EDITAL 002/2023 - CONCURSO CULINÁRIO CHICA DA ESQUINA

**REGULAMENTO GERAL**

# - DO OBJETO

* 1. O ***"Concurso Culinário Chica da Esquina de Caraúbas/RN"*** é uma iniciativa da Prefeitura de Caraúbas, organizado e promovido pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, com o objetivo de identificar, promover e valorizar a identidade gastronômica de Caraúbas, reconhecidos como aqueles que mantém viva a tradição e a identidade gastronômica local. O concurso tem o condão de resgatar as receitas e pratos típicos da culinária tradicional do nosso município, por vezes sem o merecido destaque devido ao transcurso do tempo e perda das tradições familiares, de modo a fomentar a cadeia de produtores locais, ampliar o nosso rico catálogo de sabores e promover a valorização da nossa história, com vistas a fortalecer a rota do turismo gastronômico de caraúbas/RN.
	2. O Concurso Gastronômicoserá realizado concomitantemente às festividades da ***EXPOEST***, com vistas a promover e fomentar a nossa gastronomia típica, valorizar o patrimônio histórico-cultural, explorar e expandir o potencial de atração turística do município.
	3. O descumprimento, por parte dos participantes, a qualquer das normas, condições e prazos, resultará na imediata desclassificação em qualquer fase do CONCURSO.

# - OBJETIVO

* 1. Selecionar e premiar conservadores da culinária tradicional nordestina, que desenvolvam a prática culinária e sejam referência na transmissão e perpetuação da identidade gastronômica local, com vistas a alcançar os seguintes objetivos:
		1. Identificar e prestigiar cidadãos que possuam dotes e práticas culinárias criados e/ou desenvolvidos por meio dos costumes, da história, da cultura e das tradições vivenciadas ao longo da história do município;
		2. Identificar e salvaguardar saberes, celebrações ou formas de expressão culinárias que guardem referência com a identidade, a história de colonização, a influência provinda dos imigrantes e com a memória da população caraubense;
		3. Contribuir para a manutenção das tradições gastronômicas, transmissão e perpetuação dos bens imateriais de Caraúbas;
		4. Promover o resgate histórico da culinária típica e da gastronomia local, com vistas a fomentar a cadeia produtiva do turismo gastronômico, responsável pela geração de novas fontes de emprego e renda.

# - DA INSCRIÇÃO

* 1. A participação dos interessados(a) no “***Concurso Culinário Chica da Esquina de Caraúbas/RN"***, será gratuito e está disponivel do dia 26 de junho até o ultimo dia do prazo em 30 de junho de 2023 às 12:00h, condicionada ao atendimento dos seguintes critérios:
		1. A inscrição, de caráter individual, será efetuada pelo candidato mediante o preenchimento da ficha de inscrição (**ANEXO I**), e entregue no edifício sede da Prefeitura Municipal junto à Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, com a documentação constante no item 2.3 deste edital.
		2. Deverão ser fornecidos no ato da inscrição, os Dados Pessoais e Bancários, assim como anexadas cópia do CPF, RG e endereço do concorrente, necessários para o efetivo pagamento do prêmio a que terá direito.

3.2 Ser pessoa física que desenvolva a prática culinária e seja referência na transmissão e perpetuação da identidade gastronômica local, em convergência com processo histórico e cultural , tais como:

1. guardiões dos pratos típicos e das artes culinárias, herdeiros e mantenedores da tradição e dos saberes da gastronomia trazida e/ou desenvolvida pelos imigrantes das mais diversas culturas ao território caraubense;
2. produtores de comidas típicas e consagrados pela tradição ou da nova geração;
3. produtoras de receitas locais tradicionais;
4. descendentes e/ou familiares que possuam dotes culinários e/ou desenvolvam trabalhos gastronômicos adquiridos por meio da tradição cultural e da manutenção dos costumes familiares, sobrepondo-se ao desenvolvimento histórico da cidade;
5. cozinheiros(as), culinaristas, confeiteiros ou outras categorias profissionais ou amadoras que, pela convivência com a culinária local, mantém viva a memória e a tradição culinária de Caraúbas, garantindo a ancestralidade e a identidade gastronômica da cidade;
6. mestras e mestres das artes culinárias, herdeiros dos saberes populares de longa tradição nas suas comunidades.

# É vedada a inscrição de:

* + 1. Servidores públicos ou empregados públicos municipais, agentes políticos, ocupantes de cargo em comissão ou função de confiança no Poder Executivo municipal.

