

EDITAL Nº 001/2026 SETUR

**REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO DO CONCURSO 20º FESTIVAL GASTRONÔMICO
DE TAQUARUÇU-FGT**

A Secretaria Municipal de Turismo, inscrita no CNPJ nº 24.851.511/0048-49, Entidade Autárquica da Administração Indireta da Prefeitura de Palmas, localizada na Quadra 308 Sul, Av. NS-10 Área Verde, Centro de Convenções Arnaud Rodrigues, Palmas-TO, regida pelas disposições contidas no artigo 80, inciso IV e V, da Lei Orgânica do Município de Palmas/TO, em conformidade com a Lei Municipal nº 1.967/2013 e na Lei Federal nº 14.133/21, **Processo Digital nº 039515/2026** e Portaria nº **15/2026-SETUR**, torna público o Edital nº **001/2026 - SETUR** – Regulamento para participação no Concurso **20º Festival Gastronômico de Taquaruçu-FGT**, nos termos abaixo discriminados.

1. OBJETO GERAL

1.1. Promover a valorização da gastronomia local e regional, estimulando a economia criativa, o turismo e o fortalecimento da identidade cultural culinária, por meio de concurso do **20º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU-FGT**.

2. OBJETIVO ESPECÍFICO

- 2.1. Valorizar os ingredientes e a culinária local;
- 2.2. Incentivar o uso de produtos da região resgatando saberes e sabores tradicionais;
- 2.3. Fortalecer a identidade gastronômica local;
- 2.4. Atrair fluxo turístico para a capital;
- 2.5. Promover crescimento econômico da região;
- 2.6. Proporcionar lazer para população.

3. DO LOCAL E DA DATA

3.1. O **20º FGT** acontece no distrito de Taquaruçu no período de **03 a 07 de setembro de 2026**.

4. DAS CATEGORIAS

4.1. Categoria Circuito Gastronômico

- a) **Lanche Salgado** (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas salgadas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos, cachorro- quente).
- b) **Jantinha** (massas em geral como: canelone, rondelli, lasanha, risoto, panelinha, arroz misturado e proteína com acompanhamentos).
- c) **Prato Doce** (pudim, tortas, doce, banoffe, verrine, mousses e sobremesas em geral).
- d) **Alimentação Funcional** (serão considerados os pratos diet, light, vegetariano e sem lactose, podendo ser inscritos preparações doces e/ou salgados ou comidinha). Preparação diet será considerada o produto isento de açúcar, açúcar invertido, açúcar turbinado, dextrose, dextrina, frutose, glicose, glucose, maltose, maltodextrina, sacarose, oligossacarídeos, xarope glucose-frutose, xarope de milho em sua composição. No momento da inscrição o participante deve incluir o rótulo completo da preparação inscrita. Preparação light será considerada o produto reduzido em pelo menos 25%

(vinte e cinco por cento) de gordura e/ou açúcar em sua composição, em relação ao produto convencional. No momento da inscrição o participante deve incluir o rótulo completo da preparação inscrita. Preparações vegetarianas serão consideradas pratos doces e/ou salgados ou comidinha, que não usem em seu preparo carnes bovinas, suínas, aves, peixes, ovo, queijo, leite e mel, ou seja, nenhum produto ou subproduto de origem animal. Para os pratos sem lactose, serão considerados pratos doces e/ou salgados produzidos sem lactose e/ou com produtos isentos de lactose, como por exemplo, o leite sem lactose.

Obs: a produção de alimentos isentos de lactose, diet e light, são de responsabilidade exclusiva do participante que fará inscrição do seu prato no **FGT**. Ficando a organização do **FGT** isenta de qualquer reclamação do consumidor.

- e) **Trailer/Food Truck:** será permitido Lanche Salgado (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas salgadas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos, cachorro- quente) e Jantinha (massas em geral como: canelone, rondelli, lasanha, risoto, panelinha, arroz misturado e proteína com acompanhamentos).
- f) **Drinks Regionais:** drinks alcoólicos e não alcoólicos produzidos obrigatoriamente com 01 (um) ingrediente regional.

4.1.2. Categoria Rota Gastronômica (Empreendimentos Turísticos)

- a) Jantinha (massas, proteína com acompanhamentos); Prato Doce (sobremesas em geral), Lanche Salgado (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos e similares).

4.2. As vagas serão distribuídas entre as categorias:

4.2.1. Circuito Gastronômico (Lanches Salgados, Jantinha, Pratos Doces, Trailer/Food Truck, Alimentação Funcional e Drinks Regionais).

4.2.2. Rota Gastronômica (Jantinha, Prato Doce ou Lanche Salgado).

Categoria Circuito Gastronômico	Ampla Concorrência	Cota Taquaruçu	Total
Lanche Salgado	04	05	09
Jantinha	04	05	09
Prato Doce	04	05	09
Trailer/Food Truck	04	04	08
Alimentação Funcional	02	03	05
Drinks Regionais	02	03	05

Categoria Rota Gastronômica			
Jantinha, Lanche Salgado e Prato Doce	00	10	10
TOTAL GERAL			55

4.2.3. É de obrigatoriedade o participante que estiver inscrito passar por todas as etapas do concurso.

4.2.4. Entre os pratos selecionados pelo júri técnico, será observado o número de **preparações semelhantes**, buscando oferecer uma variedade de produtos para o público do **20º FGT**. Dessa forma serão considerados em cada categoria:

Lanche Salgado: um sanduíche, um shawarma, um cachorro quente, uma pamonha, um tipo de salgado, um tipo de crepe/crepioca, um tipo de pastel, um tipo de torta salgada, um tipo de

pizza/calzone, um tipo de cuscuz/tapioca e um tipo de petisco.

Se algum lanche salgado não alcançar a pontuação mínima, será convocada outro lanche salgado com maior avaliação primeiramente em sabor, segundo em originalidade e criatividade, terceira em montagem da preparação; independente de já ter alcançado o número máximo de oferta.

Para as categorias de **Prato Doce, Trailer/Food Truck e Alimentação Funcional** seguirá a mesma classificação. As nove, oito e cinco diferentes preparações respectivamente com as maiores notas, serão classificadas para o **20º FGT**. Esse formato prevê a oferta de uma maior variedade de produtos para o público do evento em 2026.

