



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 54958/2023

CONCURSO Nº 002/2023

CONCURSO SABORES DE APUCARANA – 80 ANOS

INCENTIVO AO TURISMO LOCAL ATRAVÉS DA ARTE DA GASTRONOMIA

O **MUNICÍPIO DE APUCARANA**, COM A DEVIDA AUTORIZAÇÃO EXPEDIDA EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO, TORNA PÚBLICO QUE REALIZARÁ O PROCESSO DE CONCURSO SABORES DE APUCARANA – 80 ANOS, COM OBJETIVO AO INCENTIVO AO TURISMO LOCAL ATRAVÉS DA ARTE DA GASTRONOMIA.

1. DA APRESENTAÇÃO DO CONCURSO

1.1 O CONCURSO SABORES DE APUCARANA - 80 ANOS TEM COMO OBJETIVO O INCENTIVO AO TURISMO LOCAL ATRAVÉS DA ARTE DA GASTRONOMIA, BEM COMO A VALORIZAÇÃO E RECONHECIMENTO AOS COZINHEIROS(AS) E CHEFES DE COZINHA APUCARANENSES, PROGRAMAÇÃO ALUSIVA AOS 80 ANOS DE APUCARANA COMEMORADOS EM 28 DE JANEIRO DE 2024. A LEI 092/2019 DECLARA A COSTELA DO FERRA MULA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL DE APUCARANA E COM BASE NESTA, CONSIDERANDO A RECONHECIDA HISTÓRIA DE FILANTROPIA DA ENTIDADE FERRA MULA É QUE PROPÕE-SE A REALIZAÇÃO DE DUAS DAS **TRÊS CATEGORIAS** DO CONCURSO: ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA E PRATOS À BASE DE COSTELA. A TERCEIRA CATEGORIA SE DESTINA A CONTEMPLAR A HISTÓRIA DO CAFÉ EM APUCARANA QUE TEM ESTRITA RELAÇÃO CULTURAL DA ETNIAS QUE COMPOEM A HISTÓRIA DA CIDADE POIS A COLONIZAÇÃO DE NOSSA CIDADE TEM RELAÇÃO COM A VINDA DE POVOS DE DIVERSOS LUGARES DO MUNDO PARA EXPLORAR O “OURO VERDE”- O CAFÉ NA DÉCADA DE 40.

1.2 A REALIZAÇÃO E PROMOÇÃO DO CONCURSO SABORES DE APUCARANA - 80 ANOS É DA PROMATUR (SECRETARIA DA PROMOÇÃO ARTÍSTICA, CULTURAL E TURÍSTICA DE APUCARANA) EM PARCERIA COM A FECOMÉRCIO-PR ATRAVÉS DO SENAC E SIVANA (SINDICATO DO COMÉRCIO VAREJISTA DE APUCARANA).

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 PODERÃO PARTICIPAR:

- I – RESIDENTES DE APUCARANA COM IDADE MÍNIMA DE 18 (DEZOITO) ANOS;
- II – PESSOA FÍSICA.
- III - PESSOA JURÍDICA QUE POSSUA CNPJ CNAE RELATIVO À PRODUÇÃO DE ALIMENTOS;
- IV - AS INSCRIÇÕES SERÃO GRATUITAS;
- V – AS INSCRIÇÕES DEVERÃO SER ENQUADRADAS EM UMA DAS SEGUINTE CATEGORIAS:

1- ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA;

2- PRATOS À BASE DE COSTELA;

3- BEBIDA PREPARADA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;

2.2 NÃO PODERÃO PARTICIPAR FUNCIONÁRIOS, EFETIVOS OU COMISSIONADOS, DA PREFEITURA MUNICIPAL DE APUCARANA, OU AINDA DE AUTARQUIAS, FUNDAÇÕES OU ÓRGÃO VINCULADO AO EXECUTIVO MUNICIPAL, BEM COMO NÃO SERÃO ACEITAS INSCRIÇÕES DE MEMBROS QUE COMPÕEM A COMISSÃO DE AVALIAÇÃO E SEUS PARENTES ATÉ 3º GRAU, INCLUINDO FUNCIONÁRIOS DAS ENTIDADES PARCEIRAS.

