DECRETO Nº 14712, de 12 de janeiro de 2023.

Dispõe sobre o Regulamento do Concurso Municipal denominado "FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO" para o ano de 2023, e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Itabirito, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente e nos termos do Art. 61, Inciso VIII, da Lei Orgânica do Município de Itabirito e Lei Municipal nº 3372, de 17 de dezembro de 2019, DECRETA:

Art. 1º - Fica regulamentado o Concurso Municipal "FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO", nos termos do Anexo Único deste Decreto.

Art. 2º - O regulamento de que trata o Anexo Único deste Decreto, aplicar-se-á apenas para o concurso de FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO a ser realizado em 2023, ficando os concursos posteriores sujeitos à nova regulamentação.

Art. 3º - Este Decreto **entra em vigor na data de sua publicação**, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Itabirito, 12 de janeiro de 2023.

Orlando Amorim Caldeira
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO ÚNICO

REGULAMENTO 2023

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO

O Município de Itabirito, por meio da Secretaria Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo (SEMCULT), no uso de suas atribuições legais, visando à realização de ações de fomento e incentivo as atividades turísticas, artísticas, culturais e comerciais ao setor em sede da Lei Municipal nº 3372, de 17 de dezembro de 2019, **torna público** para conhecimento dos interessados, o presente Edital.

1. APRESENTAÇÃO

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO é um das ações que atendem ao **Plano Municipal de Turismo em especial aos Programas: Fomento da Atividade Descentralizada do Turismo, Qualificação Profissional dos Serviços Turísticos e Produção Associada ao Turismo, e Posicionamento de Mercado, Promoção e Apoio à Comercialização** A motivação do projeto é fomentar a atividade turística por meio da gastronomia, diversificar e atrair o público aos estabelecimentos participantes, aumentar o faturamento dos mesmos, além de promover Itabirito como destino gastronômico no cenário regional. Durante o festival, moradores e visitantes terão a oportunidade de conhecer e apreciar a culinária das melhores casas da cidade.

2. OBJETIVO

Objetivo Geral

O objetivo do FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO é fortalecer a gastronomia **como indutora da** atividade turística de Itabirito no cenário regional.

Objetivos específicos

- Divulgar e fomentar Itabirito como destino turístico gastronômico.
- Diversificar a oferta turística no município.
- Promover a cultura e a gastronomia local.
- Aquecer a economia local.
- Movimentar a cadeia produtiva do turismo.
- Oportunizar conhecimento de novas cozinhas e profissionais.
- Fortalecer o consumo do mercado local, valorizando os pequenos produtores.
- Promover o desenvolvimento da economia criativa, relacionada ao segmento gastronômico

3. DO TEMA

Para o ano de 2023, O FESTIVAL GASTRONOMICO DE ITABIRITO tem como tema:

Receita de Família
- Memória Centenária-

4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA

TRADIÇÃO GASTRONOMICA

A alimentação é um processo essencial da existência humana. Delineado principalmente como uma necessidade biológica indispensável para a vida humana, acaba por ser uma questão de importância cultural e social fundamental. Na verdade, ela é fortemente influenciada pela cultura e pela sociedade de referência, e constitui-se como um meio de comunicação, de identidade e de pertença.

A comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertença, mas também como uma poderosa ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade também mediante os hábitos alimentares individuais.