Jantinha: um tipo de massas em geral, um tipo de chambaril, dois tipos de peixe (caranha, tambaqui, pintado), um tipo de risoto, um tipo de panelinha, um tipo de arroz misturado, um tipo de carne de porco, um tipo de prato com frango.

Se alguma jantinha não alcançar a pontuação sugerida, será convocada a **Jantinha** com maior avaliação, independente de já ter alcançado o número sugerido de oferta. **Exemplo:** caso nenhum prato de massa alcance a pontuação para ser classificado, a outra vaga será destinada para o prato de qualquer outra preparação que tiver obtido a maior nota primeiramente em sabor, segundo em originalidade e criatividade, terceira em montagem da preparação.

Drinks Regionais: um drink que valoriza ingredientes típicos, insumos locais e referências culturais da região. Os drinks devem ter ingredientes diversificados, buscando oferecer uma variedade de sabores, não sendo permitida a classificação de drinks com a mesma receita.

4.3. As vagas não preenchidas pelos inscritos na cota de Taquaruçu serão ofertadas aos inscritos da ampla concorrência.

4.4. As vagas não preenchidas na categoria Rota Gastronômica, não serão disponibilizadas para outra categoria.

4.5. As vagas serão preenchidas de acordo com os critérios de avaliação descritos neste edital.

4.6. Serão selecionados 08 (oito) veículos tipo Trailer/Food Truck que participarão do **20º FGT**.

4.7. Na categoria Trailer/Food Truck, o participante deverá preencher a opção Trailer/Food Truck na ficha de inscrição, bem como anexar **fotos coloridas** do equipamento (Trailer/Food Truck).

4.8. O Trailer/Food Truck deve estar com a documentação regularizada e **exclusivamente em nome do inscrito**. **Não será aceita a documentação em nome de terceiros.**

4.9. Serão vistoriados durante a degustação a estrutura dos Trailer/Food Truck, para verificar as condições de armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, considerando as normas exigidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), conforme Legislação Vigente RDC 43/2015 e RDC 216/2004 e Corpo de Bombeiros da Prefeitura de Palmas.

4.10. Na categoria Trailer/Food Truck poderão concorrer: Lanche Salgado (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas salgadas em geral, pizza, cuscuz, shawarma, petiscos, cachorro- quente) e Jantinha (massas em geral como: canelone, rondelli, lasanha, risoto, panelinha, arroz misturado e proteína com acompanhamentos).

4.11. 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, Prefeitura e DENATRAN (Departamento Nacional de Trânsito) e DETRAN (Departamento Estadual de Trânsito). A maioria dos veículos é formada por trailers, furgões, caminhonetes ou

caminhões adaptados e devem ficar dentro da vaga delimitada pela organização (não podendo expandir livremente) e não sendo permitido ampliar a área com estruturas externas fora do permitido.

4.12. Na categoria Rota Gastronômica poderão participar, os empreendimentos como bares, restaurantes, lanchonetes e similares, que possuem estrutura física no distrito de Taquaruçu/Taquaruçu Grande, e com 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.

4.13. Na categoria Rota Gastronômica, cada estabelecimento poderá participar com apenas 01 (um) prato, o qual identifique o estabelecimento, podendo ser uma jantinha, lanche doce ou salgado, sendo que esse prato deverá permanecer no cardápio do estabelecimento durante a data preestabelecida pela comissão julgadora, com data e horário a ser definida.

4.14. Na inscrição deverão constar os **dados da empresa e os dados pessoais do chef** que irá fazer a apresentação do prato da Rota Gastronômica no momento inicial de degustação, e nos dias do festival para avaliação dos jurados.

4.15. Os participantes nas categorias: jantinha, alimentação funcional, lanche salgado e prato doce no momento da inscrição deverão fornecer o endereço de produção e afirmar que possuem condições de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e transporte de alimentos conforme as normas vigentes da Vigilância Sanitária, e ainda deverão dar ciência que poderão ser visitados pelo órgão fiscalizador do município.

4.16. Para a validação e realização de qualquer categoria prevista neste edital, será obrigatório o mínimo de 10 (dez) participantes regularmente inscritos. **Caso o número mínimo não seja atingido, a organização se reserva o direito de cancelar, manter ou remanejar a categoria.**

5. DOS PRATOS

5.1. Todos os 55 (cinquenta e cinco) participantes deverão concorrer com apenas 01 (uma) receita, de Lanche Salgado, Jantinha, Alimentação Funcional, Prato Doce, Trailer/Food Truck, Drinks Regionais ou Rota Gastronômica.

5.2. Os pratos deverão ser comercializados seguindo os seguintes critérios:

5.2.1 Circuito Gastronômico

- a) Lanches Salgados: Comercializados em porções de 150g a 250g entre os valores R\$16,00 a R\$ 20,00;
- b) Pratos Doces: Comercializados em porções de 100g a 200g entre os valores de R\$ 12,00 a R\$ 18,00;
- c) Jantinha: Comercializados em porções de 200g a 300g, entre os valores de R\$ 16,00 a R\$ 25,00;
- d) Trailer/Food Truck: Comercializados em porções de 150g a 250g entre os valores R\$ 16,00 a R\$ 25,00;
- e) Alimentação Funcional: Comercializados em porções de 150g a 250g entre os valores R\$16,00 a R\$ 20,00;
- f) Drinks Regionais: Comercializados em porções de 200ml a 300ml, entre os valores R\$18,00 a R\$30,00.

Observação: durante a etapa de seleção e fiscalização do **20º FGT** as preparações poderão ser pesadas para conferência das quantidades determinadas em edital. Qualquer preparação

encontrada com peso inferior ao estabelecido para categoria do produto inscrito será automaticamente desclassificada do concurso, não podendo concorrer a nenhum prêmio.

5.2.2 Rota Gastronômica

- a) **Comercializados entre os valores de R\$35,00 a R\$95,00.**
- b) Será realizada pelos fiscais do evento a qualquer momento a pesagem para conferência do peso da porção inscrita no festival, caso o prato não respeite o peso estabelecido no item 5.2 deste edital, o participante será desclassificado da premiação.
- c) As receitas de Lanches Salgados, Jantinhas, Alimentação Funcional, Pratos Doces, Trailer/Food Truck, Drinks Regionais e Rota Gastronômica concorrem separadamente.