2.3 O PERÍODO DE INSCRIÇÕES DO CONCURSO SERÁ DE: **20 DE NOVEMBRO DE 2023 A 04 DE JANEIRO DE 2024** E DEVERÁ SER REALIZADA ATRAVÉS DO SITE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE APUCARANA OU PRESENCIALMENTE NO CINE TEATRO FÊNIX SITO À AV. CURITIBA, 1215, CENTRO, APRESENTANDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME COMPLETO DO COZINHEIRO(A)/ CHEF DE COZINHA, DATA DE NASCIMENTO, ENDEREÇO, E-MAIL E TELEFONE DE CONTATO, NOME DO PRATO A INSCREVER E A RECEITA CONTENDO TODOS OS INGREDIENTES E MODO DE PREPARO DETALHADO E DUAS FOTOS (SENDO UMA HORIZONTAL E UMA VERTICAL) DE BOA QUALIDADE DO PRATO PREPARADO, INDICAÇÃO A QUAL CATEGORIA ESTÁ INSCREVENDO O PRATO (MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO EM ANEXO EDITAL).

2.4 NO CASO DE INSCRIÇÃO DE BEBIDA À BASE DE CAFÉ O NOME DO PRODUTOR DE CAFÉ DE APUCARANA DEVERÁ CONSTAR NA



FICHA DE INSCRIÇÃO.

3. DAS ETAPAS

3.1 O CONCURSO SERÁ REALIZADO EM 3 ETAPAS:

1ª ETAPA: INSCRIÇÕES DAS RECEITAS PARTICIPANTES DE **20 DE NOVEMBRO DE 2023 À 04 DE JANEIRO DE 2024**.

2ª ETAPA: CLASSIFICAÇÃO E TRIAGEM DAS RECEITAS INSCRITAS: DE **05 DE JANEIRO DE 2024 À 15 DE JANEIRO DE 2024** A SER REALIZADA POR COMISSÃO JULGADORA NOMEADA EM DECRETO CONTENDO 01 MEMBRO E 01 SUPLENTE DO PODER PÚBLICO, 01 MEMBRO E 01 SUPLENTE DA FECOMÉRCIO, 1 MEMBRO E 01 SUPLENTE DO SENAC; 1 MEMBRO CIVIL COM FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA; 1 MEMBRO DO FERRA MULA.

3ª ETAPA: PRÉ-PREPARO DIA 19 DE JANEIRO DE 2023 E APRESENTAÇÃO DO PRATO PARA JULGAMENTO DIA 20 DE JANEIRO DE 2023. NA DATA DO PRÉ-PREPARO O PARTICIPANTE TERÁ ATÉ 3H PARA REALIZAR SEU PRÉ-PREPARO E ARMAZENAR NA GELADEIRA PARA FINALIZAR NO DIA SEGUINTE. NO PRÉ-PREPARO SERÃO AVALIADOS ITENS DE ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS. NA DATA DA APRESENTAÇÃO DO PRATO O PARTICIPANTE TERÁ 50 MINUTOS PARA FINALIZAR O PRATO E APRESENTAR PARA A BANCA DE JURADOS, EMPRATADO EM 7 (SETE) PORÇÕES INDIVIDUAIS IDÊNTICAS. PARA A OCUPAÇÃO DAS BANCADAS E ORDEM DE APRESENTAÇÃO SERÃO FEITOS SORTEIOS NA PRESENÇA DE TODOS OS PARTICIPANTES. PARÁGRAFO ÚNICO: TODOS OS SELECIONADOS PARA A 3ª ETAPA PASSARÃO POR UM WORKSHOP DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM DATA A SER DEFINIDA E A PARTICIPAÇÃO NESTE É CRITÉRIO OBRIGATÓRIO PARA A 3ª ETAPA DO CONCURSO, CASO ALGUM PARTICIPANTE NÃO PARTICIPE DO WORKSHOP, POR QUALQUER MOTIVO, ESTE SERÁ SUBSTITUÍDO.

