

INVERNO GASTRONÔMICO

2019

Guarapuava - PR

Regulamento

1 OBJETIVO

1.1 O **Inverno Gastronômico** tem como objetivo promover e desenvolver a gastronomia bem como a cultura cervejeira e a agroindústria regional de Guarapuava, visando a escolha dos três melhores pratos que representem a gastronomia da região.

2 ORGANIZAÇÃO

2.1 O **Inverno Gastronômico 2019** é uma iniciativa da Prefeitura de Guarapuava, do Instituto EMATER com apoio do Sebrae e Faculdade Guairacá,.

3 DO LOCAL E PERÍODO

3.1 O Inverno Gastronômico acontecerá em 12, 13 e 14 de julho de 2019 no parque do lago em Guarapuava. Sexta - feira das 18 às 22h (jantar), sábado e domingo das 10 às 22 h (almoço e jantar).

4. DOS PARTICIPANTES

4.1 Poderão se inscrever para a arena gastronômica do Inverno Gastronômico os restaurantes, empreendimentos turísticos e demais grupos organizados formal ou informalmente prioritariamente pertencentes território Cantuquiriguaçu, Paraná Centro e Centro Sul. As demais regiões do Estado do Paraná poderão se inscrever mediante disponibilidade de vagas.

5. DO MENU

5.1 Os inscritos deverão oferecer um **único menu salgado** e poderão inscrever pratos doces no mesmo espaço para o Inverno Gastronômico, complementar ao prato salgado.

5.2 A Inscrição do prato doce é única, porém, o participante poderá levar a variedade que desejar.

5.3 Os pratos ofertados devem ser preparados com matéria prima produzida na região de origem do inscrito, adquiridas em fontes seguras do ponto de vista de qualidade e sanidade.

5.4 Serão aceitos no máximo 16 inscrições de pratos salgados, devido limitações de espaço físico.

6. DA COMERCIALIZAÇÃO DO MENU

6.1 No ato da comercialização do menu fica estabelecido o seguinte critério:

6.1.1 O menu salgado do Inverno Gastronômico custará R\$ 15,00 ou R\$ 20,00 por porção e as meias porções R\$ 10,00 e R\$ 15,00 respectivamente. Ficando a critério de o fornecedor optar por uma das duas opções de preço, desde que aprovado pela comissão.

6.1.2 O prato doce custará RS 5,00 ou RS 10,00.

7 DA INSCRIÇÃO

7.1 Consideram-se aptos a se inscrever no Inverno Gastronômico o estabelecimento que:

7.1.1 Seja aberto ao público em geral;

7.1.2 Possua estrutura básica de higiene e de bom atendimento aos clientes;

7.1.3 Restaurantes, agroindústrias e empreendimentos turísticos ou empreendedores e demais grupos organizados formal ou informalmente com aptidão gastronômica e que precisem de um evento deste porte para divulgar o seu negócio.

7.1.4 Possuir a estrutura mínima para utilizar no dia do evento: pia com sifão (obrigatório), geladeira, mesa, mesa de apoio, fogão industrial, micro-ondas ou forno sendo os elétricos **SOMENTE** na voltagem 220 volts.

7.2 O menu inscrito deve respeitar os seguintes **pré-requisitos**:

7.2.1 Que tenha relação cultural gastronômica com a cidade, região ou Estado do Paraná;

7.2.2 Que seja elaborado predominantemente com matéria prima produzida na região de origem do inscrito;

7.2.3 Que apresente valor turístico e/ou histórico;

7.2.4 Que tenha uso de temperos preferencialmente naturais.

7.2.5 Apresentar justificativa histórica e/ou turística da construção no momento da inscrição;

7.2.6 Apresentar a receita completa (ficha técnica) junto com a inscrição;

7.3 As inscrições para o Inverno Gastronômico deverão ser realizadas através do e-mail: invernogastronomico2019@gmail.com no período de 10/04/2019 a 30/04/2019.

7.4 Após o período das inscrições a comissão irá avaliar as todas as fichas técnicas e seus históricos para definir se a inscrição se enquadra nos pré-requisitos e definirá os 16 pratos que participarão do evento.

7.5 Os participantes deverão enviar as fichas de inscrição devidamente preenchidas para o e-mail invernogastronomico2019@gmail.com até o dia 30/04/2019.

7.6 Para evitar duplicidade de pratos inscritos no Inverno Gastronômico, não serão permitidas as inscrições de pratos semelhantes.

7.7 Será obrigatório que todos os responsáveis pelos menus inscritos passem por processo de qualificação em Boas Práticas de Fabricação bem como acompanhamento e treinamentos com profissionais vinculados a entidades parceiras.

7.8 O valor da inscrição do Inverno Gastronômico será de R\$ 600,00 para os pratos salgados. Esse valor dará direito a um vale compras no valor de R\$ 300,00 no estabelecimento varejista patrocinador do evento.

7.9 Para a inscrição dos pratos doces será cobrado um valor único de R\$ 100,00.

7.10. A taxa de inscrição deverá ser efetuada até **10/05/2019** em depósito bancário em conta corrente a ser informada após a confirmação da inscrição.

7.11 O responsável pelo prato inscrito deverá estar presente em todas as reuniões de organização do Inverno Gastronômico ou enviar representante legal, sob pena de exclusão do evento.

8. DOS RECURSOS

8.1 Os recursos para a realização do evento serão provenientes dos realizadores, apoiadores, patrocinadores e do valor das taxas cobradas dos participantes para inscrição no evento.

