

REGULAMENTO 4º FESTIVAL DO FRANGO CAIPIRA DE CORDISBURGO

O Festival do Frango de Cordisburgo - MG é uma realização da Prefeitura de Cordisburgo e que ocorre, entre os meses de agosto e setembro, com a participação de pessoas físicas e restaurantes da cidade e região.

O evento poderá ter o apoio de outras empresas e/ou instituições. O objetivo é a seleção, por meio de avaliação de um júri especializado e isento, bem como de júri popular, das receitas/pratos de culinária, cujo o prato principal é o FRANGO CAIPIRA, que se inscreveram para o Festival. Com isso, visa-se também a consolidação do setor gastronômico da cidade e valorização da identidade cultural e regional da culinária Cordisburguesa.

As regras de realização, participação e premiação do Festival do Frango de Cordisburgo estão enunciadas abaixo e a inscrição de cada participante vincula e condiciona sua imediata aceitação deste regulamento:

1. Dos Organizadores e da Coordenação

1.1- A organização e realização deste Festival do Frango está a cargo da Prefeitura Municipal de Cordisburgo, a qual indicará, exclusivamente, os nomes dos coordenadores, bem como dos membros que comporão o júri de seleção dos inscritos, e aceitará (ou não) os participantes.

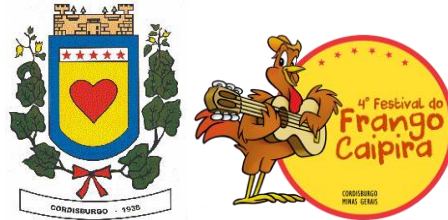
1.2- O nome "Festival do Frango de Cordisburgo" é marca registrada e seu uso depende de autorização da Instituição organizadora e não poderá ser utilizado ou citado em outras publicações, sem a menção conjunta da logomarca do Festival e menção dos nomes e das logomarcas dos produtos editados pela Instituição organizadora: "Prefeitura Municipal de Cordisburgo".

1.3 - Caberá aos coordenadores as decisões sobre as questões omissas nesse regulamento, bem como sobre a aceitação dos participantes em cada categoria gastronômica para a finalidade de concorrer à premiação.

1.4 - Caberá exclusivamente ao organizador a aceitação e inclusão de outras empresas patrocinadoras e apoiadoras do evento, cujos nomes e logomarca serão também divulgadas nos materiais publicitários do Festival do Frango.

2. Dos participantes e das regras para inscrição

2.1- Poderá participar do Festival Frango qualquer pessoa física e jurídica como: restaurante, bar, lanchonete, padaria ou empório, desde que seu estabelecimento esteja situado na cidade de Cordisburgo e região e comercialize pratos cujo o ingrediente principal seja o FRANGO CAIPIRA de preparo manual.



2.2- O participante, terá que apresentar um prato, cujo o ingrediente principal seja o FRANGO CAIPIRA, podendo conter no mínimo quatro (4) acompanhamentos.

2.3- Está vedada a participação de lojas e empórios que apenas revendam produtos culinários in natura ou industrializados.

2.4- Para participar o interessado deverá preencher Ficha de Inscrição com seus dados, onde deverá informar o cozinheiro chefe e dois (2) auxiliares.

2.5- Com a inscrição o Participante concorda em autorizar que a receita inscrita seja publicada e divulgada publicamente, bem como a imagem do prato e a imagem de seu estabelecimento gastronômico, de seus proprietários e chefs de cozinha, sem qualquer ônus para os organizadores.

2.6- A Ficha de Inscrição poderá ser obtida impressa na Secretaria de Turismo, Ecologia e Meio Ambiente (na Av. Padre João, 407, Centro, Cordisburgo – MG/ (31) 3715-1767, (31) 99495-9766 e, pelo e-mail: turismocordisburgo@gmail.com.

2.7- A inscrição somente será válida se o participante preencher os requisitos enunciados acima na qual será avaliado pelo júri especializado e popular.

3. Da avaliação e critérios

3.1 - As receitas culinárias não precisam ser novas ou inéditas, contudo, será aceita inscrição de receita/prato culinária que já tenha participado nos últimos 3 (três) Festivais do Frango.

3.2- Cada participante deverá enquadrar sua criação culinária ressaltando o FRANGO CAIPIRA, podendo um ou mais participantes optarem pela mesma receita.