4. DAS CATEGORIAS

4.1 SERÃO REALIZADAS **03 CATEGORIAS** DO CONCURSO SOBORES DE APUCARANA - 80 ANOS:

- **CATEGORIA ACOMPANHAMENTO DE COSTELA:** A RECEITA INSCRITA DEVERÁ CONTER INGREDIENTES QUE HARMONIZEM COM A COSTELA DO FERRA MULA, SENDO A PROPOSTA E APRESENTAÇÃO DO PRATO APENAS O ACOMPANHAMENTO DA COSTELA, NESTA CATEGORIA NÃO SERÁ PERMITIDO O USO DO INGREDIENTE COSTELA, UMA VEZ QUE ESTE SERÁ O PRATO PRINCIPAL NO DIA DA APRESENTAÇÃO DO PRATO NO CONCURSO;

- **CATEGORIA PRATO À BASE DE COSTELA:** A RECEITA INSCRITA DEVERÁ SER PRATO ÚNICO E OBRIGATORIAMENTE CONTER A COSTELA EM SUA COMPOSIÇÃO;

- **CATEGORIA BEBIDAS À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA:** A RECEITA DA BEBIDA INSCRITA DEVERÁ CONTER CAFÉ DE PRODUTOR DE APUCARANA E O NOME DO PRODUTOR DEVERÁ SER INDICADO NO MOMENTO DA INSCRIÇÃO. A COMISSÃO ORGANIZADORA NÃO DISPONIBILIZARÁ EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS PARA O MANUSEIO DA BEBIDA, CABENDO AO PARTICIPANTE TAIS PROVIDÊNCIAS.

PARÁGRAFO ÚNICO: TODOS OS INGREDIENTES E NECESSIDADES RELACIONADAS A ELABORAÇÃO DOS PRATOS SÃO DE EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DO PARTICIPANTE, NÃO CABENDO QUALQUER PLEITO INDENIZATÓRIO JUNTO À COMISSÃO ORGANIZADORA.

5. DO JULGAMENTO

5.1 SERÃO SELECIONADAS **05 (CINCO)** RECEITAS DE CADA CATEGORIA PARA ETAPA FINAL DE PRÉ-PREPARO E APRESENTAÇÃO DO PRATO.

5.2 AS DECISÕES DA COMISSÃO ORGANIZADORA SERÃO IRRETRATÁVEIS E IRREFUTÁVEIS, NÃO CABENDO RECURSO.

5.3 A PREFEITURA MUNICIPAL DE APUCARANA, ATRÁVÉS DA PROMATUR, RESERVA-SE O DIREITO, DE DESCLASSIFICAR O COZINHEIRO (A) OU CHEF DE COZINHA QUE NÃO CUMPRIR TODOS OS REQUISITOS DO PRESENTE REGULAMENTO.

5.4 O PARTICIPANTE DEVERÁ VESTIR NO DIA DA APRESENTAÇÃO DO PRATO: SAPATO FECHADO, CALÇA, CAMISETA BRANCA E TOUCA.

5.5 DEVERÁ SER RESPEITADA AS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC 216 DA ANVISA. SENDO VEDADA UTILIZAÇÃO DE QUALQUER APARELHO ELETRÔNICO COM COMUNICAÇÃO EXTERNA.

5.6 O PARTICIPANTE DEVERÁ PARTICIPAR DE UM WORKSHOP SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS A SER DIVULGADO JUNTO AOS SELECIONADOS PARA A 3ª ETAPA EM REUNIÃO A SER REALIZADA PELA PROMATUR PARA EXPLICITAR COMO SERÁ REALIZADA A REFERIDA ETAPA. A NÃO PARTICIPAÇÃO NA REUNIÃO E NO WORKSHOP DESCLASSIFICARÁ O PARTICIPANTE SENDO ACIONADO



IMEDIATAMENTE O PRÓXIMO COLOCADO.

5.7 OS JULGAMENTOS OBEDECERÃO A COMPOSIÇÃO DE NOTAS CONFORME CRITÉRIOS ABAIXO, QUE SERÃO AVALIADOS PELA COMISSÃO JULGADORA EM TODAS AS FASES DE AVALIAÇÃO, SENDO CLASSIFICADOS OS QUE OBTIVEREM AS MAIORES NOTAS:

- CLASSIFICAÇÃO PARA A 2ª FASE: SERÃO CLASSIFICADOS 05 PARTICIPANTES DE CADA CATEGORIA QUE OBTIVEREM AS MAIORES NOTAS:

CRITÉRIO	NOTA
PREENCHIMENTO COMPLETO DA INSCRIÇÃO	2
ADEQUAÇÃO DOS INGREDIENTES À PROPOSTA DO CONCURSO	5
DESCRIÇÃO ADEQUADA CONTENDO TODAS AS FASES DO MODO DE PREPARO	4
APRESENTAÇÃO DO PRATO (ANÁLISE DAS FOTOS)	4