# - DAS ETAPAS DE SELEÇÃO E PONTUAÇÃO

* 1. As propostas inscritas no CONCURSOpassarão por 02 (duas) etapas de seleção e julgamento, a saber:

4.1.1 **ETAPA 01**: modalidade habilitação realizado pela Secretaria de Cultura e Turismo;

4.1.2. **ETAPA 02**: modalidade degustação, avaliação sensorial do prato e premiação, de caráter classificatório.

* 1. A **ETAPA 01, modalidade HABILITAÇÃO**, tem como finalidade promover a análise de toda a documentação, com vistas a conferir se o processo de inscrição dos(a) candidatos(a) está de acordo com a fase de habilitação, sendo indispensável a apresentação da cópia dos seguintes documentos no ato da inscrição:
1. Ficha de inscrição (Anexo I);
2. Cópia do documento de identidade (RG ou outro documento legal com foto);
3. Cópia do CPF;
4. Cópia do comprovante de endereço recente;
5. Conta Bancária;
	* 1. Os documentos serão submetidos à apreciação no momento da inscrição do candidato.
		2. Somente serão consideradas habilitados as inscrições que apresentarem os documentos exigidos em total conformidade com o disposto neste regulamento.
		3. Serão consideradas inabilitadas as propostas que:
6. Apresentarem a documentação obrigatória em desconformidade ao exigido pelo presente regulamento;
7. Apresentarem a documentação danificada ou ilegível;
8. Os(as) candidatos(a) que se enquadrem nos impedimentos estabelecidos no item 3.3;
9. As inscrições realizadas fora do prazo estabelecido pelo presente Regimento ou com algum documento obrigatório incompleto;
	* 1. Será facultado inscrição em mais de uma categoria deste CONCURSO.
		2. A lista de candidatos(a) habilitados será divulgada no sítio eletrônico da Prefeitura de Caraúbas.
		3. Para que o candidato(a) seja aprovado(a) para a ETAPA 02 será necessário cumprir com todos os critérios estabelecidos no 4.2 deste ato e os critérios acima especificados.
	1. **Na ETAPA 02, MODALIDADE DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO PRATO**, os(a) candidatos(a) classificados apresentarão o prato à Comissão Técnica para degustação e análise sensorial da receita culinária.
		1. A data para apresentação e degustação dos pratos selecionados para esta etapa será dia **01 de julho de 2023 dentro da programação da ESPOEST**.
			1. A ordem de apresentação será determinada conforme a ordem de inscrições para cada categoria;
		2. Quanto aos custos para elaboração, preparação, insgredientes, transporte, bem como utensílios, embalagens e locomoção são de sua exclusiva responsabilidade
		3. A Comissão Julgadora e Técnica responsável pela avaliação, atribuirá pontuação ao prato apresentado, conforme critário abaixo elencados:
10. aroma
11. sabor
12. aparência
13. textura/consistência.
14. intenção de consumo;
15. intenção de compra.
	* 1. Será constituída uma nota única da Comissão para cada critério avaliado.

# - DA FASE ELIMINATÓRIA E FINAL

* 1. A nota final de cada candidato(a) será constituída pelo somatório das notas atribuídas pela Comissão Técnica nas etapa final (etapa II).
	2. Na hipótese de igualdade na pontuação final dos candidatos(a), serão observados os seguintes critérios de desempate:
1. maior pontuação no critério “sabor”;
2. maior pontuação no critério “intenção de consumo”;
3. maior pontuação no critério “intenção de compra”.
	* 1. Permanecendo empate entre os candidatos(a), será realizado voto de mineva pela Comissão Avaliadora.
	1. A divulgação do somatório final das notas atribuídas pela Comissão Técnica será realizada imediatamente após o concurso dentro da programação.
		1. A homologação e o resultado final do Concurso será proclamado pelo Secretário Municipal de Cultura e Turismo, registrando-se em público e publicado em portal da Prefeitura.