6. DA INSCRIÇÃO

6.1. As inscrições para o **20º FGT** serão realizadas de forma **online**, no endereço eletrônico <https://fgt.palmas.to.gov.br> no período de **13/06/2026 a 17/07/2026**. A homologação das inscrições com as adequações das vagas conforme item 4.2 deste edital serão publicados no Diário Oficial dia **21/07/2026**. No dia **23/07/2026** ocorrerá a realização do Workshop de Ficha Técnica e Harmonização de Pratos, das 14h às 17h em local a ser divulgado (a participação no Workshop será de caráter obrigatório). Publicação dos Jurados Técnicos da fase de avaliação da degustação **23/07/2026**. Avaliação das preparações do circuito gastronômico (Lanche Salgado, Prato Doce, Jantinha, Alimentação Funcional, Trailer/Food Truck, Drinks regionais) e a Rota Gastronômica será **27/07/2026 a 04/08/2026**. E a divulgação do resultado da fase de avaliação da degustação **07/08/2026**. Para inscrição no **20º FGT** no **Circuito Gastronômico** serão aceitas, exclusivamente, pessoas físicas. A inscrição de pessoas jurídicas será exclusiva da categoria **Rota Gastronômica**.

6.2. As receitas para o **20º FGT** deverão conter obrigatoriamente pelo menos 01 (um) ingrediente regional presente na preparação do prato e não somente no molho. Exemplos de ingredientes que podem ser utilizados: abóbora, banana, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, carne de porco, camarão, peixes (tambaqui, tilápia, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, dobradinha (buchada), abacaxi, mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri e outros ingredientes considerados da região. As receitas participantes de edições anteriores não poderão se inscrever no **20º FGT**. Para o **20º FGT** deverão se inscrever receitas com nomes e ingredientes inéditos.

Observação: receitas com ingrediente regional apenas no molho poderão ser desclassificadas no ato da inscrição.

6.3. Não será cobrado taxa de inscrição.

6.4. No momento da inscrição deverão ser anexados:

PESSOA FÍSICA

I- Anexo do RG e CPF;

II- Anexo da CND Municipal – Certidão Negativa de Débitos;

III- Anexo da cópia do comprovante de residência em nome do inscrito, comprovando que o mesmo reside no município de Palmas. Nos casos em que o comprovante não esteja em nome do inscrito, apresentar o contrato de locação registrado em cartório e/ou declaração de residência registrada em cartório;

IV- Anexo da Certidão negativa de débito estadual - pessoa física;

V- Anexo da Certidão negativa de débito federal - pessoa física;

VI- Os termos e declarações exigidos no ato da inscrição, tais como Termo de Uso de Imagem, Termo de Não Trabalho Infantil, Termo de Não Servidor, Termo de Compromisso e demais declarações pertinentes, não deverão ser apresentados fisicamente nem por meio de envio de arquivos digitais.

A concordância com os referidos termos será realizada exclusivamente por meio de aceite eletrônico, mediante a marcação dos campos específicos ('check') na plataforma de inscrição, sendo esta manifestação considerada válida para todos os efeitos legais e jurídicos, equiparando-se à assinatura do participante.

Observação: inscrições com pendências em documentos não serão homologadas.

PESSOA JURÍDICA

I- Anexo do RG e CPF (proprietário do restaurante e do chefe inscrito);

II- Anexo da CND Municipal – Certidão Negativa de Débitos (restaurante e chefe inscrito);

III- Anexo da Cópia do comprovante de endereço do restaurante, comprovando que o mesmo se localiza em Taquaruçu. Nos casos em que o comprovante não esteja em nome do restaurante inscrito ou do proprietário, apresentar o contrato de locação registrado em cartório e/ou declaração de residência registrada em cartório;

IV- Anexo da Cópia do comprovante de residência em nome do CHEFE inscrito, comprovando que o mesmo reside no município de Palmas. Nos casos em que o comprovante não esteja em nome do chefe inscrito, apresentar o contrato de locação registrado em cartório e/ou declaração de residência registrada em cartório;

V- Anexo da Certidão negativa de débito estadual - pessoa física (chefe inscrito);

VI - Certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo Tribunal de Justiça do Estado do Tocantins (restaurante);

VII- Prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (restaurante);

VIII- Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (restaurante);

IX- Estatuto ou contrato social em que conste a atual composição societária da pessoa jurídica (restaurante);

X- Cartão do CNPJ;

XI - Os termos e declarações exigidos no ato da inscrição, tais como Termo de Uso de Imagem, Termo de Não Trabalho Infantil, Termo de Não Servidor, Termo de Compromisso e demais declarações pertinentes, não deverão ser apresentados fisicamente nem por meio de envio de arquivos digitais.

A concordância com os referidos termos será realizada exclusivamente por meio de **aceite eletrônico**, mediante a marcação dos campos específicos ('check') na plataforma de inscrição, sendo esta manifestação considerada válida para todos os efeitos legais e jurídicos, equiparando-se à assinatura do participante.

XII - Comprovar vínculo do(a) candidato(a) inscrito(a) com a empresa (contracheque ou CTPS).

6.6. Para participação no **20º FGT** será aceito para a categoria Circuito Gastronômico, exclusivamente, pessoas físicas, e para categoria Rota Gastronômica, será aceito,

exclusivamente, pessoas jurídicas, com estabelecimento físico no Distrito de Taquaruçu/Taquaruçu Grande.

6.7. Todos os inscritos deverão participar do **Workshop do 20º FGT**, oferecido pela comissão organizadora, sob pena de desclassificação.

6.8. Não poderão inscrever-se servidores públicos municipais ou dirigentes da Secretaria Municipal de Turismo, tampouco parentes dos membros da Comissão do Concurso e da Comissão Julgadora.

6.9. Estão impedidas de se inscrever no certame pessoas físicas ou jurídicas suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar no âmbito da Administração Municipal, as declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública e as impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, conforme dispõe a Lei nº 14.133/21.

7. DO FOMENTO À GASTRONOMIA DO DISTRITO TAQUARUÇU E TAQUARUÇU GRANDE

7.1. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu como forma de incentivo a gastronomia local deverão apresentar no ato da inscrição comprovante de residência. Serão aceitos como comprovação de endereço: contrato de aluguel de no mínimo seis meses com firma reconhecida, faturas de água, luz, telefone ou TV por assinatura, correspondência bancária, podendo ser aceito os mesmos documentos no nome do cônjuge, filhos ou parente de primeiro grau, devidamente comprovado por meio de declaração registrada em cartório.