- CLASSIFICAÇÃO FINAL NA 3ª FASE: SERÃO PREMIADOS 05 PARTICIPANTES DE CADA CATEGORIA QUE OBTIVEREM AS MAIORES NOTAS SOMANDO TODAS AS NOTAS DO PRÉ-PREPARO E AVALIAÇÃO DO PRATO:

A) AVALIAÇÃO PRÉ-PREPARO

CRITÉRIO	SUBCRITÉRIO	DESCRIÇÃO	SIM	PONTUAÇÃO
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR APRESENTA HIGIENE CORPORAL E COMPORTAMENTO PESSOAL ADEQUADO?	CABELOS PROTEGIDOS E TOTALMENTE COBERTOS; UNHAS CURTAS, LIMPAS E SEM ESMALTE; NÃO UTILIZA ADORNOS (BRINCOS, ALIANÇA, ANÉIS, PULSEIRAS, RELÓGIO ETC?); NÃO USA MAQUIAGEM; NÃO USA PERFUME; NÃO POSSUI BARBA E NEM BIGODE.		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR EXECUTA A HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS NOS MOMENTOS E DE FORMA ADEQUADA?	LAVOU AS MÃOS FREQUENTEMENTE, PRINCIPALMENTE ENTRE AS TROCAS DE TAREFAS QUE APRESENTEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA?		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR EVITA COMPORTAMENTOS, ATITUDES E GESTOS INCORRETOS DURANTE A MANIPULAÇÃO?	NÃO FUMAR, TOSSIR SOBRE OS ALIMENTOS, CUSPIR, MEXER NO CELULAR, SE COÇAR, MANIPULAR DINHEIRO, ETC?		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR NÃO APRESENTA SITUAÇÕES QUE POSSAM CONTAMINAR OS ALIMENTOS?	NÃO APRESENTA FERIMENTOS, LESÕES NAS MÃOS, CORTES NOS DEDOS, NOS BRAÇOS, INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS, OCULARES OU GASTROINTESTINAIS OU AFECÇÕES QUE CONTAMINEM OS ALIMENTOS.		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR UTILIZA UNIFORME ADEQUADO PARA AS ATIVIDADES EXECUTADAS, COMPLETOS E DE COR CLARA?	UTILIZA CALÇA COMPRIDA, CALÇADO FECHADO, CAMISETA, AVENTAL E TOUCA.		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O UNIFORME ENCONTRA-SE LIMPO E CONSERVADO?	UNIFORME NÃO APRESENTA SUJIDADES, NEM RASGOS E DESCOSTURAS.		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR UTILIZA CORRETAMENTE AS PLACAS DE CORTE, CONFORME AS CORES, PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA?	PLACA VERMELHA: CARNE VERMELHA; PLACA AMARELA: FRANGO CRU; PLACA AZUL: PEIXES E FRUTOS DO MAR; PLACA VERDE: HORTIFRUTIS; PLACA BRANCA: QUEIJOS, CHOCOLATES E PANIFICAÇÃO; PLACA BEGE: CARNES COZIDAS E EMBUTIDOS.		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR É ORGANIZADO?	FAZ O MISE EM PLACE (ORGANIZA TODOS OS INGREDIENTES ANTES DE COMEÇAR A RECEITA).		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR É ORGANIZADO?	SEPARA OS LIXOS CORRETAMENTE, ENTRE ORGÂNICOS E RECICLÁVEIS?		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR FAZ A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS?	HIGIENIZA HORTIFRUTIS DE FORMA CORRETA (EM ÁGUA CORRENTE ANTES DE CORTAR; COM ÁGUA CLORADA QUANDO FOR SERVIDO CRU)?		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR FAZ A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E MÓVEIS?	MANTEVE MESAS, BANCADAS, PIAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS LIMPOS E ORGANIZADOS?		ATÉ 5
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	O COMPETIDOR É LIMPO E ORGANIZADO?	FINALIZOU A PROVA, DEIXANDO TODO O ESPAÇO TRABALHADO LIMPO E ORGANIZADO?		ATÉ 5

B) AVALIAÇÃO DO PRATO



Prefeitura do Município de Apucarana

Superintendência de Compras, Licitações e Gestão de Contratos

Centro Cívico José de Oliveira Rosa, 25 / CEP: 86800-280 / Apucarana - Paraná



CRITÉRIO	NOTAS
AROMA	DE 01 A 05
SABOR	DE 01 A 05
TEXTURA	DE 01 A 05
APRESENTAÇÃO	DE 01 A 05
QUALIDADE DOS INGREDIENTES	DE 01 A 05
FACILIDADE DO MODO DE PREPARO	DE 01 A 05

PARÁGRAFO ÚNICO: AS LISTAS DOS PARTICIPANTES REFERENTES A CADA FASE DO CONCURSO SERÁ DIVULGADO NO SITE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE APUCARANA.