# - DA PREMIAÇÃO

* 1. Serão premiadas as 03 (três) receitas mais bem pontuadas no somatório final do Concurso por categoria, a saber:

# – Bruchada;

1. **– Galinha Caipira;**

# – Queijo Coalho;

* 1. Os candidatos (as) melhor pontuados por categoria, no resultado final, receberá a seguinte premiação:
1. Prêmio em dinheiro no valor bruto de R$700,00 (setessentos reais) para o 1º colocado, de R$400,00 (quatrocentos reais) para o 2º colocado e de R$200,00 (duzentos reais) para o 3º colocado respectivamente para cada CONCURSO, a ser creditado em conta do responsável da inscrição.
2. O pagamento da premiação será creditado em conta do vencedor e de interia responsabilidade da **ASSOCIAÇÃO NORTE-RIOGRANDENSE DE CRIADORES DE CAPRINOS E OVINOS,** por meio do convênio firmado entre a associação e Prefeitura de Caraúbas/RN.
3. Para igual propósito mencionado na Cláusula Primeira, a **ASSOCIAÇÃO** se compromete a aplicar os recursos na premiação da 5ª Expoeste – Caraúbas/RN, conforme detalhamento:

|  |  |
| --- | --- |
| **Concursos** | **Valor** |
| Melhor Buchada | R$ 1.300,00 | 1º - 700,00 |
| 2º - 400,00 |
| 3º - 200,00 |
| Melhor Galinha Caipira | R$ 1.300,00 | 1º - 700,00 |
| 2º - 400,00 |
| 3º - 200,00 |
| Melhor Queijo Coalho | R$ 1.300,00 | 1º - 700,00 |
| 2º - 400,00 |
| 3º - 200,00 |
| **SUBTOTAL** | **R$ 3.900,00** |

1. comenda emitido pelo Município de Caraúbas/RN atestando ser o candidato(a) o vencedor(a) do concurso, em sua respectiva categoria.

# - DISPOSIÇÕES FINAIS

* 1. A Comissão Organizadora poderá, fundamentadamente, desclassificar qualquer candidato(a) em qualquer fase do concurso, caso haja irregularidade de conduta, violação às especificações previstas no presente regimento ou no instrumento editalício.
	2. A qualquer tempo o presente regulamento poderá ser alterado, no todo ou em parte, por motivos de interesse público ou devido a outras circunstâncias que impeçam a realização de qualquer fase ou etapa, sem que isso implique direito à indenização de qualquer natureza.
	3. À inscrição do candidato(a) será gratuita, porém as custas para preparação dos pratos, insumos, embalagens, deslocamentos e estadas, são de responsabilidade exclusiva do participante.
	4. Mais esclarecimentos e informações podem ser solicitadas junto a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, localizado na sede da Prefeitura de Caraúbas/RN.
	5. Com a assinatura do termo de inscrição, o candidato(a) atesta plena aceitação e concordância com os termos do presente regulamento.
	6. Os casos não esclarecidos ou omissos neste regulamento geral serão resolvidos pela Comissão Organizadora.
	7. É parte integrante deste regulamento os seguintes anexos: **Documentos indispensáveis para inscrição do candidato(a):**
1. Ficha de inscrição (Anexo I);
2. Documentos do representante;
3. Ficha Avaliativa;

Caraúbas/RN, 26 de junho de 2023

**ANTONIO ALVES DA SILVA**

Prefeito Municipal

**MIQUEIAS MIZÁ DA COSTA SALES**

Secretária Municipal de Cultura e Turismo

**EDITAL 002/2023**

**ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO**

|  |
| --- |
| **DADOS INFORMATIVOS** |
| 1. **DADOS DO RESPONSÁVEL**
 |
| **1.1 - Nome:** |
| **1.2 - RG:** |
| **1.3 - CPF:** |
| **1.4 – Endereço:** |
| **1.4 - Celular:** |
| 1. **PROPOSTA CONCEITUAL E DESCRIÇÃO DA PRÁTICA CULINÁRIA**
 |
| * 1. **Prato:**
 |
| **2.2 –Conceito e Descrição Culinária:** (Opcional) |
| 1. **DADOS BANCÁRIOS**
 |
| * 1. **– NOME DO BANCO:**
 |
| * 1. **- AGÊNCIA Nº:**
 |
| * 1. **- CONTA Nº \* CORRENTE ( ) \* POUPANÇA ( ) V:**
 |
| 1. **DECLARAÇÃO**
 |
| * 1. Esta inscrição implica na minha plena aceitação de todas as condições estabelecidas no EDITAL nº 002/2023;
	2. Declaro minha total responsabilidade pela utilização de documentos, imagens e outros meios, cujo direitos autorais estejam protegidos pela legislação vigente**.**
	3. As informações aqui prestadas são verdadeiras e de minha responsabilidade**.**

Caraúbas/RN \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Assinatura obrigatória do(a) proponente** |