RECEITA DE FAMÍLIA

A receita culinária oferece a possibilidade de descobrir um pouco da história e da cultura de uma sociedade ou de um segmento desta, mais especificamente dos grupos familiares. Quando se alimentam, normalmente as pessoas não percebem que, além de suprir necessidades vitais, realizam um ato social complexo. Além de instrumento utilizado para registro e preparo de um ato simples e indispensável, as receitas culinárias se tornam objetos de estudo capazes de serem abordados sob múltiplos olhares. Através da observação e leitura das receitas culinárias, podem ser decifrados seus códigos implícitos, como as emoções, lembranças, tradições familiares e de grupos societários. Ao mesmo tempo, podem se levantar questões sobre a produção e consumo de alimentos, evolução do gosto, as relações de classe e gênero envolvidas no preparo e na criação dos pratos nos tempos mais antigos, e como estes são produzidos na atualidade. De forma geral, no passado, as receitas estavam sob o domínio da mulher, que passava o conhecimento às suas descendentes pela oralidade. Muitas vezes este fato não acontecia de forma sistemática. Era necessário o tempo da convivência ao lado daquela que conhecia as receitas. A observação do modo de preparo pelos demais membros da família em encontros festivos, motivo da reunião da família eram também o momento da passagem do conhecimento. A escrita de algumas receitas por parte das mulheres mais jovens preservava a cultura, ao mesmo tempo em que formava o modelo de domínio, de conhecimento de técnicas de cozinha, de segredos culinários. Aparentemente a vida contemporânea vem removendo este momento de tradição, de socialização, de conhecimento e de sua transmissão. Em gastronomia há um movimento antagônico ao fast food denominado slow food. Seus idealizadores defendem entre outros temas, de que as pessoas sejam motivadas a voltar à suas origens, a pensar no ato de comer, a degustar, saborear a comida preparada de forma artesanal. O movimento slow food, valoriza o momento da refeição, a cultura e a tradição de preparações e técnicas de preparo, contribuindo para preservação de tradições culinárias. Ou seja, busca preservar a cultura e a tradição alimentar de um povo ou sociedade.

O Festival Gastronomico de Itabirito visa resgatar estes elementos do passado da nossa cultura gastronomica atraves de receitas tradicionais de familias itabiritenses ou que aqui

aportaram representando nossas raízes nos pratos concorrentes,sendo uma homenagem à nossa história gastronômica no ano que comemoramos nosso centenário de emancipação politico administrativa.

CADEIA PRODUTIVA

Em 2023 O Festival Gastronômico de Itabirito continuará incentivando o uso de produtos que sejam produzidos em nosso território, devendo o estabelecimento ter ao menos um dos ingredientes que compoem o prato oriundos de pequenos produtores locais, tendo medições deste consumo durante o período do Festival.
Em parceria com a EMATER e com a Secretaria de Agricultura e Pecuária, os produtores passarão também por oficinas sobre: boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, doenças transmitidas pelos alimentos, regra para higiene pessoal do manipulador, higiene de utensílios, qualidade da água utilizada, entre outras. Essa legislação envolve as comunidades mais carentes e produtores da agricultura familiar, inserindo-as em programas de desenvolvimento sustentável e garantindo uma alternativa de geração de renda.

Referências:

Disponível em:

https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/ ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural %2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf

https://portal.estacio.br/media/4632/a culinaria de familia como expressao de cultura.pdf

5. DAS DATAS

Inscrição dos empreendimentos para o Festival: Será realizada entre os dias 16 de janeiro e 13 de fevereiro de 2023, presencialmente no Centro de Referências e Informações Turísticas – Atelier de Artes Integradas – Fábrica Velha de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 9h às 17h.

Divulgação dos empreendimentos habilitados para participar do festival: 14 de fevereiro de 2023.

Prazo de recurso: no período de 15 e 16 de fevereiro de 2023 entregue no Centro de Referência e informações Turísticas – Praça da Estação.

Resultado dos recursos: 17 de fevereiro de 2023 no canal Mais Cultura Turismo do Instagram.
Encontro com produtores locais: *29 de abril de 2023.

Capacitação em grupo: * 01 e 02 de março de 2023.

Consultorias individuais: * no período de 04 a 15 de março de 2023.

Inscrição do prato que concorrerá ao Festival: entre os dias 20/03 e 30 de março de 2023, através de envio de formulário proprio no email festivalgastronomicoitabirito@gmail.com

Foto oficial do prato: 03 e 04 de abril. (Local e horários serão informados pela organização).

Festival Gastronômico de Itabirito nos empreendimentos: 01 de 31 de maio de 2023.

Grande Final: 17 e 18 de junho de 2023.

**As datas, locais e horários serão confirmadas mais próximas de sua realização.*

6. DAS INSCRIÇÕES

Somente poderão participar do presente concurso as pessoas localizados no Município de Itabirito – MG, previamente inscritos, conforme este edital.

LOCAL DAS INSCRIÇÕES: Centro de Referências e Informações Turísticas – Atelier de Artes Integradas – Fábrica Velha.