6. DA INFRAESTRUTURA

6.1 CADA COZINHEIRO (A)/CHEF DE COZINHA SERÁ RESPONSÁVEL PELA SELEÇÃO, AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM O PRATO, BEM COMO SEUS UTENSÍLIOS DURANTE A FASE DE INSCRIÇÃO;

6.2 PARA APRESENTAÇÃO DO PRATO SERÃO COLOCADOS À DISPOSIÇÃO DOS PARTICIPANTES OS SEGUINTE UTENSÍLIOS/EQUIPAMENTOS:

Equipamentos	Medida	Quantidade
Forno elétrico	Unid	01
Forno micro-ondas	Unid	01
Liquidificador	Unid	01
Batedeira	Unid	01
Panelas diversas	Unid	10
Assadeiras de alumínio	Unid	06
Prato raso	Unid	10
Prato fundo	Unid	10
Sousplast	Unid	10
Colheres de sopa	Unid	10
Garfo	Unid	10
Faca	Unid	10
Tábuas de cote	Unid	05
Escumadeira	Unid	03
Rolo de macarrão	Unid	02
Pegadores de metal	Unid	06

6.3 AS LOUÇAS (PRATOS) E TALHERES PARA APRESENTAÇÃO DA DEGUSTAÇÃO NO DIA DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS SERÃO PROVIDENCIADOS PELA COMISSÃO ORGANIZADORA, PODENDO O PARTICIPANTE LEVAR SEUS UTENSÍLIOS, CASO JULGUE NECESSÁRIO.

6.4 NOS DIA DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS SELECIONADOS A ORGANIZAÇÃO COLOCARÁ UM KIT BÁSICO A DISPOSIÇÃO DOS PARTICIPANTES QUE COMPREENDE: SAL REFINADO, ÓLEO DE SOJA, AÇUCAR REFINADO, LEITE, OVOS, MANTEIGA, ÁGUA MINERAL, NÃO CABENDO O PLEITO DE MARCAS DESSES PRODUTOS PELOS PARTICIPANTES.

7. DA PREMIAÇÃO

7.1 SERÃO PREMIADOS OS 05 (CINCO) PRIMEIROS COLOCADOS DE CADA CATEGORIA, CONFORME ABAIXO:

CATEGORIA	COLOCAÇÃO	PRÊMIO (R\$)
ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA.	1º (PRIMEIRO) LUGAR	1.800,00
ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA.	2º (SEGUNDO) LUGAR	1.000,00
ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA.	3º (TERCEIRO) LUGAR	800,00
ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA.	4º (QUARTO) LUGAR	500,00
ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA.	5º (QUINTO) LUGAR	400,00
PRATO À BASE DE COSTELA.	1º (PRIMEIRO) LUGAR	1.800,00



PRATO À BASE DE COSTELA.	2º (SEGUNDO) LUGAR	1.000,00
PRATO À BASE DE COSTELA.	3º (TERCEIRO) LUGAR	800,00
PRATO À BASE DE COSTELA.	4º (QUARTO) LUGAR	500,00
PRATO À BASE DE COSTELA.	5º (QUINTO) LUGAR	400,00
BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;	1º (PRIMEIRO) LUGAR	1.800,00
BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;	2º (SEGUNDO) LUGAR	1.000,00
BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;	3º (TERCEIRO) LUGAR	800,00
BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;	4º (QUARTO) LUGAR	500,00
BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA;	5º (QUINTO) LUGAR	400,00

7.2 A PREMIAÇÃO SERÁ PAGA EM ATÉ **30 (TRINTA) DIAS** APÓS O EVENTO, MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS PESSOAIS SOLICITADOS E OUTROS DOCUMENTOS A SEREM ASSINADOS PELO VENCEDOR. O VENCEDOR NÃO PODERÁ TER DÉBITO COM O MUNICÍPIO DE APUCARANA FICANDO CONDICIONADO O PAGAMENTO DA PREMIAÇÃO À QUITAÇÃO DO DÉBITO MUNICIPAL.