7.1.1. Serão destinadas 05 (cinco) de cada 09 (nove) vagas dos estandes: jantinha, lanche salgado ou prato doce e 04 (quatro) de cada 08 (oito): food truck e 03 (três) de cada 05 (cinco): alimentação funcional, 03 (cinco) de cada 05 (cinco) drinks regionais, para **moradores de Taquaruçu** das Categorias do Concurso Gastronômico.

7.1.2. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu, como forma de incentivo a gastronomia local poderão participar das 10 (dez) vagas exclusivas para a **Rota Gastronômica** neste **20º FGT**, não serão destinados estandes de vendas no local da feira gastronômica, e sim funcionará nos estabelecimentos indicados no ato da inscrição, conforme data e horários que serão estipulados pela organização do evento.

7.1.3. Os participantes residentes no Distrito de Taquaruçu e Taquaruçu Grande, como forma de incentivo a gastronomia local, deverão anexar no ato da inscrição, além de comprovante de residência, comprovação do estabelecimento, e para tanto serão aceitos contrato social, CNPJ e foto do estabelecimento.

7.1.4. Os pratos inscritos na categoria Rota Gastronômica concorrem separadamente, sendo 10 (dez) vagas destinadas a esta categoria específica.

7.1.5. As vagas não preenchidas serão distribuídas dentro desta categoria específica na modalidade Jantinha, Alimentação Funcional e Lanche Salgado ou Doce, obedecendo a nota mínima de 70 (setenta) pontos aos critérios de melhor qualificação.

7.1.6. Os pratos serão classificados por meio de nota mínima de 70 (setenta) nas etapas de avaliação de acordo com item 08 deste edital.

7.1.7 Caso o participante da Rota Gastronômica não tenha interesse na utilização dessa categoria específica, poderá se inscrever nas demais categorias que terão estandes durante a feira gastronômica, como pessoa física.

8. DA AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

8.1. Todos os inscritos participarão da avaliação de degustação, e para classificação, precisarão obter uma nota mínima de 70 (setenta). A avaliação dos participantes, por meio da etapa de degustação, ficará a cargo de um corpo de júri técnico da área de gastronomia, que será indicado pela comissão organizadora do evento. A etapa de degustação acontecerá no período de **27/07/2026** a **04/08/2026**, conforme cronograma que será disponibilizado pela organização do evento. O resultado final da avaliação de degustação será divulgado no Diário Oficial no dia **07/08/2026**. Após a divulgação do resultado da fase de degustação, estará disponível exclusivamente pelo e-mail **festivalgastronomico.fgt@gmail.com**, o prazo para protocolar recurso entre os dias **10/08/2026** a **12/08/2026**. O resultado da análise de recurso e o resultado final da fase de degustação sairá no Diário Oficial dia **13/08/2026**.

8.1.1. Para a avaliação de degustação, o inscrito no concurso deverá comparecer no local a ser divulgado no Diário Oficial, e executar a preparação e montagem e apresentação do prato **conforme será comercializado durante o 20º FGT** para ser avaliado por um júri técnico de Palmas, composto por pelo menos 03 (três) pessoas. O júri técnico será composto por profissionais da área de alimentos e bebidas de Palmas e região, selecionados pela comissão organizadora. O nome dos jurados será publicado também no Diário Oficial do dia **23/07/2026**. O júri técnico receberá a ficha de avaliação e orientações sobre cada critério para garantir maior lisura no processo de seleção.

8.1.2. Para essa etapa será disponibilizado de 15 a 30 minutos para cada participante, devendo este executar o **pré-preparo** necessário para apresentação do prato em tempo hábil. O participante deverá trazer sua preparação previamente pronta, apenas para finalização no local e levar os utensílios necessários para preparação (panelas, frigideiras, talheres, balança e etc.). Estará disponível bancada de apoio, fogão doméstico, gás, lavatório com água, micro-ondas.

8.1.3. No momento da **preparação e apresentação do prato para os jurados** somente será permitido a entrada **EXCLUSIVAMENTE do(a) candidato(a) inscrito(a) no concurso**. Não será permitida a entrada de nenhum ajudante/auxiliar ou de terceiros neste momento. Caso a regra seja descumprida pelo inscrito o mesmo será desclassificado do concurso.

8.1.4. Para inscritos idosos, com idade acima de 65 (sessenta e cinco) anos, será permitido a entrada de 01 (um) ajudante/auxiliar, caso seja do interesse do inscrito.

8.1.5. Em nenhuma hipótese outra pessoa poderá fazer a apresentação do prato no momento da degustação no lugar do(a) inscrito(a). Não será aceito nenhum tipo de documento com procuração ou declaração do inscrito dando poderes a terceiros para fazer apresentação do prato na degustação.

8.1.6. Caso o(a) inscrito(a) não possa comparecer ao local da degustação, será automaticamente desclassificado desta etapa e eliminado do concurso.

8.1.7. A comissão organizadora irá cumprir a ordem divulgada no Diário Oficial checando o dia e horário para a etapa de degustação, em casos de atraso ou não comparecimento, o candidato será automaticamente desclassificado.

8.1.8. Cada participante deverá entregar 04 (quatro) cópias **DIGITADAS e IMPRESSAS** da receita que concorrerá no festival, sendo: 03 (três) para os jurados e 01 (uma) para a organização do evento a qual será anexada ao dossiê do inscrito. A não entrega da receita, ou a entrega manuscrita, acarretará em prejuízo na avaliação do prato.

8.1.9. Os custos de ingredientes e utensílios para apresentação do prato na etapa de degustação serão de responsabilidade do participante.

8.1.10. Para elaboração dos pratos na degustação será disponibilizado bancada de apoio, fogão doméstico, gás, lavatório com água, micro-ondas.

8.1.11. O participante terá que preparar 04 (quatro) pratos na etapa de degustação, sendo 03 (três) para o júri técnico e 01 (um) para ser fotografado por profissional e usado para divulgação, EXCLUSIVAMENTE da Prefeitura de Palmas, no material gráfico e digital do **20º FGT**.

8.1.12. O prato apresentado na degustação deverá ser o mesmo que será ofertado durante o Festival, inclusive usando o mesmo tipo de utensílio para servir, tais como: pratinhos descartáveis, cumbucas descartáveis, talheres e copos descartáveis. Não deverá ser apresentado prato em louças, de cerâmicas, copos de vidros, talheres de inox, pois não serão usados durante o Festival. Além disso, no dia da degustação todos os pratos serão pesados pela organização para conferência da quantidade, conforme edital.