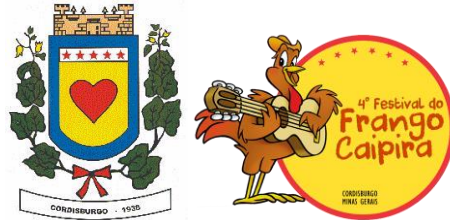
3.3 – Os critérios que serão avaliados pelo júri especializado e pelo júri popular serão: sabor, apresentação do prato, organização, criatividade e atendimento.

3.4- O júri especializado, será composto de 3 (três) membros do ramo da gastronomia.

3.5- Cada participante deverá, obrigatoriamente, disponibilizar o prato/receita culinária para os três (3) jurados no dia do evento para avaliação. Os pratos deverão ser entregues para a organização.

3.6 - Cada jurado dará uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), por prato inscrito, o vencedor do Festival do Frango será aquele que obtiver a maior soma entre os votos dos jurados. Todos os votos do júri especializado serão abertos e declarados.

3.7 - Considerando que a quantidade de jurados é ímpar, só haverá empate na escolha da receita/prato vencedor se dois membros do júri indicarem um



determinado prato e o outro indicar outro. Nessa hipótese o jurado se reunirá, para reavaliar o resultado.

3.8 – Cada cozinheiro entregará ao seu cliente uma ficha para a votação popular, que deverá ser depositada em urna única posicionada em lugar visível pela organização.

4. Das premiações

4.1 – Serão premiados o 1º, 2º e 3º lugar, com prêmios a definir.

4.2- A receita/prato culinário, que obtiver a maior quantidade de votos populares e do júri especializado, será o vencedor nas três colocações de 1º, 2º e 3º lugar.

5. Da comercialização dos pratos

5.1 – Haverá um caixa único para as vendas dos pratos e bebidas, montado pela organização.

5.2 – A cada prato comercializado, será destinado 40% do seu valor para o evento e o restante para os participantes.

5.3 – Cada participante receberá o valor de 60%, referente ao número de pratos vendido.

5.4 – Em cada barraca terá uma urna lacrada, fornecida pela organização, onde os participantes deverão os tickets vendidos. Os tickets seguirão o padrão adotado pela comissão organizadora.

6. Das disposições finais

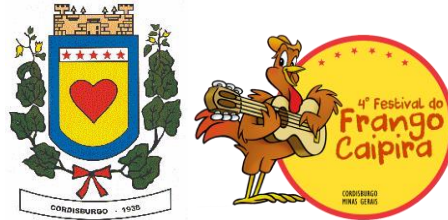
6.1- As fichas de inscrição deverão estar com os dados completos, inclusive a lista de ingredientes de cada prato, e o modo de preparo, deverão ser preenchidos.

6.2- A divulgação dos resultados dos vencedores, e dos prêmios especiais, ocorrerão no mesmo dia, as 16 horas. Cada vencedor receberá um prêmio a definir.

6.3- As decisões do júri na indicação dos vencedores serão e irrecorríveis.

6.4 - Cada participante ficará responsável pela elaboração da receita e uso dos ingredientes, bem como pela oferta deste ao público consumidor, não havendo qualquer interferência ou responsabilidade dos organizadores, nem dos patrocinadores e dos apoiadores, em relação a eventuais danos a terceiros causados pelos pratos gastronômicos oferecidos, ou pela qualidade dos ingredientes utilizados.

6.5 - O participante assume ser de sua autoria a receita enviada e que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, se não possível e eventual adaptação



de receita de autoria desconhecida e uso público; ao mesmo tempo cede e transfere para os organizadores, sem qualquer ônus para esta e em caráter definitivo, plena e totalmente, todos os direitos de publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do resultado. Os participantes inscritos estarão automaticamente autorizando os organizadores ao uso gratuito de suas imagens, seus nomes, suas vozes, em fotos, cartazes, filmes e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação do evento.

6.6 – O participante declara a adoção das normas e boas práticas de higiene e manipulação de alimentos; atesta pela salubridade dos ingredientes servidos e assume a responsabilidade sobre eventuais problemas de saúde pública, se estes forem comprovados dentro das normas estabelecidas, como advindos de seus produtos servidos durante o evento.

6.7- As questões omissas serão definidas pelos coordenadores indicados no item 1.3 acima.

6.8 - Ficam revogadas as disposições em contrário, bem como as regras vigentes nos Festivais do Frango anteriores.

6.9 – A organização do Festival do Frango Caipira, tem total liberdade de alterar esse regulamento, caso necessário.

Cordisburgo, 09 de julho de 2018

Coordenação do Festival do Frango Caipira de Cordisburgo - MG