DATA E HORÁRIO DAS INSCRIÇÕES: entre dia 16/01/2023 à 13/02/2023, **em dias úteis, no horário de 09:00 às 17:00** para o formato presencial.

As inscrições poderão ser feitas pelos representantes legais do estabelecimento ou por quem apresente procuração para o ato.

No ato da inscrição o participante deverá apresentar:

- Preenchimento e assinatura da ficha de inscrição.
- Apresentação da cópia do alvará municipal do ano vigente (2023).
- Cópia do Cartão de CNPJ.
- Cópia do certificado do *CADASTUR.

**Cadastur é o cadastro dos prestadores de serviços turísticos organizado pelo Ministério do Turismo. O cadastro é GRATUITO e realizado on-line.*

ATENÇÃO: *A documentação deve ser entregue pessoalmente para fins de conferência e protocolo de recebimento.*

No ato da inscrição, o participante se compromete a respeitar e a cumprir todas as normas estabelecidas neste regulamento, sob pena de eliminação do Festival.

Dúvidas sobre inscrição poderão ser sanadas através dos contatos:

CRIT- Contatos: (31) 3561-7847 – 3561-2924.
Secretaria de Patrimonio Cultural e Turismo - Diego Rodrigues e Carluccia Gambogi – 31 3563- 2924 / 31 98600-6905
festivalgastronomicoitabirito@gmail.com

NÃO PODERÃO participar do concurso:

I. Membros da Comissão Julgadora e seus cônjuges, parentes ascendentes, descendentes, colaterais ou afins, até segundo grau.

7. DA MODALIDADE OPERACIONAL

O evento acontecerá de acordo com os decretos municipais vigentes na data da realização e o local poderá ser alterado a depender do estado pandêmico atual. Serão observadas as restrições sanitárias estabelecidas por normas municipais.

A participação no FESTIVAL GATRONOMICO DE ITABIRITO não implica em qualquer alteração no funcionamento da casa: os dias e horários de funcionamento serão os mesmos já preestabelecidos pelos empreendimentos.

Poderão participar do festival somente os estabelecimentos do ramo de alimentos e bebidas, sendo os Restaurantes e Similares (como: Bares, Pubs, Restaurantes, Bistrôs) situados no município de Itabirito e seus distritos. Cada estabelecimento deverá concorrer com apenas 1 (um) prato.

A receita criada deverá respeitar o tema do festival. É importante que, além do preparo da receita, a apresentação e organização do prato estejam de acordo com o tema.

São obrigatórias as participações de um representante por estabelecimento nas capacitações individuais e em grupo conforme previsto no calendário de encontros que será previamente comunicado aos participantes.

O estabelecimento deve ter disponível para comercialização o prato do festival nos dias e horários de funcionamento informados na ficha de inscrição.

8. DOS PRATOS CONCORRENTES

Cada empreendimento deverá **CRIAR** um prato **NOVO**, no qual será obrigatória a utilização de ao menos um produto produzidos em Itabirito privilegiando, se possível os pequenos produtores que tendem a respeitar as tradições produtivas sem o recurso de aditivos quimicos que acelerem sua finalização.

A receita do prato indicado não poderá ser repetida por dois ou mais estabelecimentos. Caso sejam inscritos pratos iguais por dois ou mais empreendimentos, aquele que tiver realizado a inscrição primeiro ficará com o direito de explorar sua receita, devendo o segundo e demais empreendimentos modificarem seus pratos.

Os pratos concorrentes serão comercializados nos estabelecimentos entre os dias 01 a

31 de maio de 2023, não podendo haver comercialização antes da data da abertura oficial do Festival.

Os pratos terão limites mínimo e máximo de valor, sendo definidos em assembleia com os participantes inscritos.

Após o término do Festival, o prato concorrente obrigatoriamente deverá constar no cardápio permanente do empreendimento pelo período de 1 ano a contar do término do festival.

Serão descartadas as receitas que forem identificadas no cardápio habitual dos estabelecimentos e também aquelas que já tiverem sido inscritas em anos anteriores em outros festivais.