8.1.13. Todos os aprovados na etapa de degustação deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e do Curso de Empreendedorismo, oferecidos pela comissão organizadora. **A pessoa registrada na inscrição deverá ter 100% (cem por cento) de frequência em cada curso descrito acima e apresentar os certificados de conclusão sob pena de desclassificação.**

8.1.14. Todos os aprovados na etapa de degustação que concorrerão nos estandes da feira gastronômica deverão pagar a taxa de **liberação sanitária de venda fixa em evento**. O valor da taxa será de acordo com os critérios do Código Tributário do Município. Cada participante deverá apresentar cópia do **PROTOCOLO** do processo da **liberação sanitária de venda fixa em evento** no dia do sorteio dos estandes, sob pena de desclassificação.

8.1.15. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a Categoria Circuito Gastronômico – Jantinha, Prato Alimentação Funcional, Prato Doce, Lanche Salgado e Drinks Regionais serão conforme Quadro 1.

Quadro 1. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação para a Categoria Circuito Gastronômica – Jantinha, Prato Alimentação Funcional, Prato Doce, Lanche Salgado e Drinks Regionais.

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	ENTREGA DA RECEITA () SIM () NÃO		05
	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	20
		AROMA	05
		TEXTURA	10
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambaril, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	15
AMBIENTE	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
		Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes).	10
TOTAL			100

8.1.16. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a categoria Trailer/Food Truck serão conforme Quadro 2.

Quadro 2. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação na Categoria Trailer/Food Truck.

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
	ENTREGA DA RECEITA	() SIM () NÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	ENTREGA DA RECEITA		05
	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	05
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chamberil, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	15
AMBIENTE	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
		Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes).	10
	ESTRUTURA	Higiene dos equipamentos: chapa, refrigeradores, fogões, máquinas de crepe, sorvete, entre outros.	05
		Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%.	03
		Presença de lixeira com pedal.	02
		Insumos abertos nos refrigerados devidamente identificados.	05
		Produtos em estrados e nenhum diretamente no chão.	02
		Área de pré-preparo higienizadas (ex. bancadas sem aspecto de gordura).	03
	TOTAL		

8.1.17. Os critérios de avaliação na etapa de degustação para a categoria Rota Gastronômica serão conforme Quadro 3.

a) Jantinha, Prato Doce ou Lanche Salgado

Quadro 3. Formulário de avaliação dos inscritos para etapa de degustação na Categoria Rota Gastronômica.

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
	ENTREGA DA RECEITA	() SIM () NÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	20
		AROMA	05
		TEXTURA	10
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chamberil, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	20
		AMBIENTE	APRESENTAÇÃO
Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05		
Aparência do participante em relação a vestimentas (higiene pessoal geral, sem uso de adornos e esmaltes).	05		
TOTAL			100

8.1.18. A nota mínima para a classificação será de 70 (setenta) pontos e serão aceitos conforme números disponíveis de vagas, e ocorrendo empate na nota final, o desempate realizado da maior pontuação do item composição do prato, atribuídos pelo júri técnico as notas do quesito “Originalidade e Criatividade”. Persistindo o empate, será classificada a nota de “Sabor” como desempate.

8.1.19. O resultado final da fase de avaliação de degustação do **20º FGT** será publicado no diário oficial do dia **07/08/2026**.

9. DA PARTICIPAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS

9.1. As receitas selecionadas serão distribuídas em 37 (trinta e sete) estandes, 08 (oito) Trailer/Food truck e 10 (dez) Rota Gastronômica, por meio de sorteio por categoria, que será realizado após o Curso de Empreendedorismo, no dia **19/08/2026**.

9.2. A receita concorrente no Festival deverá estar disponível para venda durante todos os dias do Festival das 17h às 23h para o público visitante. Exceto Rota Gastronômica, que terão horários e datas a serem definidos pela organização do evento.

9.3. No ato da comercialização dos pratos ficam estabelecidos os seguintes critérios:

9.3.1. Comercializar os pratos conforme foi apresentado na etapa de degustação. Seguindo a mesma forma de apresentação, de descartáveis e peso da preparação.

9.3.2. As porções dos pratos concorrentes deverão ser comercializadas obedecendo às orientações do item 5.2.

9.3.3. Caso o expositor desejar, poderá vender bebidas, desde que respeite possíveis contratos de exclusividade que poderão ser fechados pela organização do **20º FGT**. Não é permitida a comercialização de qualquer bebida alcoólica, e recipientes de vidro, sob pena de desclassificação, fechamento e retirada dos stands do evento.

9.3.4. Só será **permitida** a comercialização da **receita concorrente no festival**. A infração dessa orientação poderá levar o participante a desclassificação no Festival e da premiação.

9.3.5. As avaliações técnicas da etapa de degustação serão agendadas com data e horário previsto em local pré-estabelecido pela organização do **20º FGT** e publicada no Diário Oficial.

9.3.6. O participante que não comparecer para a etapa de degustação do prato no dia e horário marcado, estará desclassificado do concurso.

9.3.7. Os participantes deverão disponibilizar à organização do evento 3 (três) tickets de alimentação por dia, correspondentes cada um a 01 (um) lanche e 01 (uma) bebida de 350 ml, destinados, exclusivamente ao atendimento da equipe de organização do 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu – FGT.”

10. DA AVALIAÇÃO

10.1. A pontuação na avaliação das preparações será composta por 03 (três) notas a seguir:

10.1.1. Jurado técnico: composto de 10 (dez) a 15 (quinze) profissionais da área de alimentos e bebidas. Cada categoria será avaliada por 03 (três) profissionais. Os nomes dos jurados técnicos serão publicados no Diário Oficial dia **23/07/2026**.

10.1.2. O jurado que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à organização do evento, abstendo-se de atuar. Pode ser arguida a suspeição do jurado técnico que tenha amizade íntima ou inimizade notória com algum dos interessados ou com os respectivos cônjuges, companheiros, parentes e afins até o 3º (terceiro) grau.

10.1.3. Jurado convidado: composto por 12 (doze) pessoas da sociedade civil que serão selecionadas pela organização do Festival, e avaliarão todos os pratos que participarão do **20º FGT**.