8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 AO SE INSCREVER NO CONCURSO, OS PARTICIPANTES INSCRITOS ACEITAM NA ÍNTEGRA O REGULAMENTO APRESENTADO.

8.2 A ORGANIZAÇÃO NÃO SE RESPONSABILIZA POR PERDAS, DANOS, ROUBOS OU FURTOS DE MATERIAIS FÍSICOS DOS PARTICIPANTES OU VISITANTES ANTES, DURANTE OU DEPOIS DO EVENTO;

8.3 O EVENTUAL ENVOLVIMENTO EM DESAVENÇA, BRIGA, CONFLITO E/OU CONSTATAÇÃO DE MÁ CONDUTA ACARRETARÁ A DESCLASSIFICAÇÃO DO CONCURSO E A DEPENDER DA SITUAÇÃO A SUA RETIRADA DO LOCAL POR AUTORIDADE COMPETENTE.

8.4 OS PARTICIPANTES CONCORDAM QUE OS DADOS PESSOAIS, INCLUINDO, MAS NÃO SE LIMITANDO A, NOME, ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA, NÚMERO DE TELEFONE E ENDEREÇO DE E-MAIL, PODEM SER COLETADOS, PROCESSADOS, ARMAZENADOS E UTILIZADOS PARA FINS ESPECÍFICOS DO CONCURSO.

8.5 OS PARTICIPANTES CONCORDAM EM PARTICIPAR DA PUBLICIDADE RELACIONADA E NO USO DE SEU NOME E IMAGENS PARA FINS DE PROPAGANDA, PROMOÇÃO E PUBLICIDADE PARA A PREFEITURA MUNICIPAL DE APUCARANA SEM REMUNERAÇÃO ADICIONAL.

8.6 QUALQUER OCORRÊNCIA QUE NÃO TENHA SIDO DIRIMIDA PELO PRESENTE REGULAMENTO SERÁ RESOLVIDA PELA COMISSÃO ORGANIZADORA.

8.7 A INEXECUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DAS CONDIÇÕES PREVISTAS NO REGULAMENTO DO CONCURSO INVIABILIZARÁ A CONTINUIDADE DO PARTICIPANTE, SENDO O MESMO EXCLUÍDO DO PROCESSO EM QUALQUER MOMENTO DO CONCURSO,

8.8 FICA DESIGNADO A FUNCIONÁRIA **SUELI DE OLIVEIRA SOUZA**, RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E ACOMPANHAMENTO JUNTO À EMPRESA CONTRATADA. PORTADORA DO CPF: 979.611.679-00 E RG: 7045028-3, TELEFONE PARA CONTATO: (43) 3423-2944, E-MAIL: DIRECAOTEATRO@GMAIL.COM

8.9 OS PAGAMENTOS AOS VENCEDORES SERÃO REALIZADOS EM ATÉ 30 (TRINTA) DIAS APÓS HOMOLOGAÇÃO DO EVENTO POR DEPÓSITO EM CONTA CORRENTE DEVIDAMENTE INDICADA PELO VENCEDOR;

MUNICÍPIO DE APUCARANA, 16 DE NOVEMBRO DE 2023.

SEBASTIÃO FERREIRA MARTINS JUNIOR

(JUNIOR DA FEMAC)

PREFEITO



Prefeitura do Município de Apucarana

Superintendência de Compras, Licitações e Gestão de Contratos

Centro Cívico José de Oliveira Rosa, 25 / CEP: 86800-280 / Apucarana - Paraná



FICHA DE INSCRIÇÃO - MODELO

Razão Social da Empresa / Nome Completo do Cozinheiro ou Chef de Cozinha: _____

Data de Nascimento: _____

CNPJ/CPF: _____

Endereço: _____

Bairro/Distrito: _____

Telefone: (____) _____ E-mail: _____

CATEGORIA:

() ACOMPANHAMENTO DA COSTELA DO FERRA MULA

() PRATO À BASE DE COSTELA.

() BEBIDA À BASE DE CAFÉ DO PRODUTOR DE APUCARANA

Nome do Prato: _____

Ingredientes e modo de preparo detalhado:

Município de Apucarana, _____ de _____ de _____.