9. DAS RESPONSABILIDADES

9.1. Da Organização

9.1.1 Realização da inscrição dos participantes;

9.1.2 Divulgação do evento, por meio dos sites e redes sociais.

9.1.3 A comissão organizadora enviará release sobre o evento aos principais meios de comunicação da região;

9.1.4 Desenvolvimento da identidade visual de divulgação do Inverno Gastronômico;

9.1.5 Criação da página do Inverno Gastronômico no facebook, conforme identidade visual do evento, com divulgação dos pratos;

9.1.6 Tendões, mesas e cadeiras para atendimento ao público;

9.1.7 Fornecimento de tendões para a arena gastronômica e demais atrativos vinculados ao evento.

9.1.8 Fornecer a estrutura básica de ponto de água e pontos de energia elétrica;

9.1.9 Fornecimento de pratos e talheres limpos.

9.2. DO PARTICIPANTE

9.2.1 Preencher integralmente todos os pré-requisitos da inscrição;

9.2.2 Utilizar os materiais promocionais em seu estabelecimento;

9.2.3 Participar das reuniões e lançamento do evento;

9.2.4 Aplicar o preço e o produto designado do menu do evento;

9.2.5 Fornecer dados necessários para divulgação na imprensa;

9.2.6 Contatar única e exclusivamente a organização para dirimir quaisquer dúvidas com relação ao evento;

- 9.2.7 Estar comprometido com a realização do Inverno Gastronômico, acompanhar a programação e divulgar o evento para o maior número de pessoas possíveis;
- 9.2.8 Estar sempre atento à qualidade de atendimento;
- 9.2.9 Permitir visitação no local de produção/comercialização;
- 9.2.10 Não denegrir a imagem do evento em hipótese alguma, sob pena de exclusão do mesmo;
- 9.2.11 A Organização do Inverno Gastronômico agendará visitas aos estabelecimentos caso haja solicitação para gravação de matérias jornalísticas e realização de fotos do prato inscrito e dos estabelecimentos participantes. Esclarecendo que caberá ao **meio de comunicação a escolha** dos estabelecimentos que participarão das matérias de divulgação.
- 9.2.12 A venda de fichas deverá ser efetuado somente no caixa principal do evento;
- 9.2.13 Respeitar os horários de funcionamento estabelecido neste regulamento, não desmontar a sua estrutura antes do horário previsto para término;

Parágrafo único: qualquer descumprimento do regulamento implicará em uma multa que será de 10% do valor vendido e será descontado no momento do repasse do valor das vendas e posteriormente destinado ao pagamento das despesas do evento.

9.3 – DA QUALIDADE

- 9.3.1.** Aos manipuladores de alimentos é proibida a utilização de adornos (brincos, colares, anéis, piercings), maquiagem (base, pó, lápis de olho, batom, rímel, perfume), esmalte na unha.
- 9.3.2.** É obrigatório aos manipuladores de alimentos o uso de uniforme como jaleco, touca, luvas (quando necessário).
- 9.3.3.** Todos os menus deverão ser servidos em pratos de louças fornecidos pela organização do evento.
- 9.3.4.** É obrigatório aos inscritos participarem em cursos de Boas Práticas de Fabricação agendados pela comissão organizadora em data e locais definidos

e comunicados com antecedência, bem como receber visita da equipe organizadora.

9.3.5. Serão premiados os 3 pratos com maior pontuação dada por jurados designados para avaliarem os quesitos de apresentação, sabor, textura, quantidade, aroma, criatividade, uso de ingredientes locais e herança cultural.

9.3.5.1 O prêmio para os 3 classificados será R\$ 1.000,00 para o primeiro lugar, R\$ 600,00 para o segundo colocado e R\$ 400,00 para o terceiro colocado, além do troféu e divulgação pela imprensa local e regional.

10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

10.1. Durante o Inverno Gastronômico serão realizadas várias atividades como a Feira Regional da Agroindústria Familiar e venda de artesanato rural.

10.1.1 Para a Feira Regional da Agroindústria Familiar poderão se inscrever para comercialização de seus produtos as agroindústrias que obedecerem os seguintes requisitos:

- Estar localizada nos Territórios Paraná Centro, Centro Sul ou Cantuquiriguaçu;
- Agroindústrias localizadas no meio rural que recebam assistência técnica da secretaria de agricultura de Guarapuava, EMATER ou SEBRAE;
- Que produzam produtos “diferenciados”, “artesanais”, com matérias-primas prioritariamente produzidas em sua propriedade;

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 A simples inscrição Inverno Gastronômico, implica no total conhecimento e aceitação irrestrita deste Regulamento.

11.2 Os casos omissos, não tratados nesse regulamento, serão resolvidos pela comissão organizadora composta por representantes das entidades realizadoras do evento.

12. Entidades Organizadoras



Contatos:

Estella Paula Galina – EMATER – Fone (42) 3621-9382

Márcia Berbert – Secretaria de Turismo – Fone (42) 3621-4506

Michele Dal Santos - Secretaria de Agricultura – Fone (42) 3629-6112

Leila Pires – Secretaria de Turismo – Fone (42) 3621-4506

Guarapuava, 01 de abril 2019.

13.Termo de concordância

Eu, _____, CPF nº _____
responsável pelo estabelecimento _____, li e
estou ciente e de acordo com o regulamento do Inverno Gastronômico 2019.

Assinatura

Guarapuava, ____ de _____ de 2019.