10.1.4. Os jurados (técnico e convidados) estarão devidamente identificados e receberão os pratos para serem avaliados sem custo em local apropriado durante o **20º FGT**. Com exceção da categoria Rota Gastronômica, onde os jurados serão recebidos nos estabelecimentos.

10.1.5. A votação popular do Festival Gastronômico de Taquaruçu será realizada exclusivamente por meio eletrônico, em plataforma digital integrada ao sistema de autenticação do Governo Federal (Gov.br), com o objetivo de assegurar a identificação do votante, a transparência, a imparcialidade e a lisura do processo de escolha.

§1º Cada pessoa física regularmente autenticada por meio de conta Gov.br poderá registrar apenas 01 (um) voto por categoria, sendo vedada a realização de votos múltiplos por um mesmo usuário.

§2º O sistema eletrônico adotará mecanismos de controle e validação destinados a impedir duplicidades, fraudes, acessos automatizados ou qualquer outra prática que possa comprometer a legitimidade da votação.

§3º Encerrado o período de votação, a apuração será realizada de forma automática pelo sistema eletrônico, mediante consolidação dos votos válidos registrados durante o prazo estabelecido pela Comissão Organizadora.

§4º A Comissão Organizadora poderá realizar auditoria, conferência ou validação dos dados

apurados, bem como desconsiderar votos comprovadamente irregulares, fraudulentos ou realizados em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

§7º A utilização da autenticação por meio do Gov.br visa garantir a objetividade, a rastreabilidade, a segurança da informação e a confiabilidade do processo de votação, preservando a igualdade de condições entre todos os participantes do certame.

10.1.6. O não cumprimento do presente edital durante o **20º FGT** acarretará em auto de infração, sendo o participante penalizado com perda de pontuação na avaliação final, conforme descrito abaixo, no Quadro 4:

10.1.7. Quadro 4. Motivos de Infração durante o 20º FGT.

INFRAÇÃO	PENALIDADE
Não estar com o estande organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, 17hs, conforme item 14.6.	10 pontos
Não oferecer o prato inscrito no Festival até às 23h conforme 9.2, deste edital.	10 pontos
Não atender às normas da vigilância sanitária de utilização de toucas cobrindo todo o cabelo, avental do evento disponibilizado pela organização do 20º FGT, sapato fechado, alimentos armazenados sem contato com o chão, equipamentos de refrigeração adequados, sem uso de adornos pelos colaboradores da barraca, lixeira com pedal no estande.	10 pontos
O concorrente que não disponibilizar na área de alimentação os 05 (cinco) jogos de mesa entregues a cada participante.	05 pontos
Não respeitar o valor dos pratos estipulados no edital por categoria, conforme item 5.2 deste edital.	05 pontos
Comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição.	05 pontos
Substituir produto/ingredientes do prato selecionado durante a comercialização do produto no 20º FGT.	50 pontos
Esvaziar as lixeiras dos estandes diariamente, levando para o local de coleta.	02 pontos
Não apresentar o prato no momento da avaliação dos jurados.	10 pontos
Material de divulgação: banner, cartazes expostos na área externa das barracas.	10 pontos
Não usar a camiseta do evento pelo inscrito, OBRIGATORIAMENTE, todos os dias, sob pena de auto de infração.	10 pontos

10.1.8. Em caso de denúncia, a organização por meio de uma equipe de vistoria de infração, visitará a barraca para identificar a veracidade dos fatos. No momento da fiscalização, a equipe utilizará o Formulário de Denúncia para conduzir a fiscalização.

10.1.9. Para denúncia de infração de algum participante no **20º FGT**, o denunciante deverá procurar a organização do **20º FGT** no CATUR, preencher o Formulário de Denúncia, que será sigiloso, e após ser preenchido, a equipe de vistoria de infração fará uma fiscalização no estande, Trailer/Food Truck. Todos os itens de infração que forem identificados serão contabilizados e a soma dos pontos será descontada da avaliação total que a barraca alcançar com a avaliação dos jurados (técnicos e convidados) do evento. Em caso de uso de produtos diferentes na produção do prato selecionado, o participante será imediatamente desclassificado

da premiação, impedido de participar da próxima edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

11. DA PONTUAÇÃO

11.1. A pontuação será no máximo de 100 (cem) pontos, por jurado (técnico, convidado e população), distribuída da seguinte maneira: Avaliação do Júri Técnico – PESO 90%; Avaliação do Júri Convidado – PESO 7% e Voto Popular - PESO 3%.

11.2. Avaliação do Prato no Circuito Gastronômico.

ITEM	CRITÉRIO		PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambaril, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	05
ESTANDE	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
		Organização geral da barraca (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada).	10
		Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto).	10
		Todos os colaboradores da barraca devidamente paramentado (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha).	05
		Todos os colaboradores da barraca sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05
		Presença de frascos de álcool 70%.	02
		Presença de lixeira com pedal.	03
HIGIENE E LIMPEZA		Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão).	02
		Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas refrigeradores, liquidificador, entre outros).	03
TOTAL			100

11.3. Avaliação dos Trailer/Food Truck

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chambaril, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	05
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
TRAILER / FOOD TRUCK	Organização geral do local (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada).	10	
	Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto).	10	
HIGIENE E LIMPEZA	Todos os colaboradores do local devidamente paramentado (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha).	05	
	Todos os colaboradores do local sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05	
	Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%.	02	
	Presença de lixeira com pedal.	03	
	Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão).	02	
	Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas refrigeradores, liquidificador, entre outros).	03	
TOTAL		100	