Cada estabelecimento deverá utilizar insumos da produção local, ou seja, utilizar nos pratos no mínimo um insumo produzido em Itabirito, constando na lista dos igrendientes do prato o respectivo nome do produtor.

A inscrição do **PRATO** se dará entre os dias 20 a 30 de março através do envio de formulário próprio a ser fornecido pela organização ao email: festivalgastronomicoitabirito@gmail.com .

Para inscrição será necessário apresentar:

- Ficha de inscrição do prato preenchida e assinada;
- Termo de compromisso preenchido e assinado.

9. DO EVENTO DE ENCERRAMENTO

O evento de encerramento do festival, denominado **GRANDE FINAL**, está previsto para acontecer no dia **17 e 18 de junho** de 2023, a partir das 12h, no Complexo Turístico da Estação.

Participam do evento de encerramento os 10 (dez) melhores colocados na avaliação do júri técnico. O resultado será informado no dia 2 de junho de 2023, em local e horário a serem informados pela organização.

Os estabelecimentos selecionados para o evento somente irão comercializar o prato concorrente do festival.

O prato terá valor único, sendo o valor definido em assembleia com os participantes e deverá haver a garantia de fornecimento mínimo de 600 pratos por estabelecimento classificado para participação nos dois dias de festa;

A área de expositor será de responsabilidade da organização do evento bem como sua padronização que deverá atender aos critérios estabelecidos;

As propostas para comercialização e administração do bar estão a cargo da organização

do evento, sendo apresentadas em assembleia para validação.

10. PROMOÇÃO E DIVULGAÇÃO DO EVENTO

As peças promocionais e utilitárias do Festival Gastronômico de Itabirito serão criadas e produzidas pela Prefeitura de Itabirito, podendo ser:

- **Guia de bolso**: o material terá como conteúdo a relação de todos os estabelecimentos participantes com endereços, horários de funcionamento e informações do prato escolhido. Terá também informações sobre a votação popular.
- **Móbiles**: cada estabelecimento participante receberá os móbiles para decoração do espaço, sendo estes de uso obrigatório.
- **Cédula de votação**: cada estabelecimento receberá as cédulas de votação, que deverão ficar à disposição e à vista dos clientes.
- **Anúncios de jornal**: serão publicadas chamadas em jornais locais e regionais.

O participante do concurso outorga o direito de uso do nome do estabelecimento e do prato, bem como demais informações necessárias à produção do material de divulgação, para fins de promoção do evento.

As urnas para cédula de votação serão emprestadas aos estabelecimentos, devendo ser devolvidas em perfeito estado até o dia 23 de junho de 2023 no Centro de Referências e Informações Turísticas - CRIT. Em caso de urnas danificadas ou quebradas, o empreendimento deverá arcar com o valor de reposição de R$300,00 (duzentos e cinquenta reais).

ATENÇÃO: *Toda divulgação do evento poderá sofrer modificações e/ou exclusão caso a organização do evento avalie como necessária.*

11. DO CONCURSO

Os inscritos serão avaliados pelo júri popular e por uma comissão julgadora. A organização do evento fornecerá as fichas de avaliação e urna para cédula de votação, na qual serão depositados os votos. Os quesitos avaliados receberão notas de 1 (um) a 10 (dez).

As avaliações populares ocorrerão sempre durante os dias e horários de funcionamento do estabelecimento informados no preenchimento da ficha de inscrição no período do festival.

Somente poderão avaliar o estabelecimento e o prato os clientes que consumirem o ***prato concorrente do festival***.

A votação popular se dará com base nos critérios de sabor, apresentação, organização e atendimento, por meio da qual o cliente dará uma nota única de 1 (um) a 10 (dez).

A votação técnica avaliará os seguintes itens:

ITEM	CRITERIO	NOTA DE 0 A 10	PESO
Prato	Sabor	10	2x
	Apresentação	10	1x
	Originalidade e Criatividade	10	1x
Estabelecimento	Organização e Atendimento	10	2x
	Higiene e Limpeza	10	1x

As avaliações técnicas ocorrerão em dias alternados, obedecendo aos horários de funcionamento informados na ficha de inscrição. O estabelecimento **NÃO** será previamente informado da avaliação técnica.

