



ANEXO I

REGULAMENTO DO 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO - SABORES DO MILHO.

1. APRESENTAÇÃO

O 1º Festival Gastronômico Sabores do Milho é uma iniciativa da Prefeitura Municipal de Águas Lindas de Goiás, por intermédio da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Cultura que tem como objetivo promover, valorizar e divulgar a gastronomia local; atrair um novo perfil de consumidor para o evento, bem como oportunizar o oferecimento de pratos especiais derivados do Milho.

A intenção em realizar o Festival Gastronômico não é de gerar rivalidade entre os participantes, mas sim criar interatividade, sinergia e lucratividade para todos, não só do ponto de vista econômico, mas também de um ponto de vista social e cultural oportunizando mais uma forma de desenvolvimento para a cidade.

Assim, queremos mostrar para a sociedade a amplitude, variedade, força e atratividade da gastronomia local, bem como o poder que um prato realizado com amor pode se tornar um *pequeno pedaço de um mundo de sabores*, oportunizando conhecer um pouco mais da Cultura Gastronômica de Águas Lindas de Goiás.

1.1. DO OBJETIVO ESPÉCIFICICO

1.2. O festival gastronômico tem por objetivo promover a diversificação de alimentos à base de milho, bem como valorizar e disseminar a cultura local de gastronomia oriundas do milho, premiando os seus participantes.

2. DO LOCAL E DA DATA

2.0. O Festival Gastronômico Sabores do Milho ocorrerá na 2ª Festa do Milho 2023, no período de 28, 29 e 30 de Abril do corrente ano, em espaço exclusivo.



3. DA INSCRIÇÃO

3.1. O Festival Gastronômico Sabores do Milho é restrito aos habilitados a possuir um espaço na Festa do Milho de 2023, que deverão assinalar, na ficha de inscrição do edital, o interesse em participar do Festival Gastronômico, nos dias e local estabelecido pelo edital 001/2023/SMA.

3.2. No ato da inscrição o Participante concorda em autorizar que a receita inscrita seja divulgada publicamente, bem como a imagem, sem qualquer ônus para os organizadores.

4. DOS PRATOS

4.1. Cada participante poderá inscrever apenas um prato, podendo ser um prato salgado ou doce derivado do milho.

5. DA AVALIAÇÃO DOS PRATOS

5.1. O julgamento dos pratos será feito por um júri especializado composto por 3 (três) pessoas.

5.2. Os três jurados terão direito a 1 único prato por concorrente para que seja realizada sua avaliação.

5.3. Os jurados avaliarão 07 critérios: Sabor; Originalidade, Criatividade; Apresentação; Organização; Decoração do Ambiente; Atendimento; Higiene e Limpeza.

5.4. Cada critério de avaliação receberá pontuação de 1 a 10, considerando que quanto maior o número, melhor a pontuação, totalizando por jurado o valor máximo de 70 pontos por prato.

5.5. Será acrescentado o total de 30 pontos para o prato mais curtido no instagram oficial da Secretaria Municipal de Agricultura (@agriculturaaguaslindas), sendo este o sistema de votação do público.

5.6. Os concorrentes terão do dia 24 ao dia 26 de Abril para apresentar uma amostra do seu prato, para se verificar se o prato está apto à comercialização e para que seja feito uma foto profissional para fins de divulgação e avaliação do público.

5.7. Somando a pontuação dos jurados e do público o máximo de pontuação será de 240 pontos.

6. DA CLASSIFICAÇÃO

6.1. A ordem de classificação dos participantes se dará de acordo com a pontuação total na avaliação final, tendo 1º, 2º e 3º lugar.



7. DOS CRITÉRIOS PARA DESEMPATE

7.1. Em caso de empate, o desempate ocorrerá pelo maior número de notas 10, em sequência de notas 9, e assim sucessivamente.

7.2. Persistindo o empate, ficará a consenso da comissão avaliadora, definir a classificação final, com base na valorização e maior exploração do milho na composição do prato.

8. DA COMISSÃO AVALIADORA

8.1. Será composta por (um) jurado convidado, podendo ser uma autoridade e mais (dois) jurados que possuam relação, conhecimento, qualificação e/ou experiência no ramo gastronômico/nutrição/cozinha.

9. DA PREMIAÇÃO

9.1. O festival terá 3(três) ganhadores, sendo o 1º Lugar, 2º Lugar e 3º Lugar.

9.2. O 1º colocado receberá R\$ \$1.200,00 (hum mil e duzentos), 2º colocado receberá 800,00 (oitocentos reais) e o 3º colocado receberá R \$500,00 (quinhentos reais).

9.3. Os ganhadores serão premiados no último dia de evento, no palco em horário a ser estabelecido pela comissão organizadora.

Parágrafo único: O pagamento dos prêmios serão a cargo da empresa produtora do evento.

10. DAS PENALIDADES

10.1. Serão descontados 10 pontos nas seguintes situações:

10.2. Se no início do evento, o espaço não estiver organizado;

10.3. Se o prato objeto da avaliação não estiver estruturado para comercialização até o encerramento do festival.

10.4. Se o julgador observar que o prato objeto da avaliação não foi realizado de forma exclusiva pelo participante.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS


11.1. Todos os participantes do Festival Gastronômico Sabores do Milho devem seguir na íntegra este regulamento.

11.2. Eventuais dúvidas e outros esclarecimentos poderão ser obtidos pelos endereços eletrônicos: secretariaagriculturaag@gmail.com ou pelo instagram @agriculturaaguaslindas.



11.3. Obedecendo aos critérios da Administração Pública, especialmente, conveniência e oportunidade, os requisitos previstos neste regulamento, incluindo o cronograma de execução das inscrições poderão sofrer alteração de acordo com a necessidade.

Águas Lindas de Goiás, 12 de abril de 2023.



GILMAR SILVA DE SOUSA
Secretária Municipal de Agricultura.
Decreto nº 726/2023.