11.4. Avaliação da Rota Gastronômica

a) Jantinha, Prato Doce ou Lanche Salgado

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	GRAMATURA	10
		SABOR	10
		AROMA	05
		TEXTURA	05
		COR	05
		TEMPERATURA	10
		ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE (01 Ingrediente Regional: abóbora, banana, carne de porco, jabuticaba, pequi, coco de babaçu, carne de sol, carne seca, chamberil, peixes (tambaqui, pirarucu, surubim, jaú), mandioca, caju, manga, buriti, murici, bacaba, bacuri, macaúba, cupuaçu, abacaxi, jabuticaba, dobradinha (buchada), mel de abelha, tapioca, farinha de arroz, polvilho, farinha de jatobá, óleo de pequi, óleo de buriti, óleo de macaúba, cagaita, mangaba, cajá, baru, milho in natura, feijão trepapau, fava, tucupi, jambu, biribiri).	05
	APRESENTAÇÃO	Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
		Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
	ESTABELECIMENTO	Organização geral da barraca (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada).	10
Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto).		10	
HIGIENE E LIMPEZA	Todos os colaboradores do estabelecimento devidamente paramentado (com camiseta de manga, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha).	05	
	Todos os colaboradores do estabelecimento sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel. E sem esmaltes nas unhas.	05	
	Presença de lavatório para higienização das mãos com papel toalha, sabonete líquido e álcool 70%.	02	
	Presença de lixeira com pedal.	03	
	Todos os alimentos armazenados em estrados ou prateleiras (e nenhum alimento/bebida direto no chão).	02	
	Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas refrigeradores, liquidificador, entre outros).	03	
TOTAL		100	

11.5. A pontuação final será obtida através da fórmula abaixo:

Nota final = (Média das notas do júri técnico x 0,90) + (Média das notas do júri convidado x 0,07) + (Média das notas do voto popular x 0,03).

11.6. Ocorrendo empate na nota final, o desempate será realizado da maior pontuação do item composição do prato, persistindo o empate o mesmo princípio segue para o critério estande, atribuído pelo júri técnico.

12. DA PREMIAÇÃO DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

12.1. Os prêmios para os vencedores da competição serão os seguintes:

Lanche Salgado	Jantinha	Prato Doce	Trailer/Food truck	Alimentação Funcional	Rota Gastronômica	Drinks
1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 12 mil reais	1º Colocado: 3 mil reais
2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 8 mil reais	2º Colocado: 2 mil reais
3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 5 mil reais	3º Colocado: 1 mil reais

12.2. A apresentação dos vencedores será divulgada no dia **07/09/2026** na **Cozinha Show**. (Obs: não é possível fazer o compromisso de divulgação em outros locais, pois envolve autorização de outros setores, dessa forma, é de responsabilidade do **participante inscrito** no festival estar às 20h na Cozinha Show para conhecer os ganhadores do **20º FGT**).

APENAS o participante inscrito poderá receber o prêmio simbólico (prato e cheque), que são entregues no momento da divulgação dos vencedores.

12.3. Para o processo de recebimento do prêmio os **vencedores** deverão apresentar a seguinte documentação:

PESSOA FÍSICA

Cópia do RG e CPF;

CND Municipal – Certidão Negativa Municipal;

Cópia do comprovante de conta bancária;

Cópia do PIS / PASEP;

Cópia do comprovante de residência;

Certidão negativa de débito estadual - pessoa física;

Certidão negativa de débito federal - pessoa física;

PESSOA JURÍDICA

Cópia do RG e CPF do proprietário;

Cópia do comprovante de conta bancária da empresa;

Cópia do comprovante de endereço comercial;

Certidão negativa de débitos trabalhistas.

Cópia autenticada do contrato social e alterações;

Comprovante de inscrição no CNPJ;

Comprovante de regularidade fiscal (CND Municipal, FGTS, débitos municipais).

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

12.5. Após a divulgação final dos recursos em **21/09/2026** o prêmio será creditado na conta bancária **dos vencedores**, em até **90 (noventa)** dias após a entrega da documentação completa referida no item 12.3 para concretização do pagamento.

12.6. Os vencedores deverão apresentar um comprovante com os dados bancários (cabeçalho do extrato, cópia do cartão, dados no App onde constam: Banco, agência e conta corrente).

12.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o vencedor do prêmio não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Município, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: $I = (TX) I = \frac{6}{100}$
 $I = 0,00016438365$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.8. Os prêmios são **intransferíveis**, ou seja, quem não reivindicar o recebimento do prêmio em até **90 (noventa)** dias após a divulgação do resultado final no Diário Oficial do Município, decai o direito ao recebimento do prêmio.

12.9. Os participantes, ao se inscreverem e enviarem seus pratos, aceitam, ainda que tacitamente, as regras e orientações deste Edital, as emanadas da Comissão Julgadora e as definidas pela Secretaria Municipal de Turismo.

13. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

13.1. Montagem e iluminação dos estandes para os expositores;

13.2. Divulgação do evento;

13.3. Apresentações culturais e artísticas durante o evento;

13.4. Limpezas antes, durante e após o evento;

13.5. Controles de entrada no Centro de Convenções Arnaud Rodrigues;

13.6. Segurança pública, no entanto recomenda-se que cada barraca contrate um segurança particular para evitar possíveis aborrecimentos e prejuízos.

14. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

14.1. Estruturarem os estandes com equipamentos/utensílios/móveis que deverão ser utilizados durante o evento;

14.2. Decorações da parte interna dos estandes;

14.3. Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação os 05 (cinco) jogos de mesas e cadeiras que serão disponibilizados pela organização. Caso seja entregue material danificado ou incompleto, o participante deverá custear o dano.

14.4. Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas cobrindo todo cabelo e orelha, sem uso de adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios e colares), sem esmaltes nas unhas, usando luva e máscaras (quando necessário), sob pena de serem aplicadas sanções por descumprimento às normas do edital;

14.5. Designar uma pessoa da barraca (staff) para auxiliar na limpeza das mesas, sob pena de desclassificação;

14.6. Seguir os horários de abertura do evento, às 17h. A estrutura estará liberada para teste de equipamentos (freezer, geladeiras e outros), no dia **02/09/2026** a partir das **17h**, um dia antes da abertura oficial do evento. Neste dia, os participantes poderão comercializar o prato concorrente, sendo um momento teste para que tudo ocorra perfeitamente no dia da abertura, mas não é obrigatória a comercialização neste dia, no entanto é obrigatório estar em Taquaruçu para receber a barraca e testar todas as tomadas. Exceto categoria “Rota Gastronômica”.

14.7. Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária, sob pena de auto de infração.

14.8. Expor em local visível o certificado de participação no Curso de Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos.

14.9. Será de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas, máscaras descartáveis, álcool 70%, papel toalha e lixeira com pedal;

14.10. 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.

14.11. Colocar identificação interna dos valores dos pratos comercializados conforme item 5.2 deste edital.

14.12. Não permitir, em hipótese alguma, a permanência de menores de 18 (dezoito) anos nos estandes / Food Truck, ficando expressamente proibido que os mesmos trabalhem, auxiliarem e permanecerem no local de trabalho.