Estabelecimentos fechados ou que não possuam o prato durante a visita do júri técnico não terão visitas remarcadas, perdendo, portanto, a pontuação.

O júri técnico terá a coordenação e orientação de um chef de cozinha devidamente divulgado até o período de julgamento.

Cada estabelecimento participante receberá a visita de até três jurados técnicos, podendo ser ao mesmo tempo ou em períodos alternados. Ao fim da avaliação, os jurados são apresentados pela equipe de organização.

O voto popular será contabilizado apenas para a premiação do premio Toninho Didalva, não sendo computado para fins dos tres primeiros lugares estes serão de estrita responsabilidade do corpo técnico de jurados. A avaliação é qualitativa, e não quantitativa, portanto, independe do número de pessoas que votaram em determinado prato, e sim da qualidade deste voto.

Em caso de empate, o desempate se dará por decisão do corpo de jurados técnicos.

Para o recebimento do prêmio os vencedores deverão apresentar a seguinte documentação:

a) Cópia do RG e CPF do(s) representante(s) legal(is);
b) CND Municipal - Certidão negativa municipal da pessoa jurídica;
c) Cópia do comprovante de conta bancária da pessoa jurídica;
e) Cópia do comprovante de residência da pessoa jurídica;
h) Certidão negativa de débitos trabalhistas da pessoa jurídica;
i) Certificado de regularidade do FGTS da pessoa jurídica.

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

Após a divulgação do resultado final do concurso o prêmio será creditado na conta bancária dos vencedores, em até 30(trinta) dias após a entrega da documentação referida acima para concretização do pagamento, e estará condicionado à disponibilidade orçamentária e financeira, podendo ser prorrogada a critério da Secretaria Municipal de

Patrimônio Cultural e Turismo.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários para o desenvolvimento desta ação e as despesas decorrentes deste objeto estão programados para o ano corrente, prevista no orçamento do Município par ao exercício de 2023, na classificação abaixo:

02 - Prefeitura Municipal
008 - SEMCULT
001 - Gestão Cultural/Patrim/Turismo
13.392.1392.2032 - Manutenção da Cultura, Arte e Patrimônio
3.3.90.31.00.00 - Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas e Outras
Ficha: 336
Fonte: 100

Os recursos para os premiados serão liberados em parcela única.

13. DA PREMIAÇÃO

Serão contemplados os 1º, 2º e 3º lugares e o premio Toninho Didalva que contempla o estabelecimento que teve melhor nota na votação popular.

A premiação consistirá em repasse de valor para a pessoa jurídica inscrita, que se dará da seguinte forma:

Ao primeiro colocado o valor de R$ 10.000,00 (dez mil reais)
Ao segundo colocado o valor de R$ 8.000,00 (oito mil reais)
Ao terceiro colocado o valor de R$ 6.000,00 (seis mil reais),

Prêmio Toninho Didalva (voto popular): R$ 5.000,00 (cinco mil reais)

O repasse dos recursos para o estabelecimento selecionado estará condicionado à entrega dos documentos necessários, à assinatura do Termo de Compromisso e à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, caracterizando a seleção como mera expectativa de direito do Empreendedor.

No caso de desistência ou impedimento legal de algum estabelecimento contemplado e em havendo disponibilidade orçamentaria e financeira, poderá a Secretaria Municipal selecionar um novo premiado, respeitando a ordem de classificação determinada em ata de julgamento pela comissão de julgamento.

Os selecionados deverão, obrigatoriamente, ter conta corrente, para recebimento e movimentação dos recursos pagos pela Administração Pública.

14. DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO E DA ENTREGA DOS PRÊMIOS

Todos os premiados serão divulgados no dia 18 de junho de 2023 no evento com os dez

finalistas em local e horário a definir.

15. DA DESISTÊNCIA DA PARTICIPAÇÃO

Caso o participante do concurso identifique a impossibilidade da participação, deverá comunicar previamente à organização do evento até o dia 13 de abril de 2023. Comunicados posteriores à esta data estarão sujeitos a penalidades em participaçao nas edições futuras do festival.

16. DOS DIREITOS DA ORGANIZAÇÃO

A organização se reserva ao direito de alterar qualquer item deste regulamento, de acordo com a conveniência da organização ou por força maior, comunicando aos participantes sempre as alterações.

17. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

- Montagem e iluminação dos estandes para os selecionados, no dia do evento de encerramento, caso ocorra de forma presencial;
- Divulgação do evento;
- Apresentações culturais e artísticas durante o evento;
- Limpezas antes, durante e após o evento;
- Controles de entrada, caso seja necessária, no dia do evento de encerramento;
- Segurança pública;

18. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

- Estruturarem os estandes com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados durante o evento de encerramento;
- Decorações da parte interna dos estandes;
- Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação dos entandes que serão disponibilizados pela organização. Caso seja entregue material danificado ou incompleto o participante deverá custear o dano.
- Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas, luva e máscaras, sob pena de serem aplicadas sanções por descumprimento às normas do edital;
- Seguir os horários de abertura do evento.
- Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária, sob pena de auto de infração.
- Será de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas e máscaras descartáveis;
- 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.

19. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

O prazo para protocolar recurso do resultado final será dos dias 19/06 a 21/06/2023, e

deverá ser realizado apenas via e-mail: festivalgastronomicoitabirito@gmail.com, dirigido ao Presidente da Comissão Especial.

O Resultado da análise de recurso sairá no site Oficial do Município até o dia 23/06/2023.

Declarados os vencedores, qualquer participante poderá manifestar imediata e motivadamente o recurso no prazo de 05(cinco) dias corridos, 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.

O encaminhamento do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais participantes, serão realizados para o e-mail: festivalgastronomicodeitabirito@gmail.com

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Sem prejuízo do disposto no Regulamento, entre as partes não haverá obrigação financeira de qualquer ordem.

A decisão final do concurso Prato de Ouro é soberana, irrecorrível e inquestionável.

As dúvidas não previstas neste Regulamento serão decididas pela organização, a seu único e exclusivo critério. A simples adesão ao Festival implica a total concordância de seu(s) proprietário(s) com todas as condições previstas no presente Regulamento.

O Festival é de titularidade, responsabilidade e propriedade exclusiva da Prefeitura de Itabirito, não podendo o participante responder isoladamente, sob qualquer pretexto e perante qualquer pessoa, entidade ou empresa, pelo nome do festival, senão como seu participante.

Os participantes autorizam desde já à organização, de forma gratuita, irrevogável e irretratável, a utilização, reprodução e veiculação de seus nomes, marcas e logomarcas, imagem e voz dos proprietários, gerentes, garçons e demais funcionários, dos pratos concorrentes, bem como imagens dos prédios e locais integrantes dos estabelecimentos, em guias, fotos, cartazes, filmes, livros, spots em qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação do evento, em todas as suas edições, presente e futuras, em quaisquer suportes e/ou meio de transmissão, para distribuição gratuita ou comercialização, sem qualquer ônus ao poder público municipal.

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.

A inscrição e participação neste concurso implicam o total conhecimento e aceitação deste regulamento pelos participantes, bem como a aceitação de seus termos e condições.

Os dados fornecidos pelos interessados, no momento de sua inscrição, deverão ser

corretos, claros, precisos, completos e apresentados de uma forma que permita a verificação de sua procedência, veracidade e autenticidade, sob pena de desclassificação.

Em nenhuma hipótese serão aceitas inscrições ou entrega de qualquer documento ou material fora do prazo, forma e demais condições estabelecidas no presente Regulamento.

O Município de Itabirito, de forma soberana, detêm o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente concurso de decoração natalina em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer sua integridade e licitude.
A Comissão Julgadora e a Secretaria Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo decidirá sobre os casos omissos neste regulamento, não cabendo recursos sobre suas decisões, a qualquer pretexto.

A eventual revogação do Edital, por motivo de interesse público, ou sua anulação, no todo ou em parte, não implica direito a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

É competente o Foro da Comarca de Itabirito/MG para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas deste Regulamento.

MODELO 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 GASTRONOMICO DE ITABIRITO, inclusive se for selecionado para o evento de encerramento.

Responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato inscrito para o FESTIVAL GASTRONOMICO DE ITABIRITO, inclusive se for selecionado para o evento de encerramento.

Itabirito/MG, _____de _____de 2023