fotos e outra para os jurados provarem, degustarem e avaliarem.
- 12.6. No dia do concurso, no início do evento, haverá sorteio as 19:30 horas, para definir a ordem de apresentação dos pratos. Podendo o prato ser preparado no espaço de tempo entre o sorteio da ordem e a degustação



- final, a critério do candidato. A degustação final do corpo de jurados acontecerá a partir das 20:00 horas. Um intervalo máximo de 30 minutos entre cada um dos finalistas.
- 12.7. Na impossibilidade de um dos finalistas comparecer na etapa final será chamado o próximo na ordem de sorteio.
  - 12.8. Os 10 (dez) participantes selecionados na primeira etapa do edital, gravarão um vídeo apresentando as receitas dos pratos selecionados que serão divulgados em todos os canais usados pelo "1º Festival Gastronômico TACHO QUENTE" Comida Típica de Jaciara.
  - 12.9. Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do concurso, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte) à SECRETARIA ADJUNTA DE CULTURA que, por sua vez, poderá utilizá-la por prazo indeterminado, para fins que julgarem necessário, inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital; As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso.

### **13.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 13.1. Ao assinar o formulário de inscrição, o participante concorda com as regras deste edital, com o regulamento do Festival, bem como permite o uso de imagens dos estabelecimentos e pratos concorrentes para fins de divulgação pré, durante e pós o evento.
- 13.2. A Equipe organizadora poderá baixar novas determinações e esclarecimentos em relação a este Edital, cabendo-lhe a solução dos casos omissos, ficando desde logo eleito o Foro da Comarca de Jaciara - MT para esclarecer eventuais questões relativas a este edital.
- 13.3. Toda e qualquer alteração deste Edital será publicada no site Prefeitura Municipal de Jaciara. ([www.jaciara.mt.gov.br](http://www.jaciara.mt.gov.br)).
- 13.4. As decisões da Comissão Organizadora são de caráter irrevogável.
- 13.5. As inscrições que não atenderem aos requisitos do presente Regulamento serão desconsideradas pela Comissão Organizadora.
- 13.6. A Organização do CONCURSO GASTRONOMICO se reserva ao direito de qualquer alteração deste regulamento, de acordo com a conveniência da Organização, por força maior ou caso fortuito.
- 13.7. Qualquer alteração neste regulamento seja da forma da inscrição, critérios de avaliação, substituição dos examinadores, datas, prêmios, mídias utilizadas, ou de qualquer outro item será informada ao Participante de



forma a ser definida única e exclusivamente a critério da Organização do concurso.

- 13.8. Caso o Participante do concurso não concorde com as modificações realizadas, comunicadas nos termos deste Artigo, deve no prazo de 03 (três) dias, exercer o direito de cancelar sua inscrição.
- 13.9. O Participante do CONCURSO GASTRONOMICO outorga à Organização do evento o direito de utilizar as informações contidas em sua Ficha de Inscrição para fins administrativos, de marketing, (WHATSAPP) e e-mails.
- 13.10. Fica outorgado, também, à Organização do evento o envio de mensagens aos Participantes regularmente inscritos no CONCURSO GASTRONOMICO, e-mails, ou outro tipo de comunicação, sempre remetidos pela Organização, contendo marketing ou informação publicitária acerca do referido concurso.

#### **14. Do Cronograma do Concurso**

**16/09/2021** Divulgação do concurso, bem como de seu edital e início das inscrições

**30/09/2021** Término das inscrições

**07/10/2021** Seleção das 10 (dez) receitas finalistas

**11/10/2021** Divulgação do resultado das 10 (dez) receitas finalistas

**21/10/2021** Realização da etapa final e divulgação do prato vencedor e entrega do prêmio de R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

**15.** Este Edital entra em vigor na data de sua publicação.