14.13. O uso da camiseta do evento é OBRIGATÓRIA pelo inscrito todos os dias, sob pena de auto de infração.

14.14. Será de responsabilidade do expositor, ter no estande, **visível**, 01 (uma) balança de cozinha digital, para uma possível conferência do cliente.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Caso não haja o funcionamento dos estandes, Food Truck, em 01 (um) dos dias do festival a estrutura será desmontada pela organização e o material será armazenado no depósito do município. No caso da Rota Gastronômica, que funcionará em datas e horários específicos a serem divulgados pela organização do evento, será fiscalizado se estão cumprindo com o disposto neste edital, e caso não estejam cumprindo, serão desclassificados

imediatamente do festival.

15.2. Caso algum estande, Food Truck, seja autuado por órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária), será o inscrito automaticamente desclassificado e interdito o funcionamento.

15.3. Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento do estande, Food Truck.

15.4. O não cumprimento dos itens avaliativos acarretará na desclassificação do participante ou na aplicação do auto de infração conforme item 10.1.7 do edital.

15.5. O inscrito não usar a camiseta obrigatória do evento.

15.6. Permitir a permanência de menores de 18 anos nos estandes e Food Truck.

16. DA CONDUTA DOS PARTICIPANTES

16.1. Os participantes do **20º FGT** deverão manter conduta ética, respeitosa e compatível com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, durante todas as etapas do certame e no âmbito do evento.

16.2. Eventuais dúvidas, questionamentos, impugnações ou pedidos de esclarecimento deverão ser formalizados exclusivamente pelos canais oficiais indicados neste edital e dentro dos prazos estabelecidos, não sendo admitidas manifestações por meios informais ou redes sociais para tais fins.

16.3. O descumprimento do disposto nesta cláusula poderá ensejar advertência, desclassificação do participante ou outras medidas administrativas cabíveis, a critério da Comissão Organizadora, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. O prazo para protocolar recurso do resultado final será dos dias **09/09/2026** a **14/09/2026**, e deverá ser realizado apenas via **e-mail festivalgastronomico.fgt@gmail.com**. O Resultado da análise de recurso sairá no Diário Oficial do Município até o dia **21/09/2026**.

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

17.3. O encaminhamento do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais participantes, serão realizados através do **e-mail festivalgastronomico.fgt@gmail.com**

17.4. O recurso terá efeito suspensivo, observado o disposto no §2º do art. 168 da Lei nº 14.133/21.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. **Casos não previstos neste edital serão discutidos e decididos pela organização do Festival.**

18.2. A Secretária Municipal de Turismo se reserva o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, o presente concurso, sem que disto decorra qualquer direito aos participantes/inscritos, observado o disposto no art. 49 e no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/21.

18.3. Os prazos mencionados neste edital, somente terão início e término em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Palmas, e serão sempre considerados em dias corridos,

salvo se outra forma for prevista.

18.4. Para efeito de aplicação do previsto neste subitem, os prazos indicados para quaisquer atos do concurso, serão considerados prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, se recair em data em que não haja expediente na Prefeitura Municipal de Palmas.

18.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

18.6. Mais informações sobre o “**20º FGT-Festival Gastronômico de Taquaruçu**” poderão ser obtidas pelos telefones (63) 3212-7234 ou, ainda, pelo e-mail **festivalgastronomico.fgt@gmail.com**

18.7. Qualquer cidadão pode impugnar os itens deste edital, conforme dispõe o art. 146, §1º e §2º da Lei nº 14.133/21, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 146.

18.8. A Comissão Especial é soberana e a ela compete avaliar e resolver sobre os casos omissos neste regulamento.

18.9. Os casos omissos neste Edital ou que suscitam dúvidas durante a realização do presente Concurso serão resolvidos pela Comissão Julgadora e pela Secretária Municipal de Turismo.

Palmas, 12 de junho de 2026.

Ana Paula Setti Nogueira
Secretária Municipal de Turismo

ANEXO I
CRONOGRAMA

Ação	Data	Horário	Local
Publicação do Regulamento do 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	12/06/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Período de inscrições para o 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	13/06/2026 a 17/07/2026	-	Online através do link fgt.palmas.to.gov.br
Publicação da Homologação das Inscrições com adequação das vagas e data para a avaliação dos pratos.	21/07/2026	A definir	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Workshop de Ficha Técnica e Harmonização de pratos com os inscritos no FGT	23/07/2026	14h às 17h	Auditório Centro de Convenções <u>Arnaud Rodrigues</u>
Publicação dos Jurados Técnicos da fase de avaliação de degustação e Convocação para avaliação dos pratos.	23/07/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Avaliação das preparações do Circuito Gastronômico (Jantinha, Lanche Salgado, Prato Doce, Alimentação Funcional, Food Trucks, Drinks) e Rota Gastronômica	27/07/2026 a 04/08/2026	A definir	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Divulgação do Resultado da Fase Avaliação de Degustação.	07/08/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Fase de Protocolo do Recurso	10/08/2026 a 12/08/2026	-	Através do e-mail festivalgastronomico.fgt@gmail.com
Resultado da Análise Recurso	13/08/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Divulgação Final da Fase de Avaliação de Degustação	13/08/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Curso Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos	18/08/2026	14h às 18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Curso de Empreendedorismo	19/08/2026	14h às 18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Sorteio de ordem das Tendas.	19/08/2026	18h	Centro de Convenções Arnaud Rodrigues
Divulgação dos Participantes do 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu	24/08/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br

Publicação dos Jurados Técnicos para o 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	24/08/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Início da Rota Gastronômica	28/08/2026	-	Taquaruçu e Taquaruçu Grande
Realização do 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	03/09/2026 a 07/09/2026	-	Distrito de Taquaruçu.
Divulgação do Resultado Final dos vencedores do 20º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	07/09/2026	-	Cozinha Show – Taquaruçu
Fase de Protocolo do Recurso Administrativo	09/09/2026 a 14/09/2026	-	Através do e-mail festivalgastronomico.fgt@gmail.com
Resultado da Análise Recurso e Resultado FINAL	21/09/2026	-	Diário Oficial de Palmas, www.palmas.to.gov.br
Envio dos documentos para recebimento do prêmio	22/09/2026 a 30/09/2026	-	Através do e-mail festivalgastronomico.fgt@gmail.com