



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO

FESTIVAL GASTRONÔMICO “PRATO TÍPICO DE IBIPORÃ”

CATEGORIAS: “ENTRADA” E “PRATO PRINCIPAL”

RETIFICAÇÃO DE REGULAMENTO

O presente edital torna público que estão abertas as inscrições para o Festival Gastronômico para a escolha do “Prato Típico de Ibiporã”, nas categorias “Entrada” e “Prato Principal”, que será dividido em três fases e a execução das receitas por parte dos selecionados no mês de Março de 2024. O Festival Gastronômico é uma realização da Prefeitura de Ibiporã, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT).

1. DA PROMOÇÃO

O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias “Entrada” e “Prato Principal” será de caráter cultural, realizado pela Prefeitura de Ibiporã, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, com o apoio técnico do SENAC Londrina, que acumula larga experiência na área gastronômica, e também da Secretaria Municipal de Trabalho, Qualificação, Empreendedorismo e Inovação de Ibiporã, que cederá o espaço para a realização das provas.

2. DOS OBJETIVOS

O Festival Gastronômico “Prato Típico de Ibiporã” - categorias “Entrada” e “Prato Principal” tem como **objetivos**:

- a) identificar um ou mais pratos típicos da cidade;
- b) promover a cultura local e valorizar o patrimônio imaterial do Município;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

- c) divulgar o nome da cidade;
- d) fomentar o turismo por meio de várias ações;
- e) estimular negócios na área da gastronomia.

3. DAS ETAPAS DA COMPETIÇÃO

3.1. A competição, que compreende as etapas desde a fase de inscrição das receitas até a execução por parte dos selecionados, será realizada em 3 (três) etapas:

- 1ª etapa: inscrição das receitas participantes, no período de **24 de Janeiro de 2024 a 08 de março de 2024**, de acordo com os critérios presentes neste edital.
- 2ª etapa: classificação e triagem das receitas inscritas, de **12 de março de 2024 a 13 de março de 2024**, na qual serão selecionados os classificados para, posteriormente, prepararem e apresentarem o prato de forma presencial, sendo 8 (oito) finalistas na categoria “Prato de Entrada” (petisco/ porção/ aperitivo) e 8 (oito) finalistas na categoria “Prato Principal”.
- 3ª etapa: Preparo do prato e apresentação para julgamento na categoria “Entrada”, no dia **19 de março de 2024**; e na categoria “Prato Principal”, no dia **20 de março de 2024**, podendo ser prorrogada esta data em caso de necessidade.

3.2. O prato escolhido será aquele que obtiver a maior nota após avaliação da comissão julgadora.

4. DOS PARTICIPANTES

4.1. O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias “Entrada” e “Prato Principal” será realizado de forma aberta a todos os interessados, que sejam residentes em Ibiporã (PR) ou nascidos em Ibiporã (PR)

4.2. Cada participante poderá inscrever uma receita em cada categoria, caso queira participar nas duas.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

4.3. Os participantes deverão aceitar o regulamento, que indica a cessão de uso de nome, imagem e voz, e que autorizam a publicação da receita, gratuitamente, por meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

4.4 Fica vedada a participação dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

4.5 Em caso de desistência ou na desclassificação de candidato da competição, por infração a este Regulamento, não haverá a substituição automática do excluído.

4.6 Os candidatos, durante a sua participação no Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal não poderão manifestar-se quanto à sua posição política, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

5. DAS INSCRIÇÕES E DA SELEÇÃO

5.1. As inscrições para o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã — categorias “Entrada” e “Prato Principal” estarão abertas a partir da publicação deste edital e da sua divulgação nos canais de comunicação da SMCT.

5.2. As inscrições para o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal poderão ser realizados no período de **24 de janeiro de 2024 a 08 de março de 2024** de acordo com os critérios presentes neste edital, por meio de formulário disponível no site da SMCT <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br> e nas redes sociais da SMCT.

5.3. A inscrição é gratuita, sendo vedada a cobrança de qualquer valor para a sua realização.

5.4. A relação das inscrições homologadas na 1ª etapa será publicada no **dia 11 de março de 2024, no Jornal Oficial do Município**, no endereço <https://www.ibipora.pr.gov.br/>, e compartilhada no site da SMCT de Ibiporã, no endereço: <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br>.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

5.5. As receitas selecionadas para serem apresentadas na 3ª etapa deverão ser executadas conforme a receita foi enviada na ficha, preservando-se sua originalidade.

5.6. **Os critérios para a seleção das receitas inscritas** na 1ª etapa estão **descritos no 10.2**, considerando conformidade com as obrigatoriedades, caracterização como prato típico, o uso de ingredientes oriundos da região Norte do Paraná, técnicas aplicadas, apresentação, criatividade e adaptação, não cabendo nenhuma reivindicação/ reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

6. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO

6.1. Para a efetivação da inscrição, o participante deverá:

6.1.1. Preencher o **Formulário de Inscrição online** do projeto, que estará disponível no site da SMCT (<https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br>) e também nas redes sociais da Secretaria, no qual o candidato inscreve a sua receita, aceita os termos do Regulamento deste Festival Gastronômico e autoriza a cessão de uso de nome, imagem e voz. O formulário, após ser preenchido em todos os seus campos, será enviado automaticamente à organização pela plataforma online e a organização fará a confirmação da inscrição ao candidato, e solicitará a entrega dos documentos restantes de forma presencial, na recepção da SMCT, na Av. Dom Pedro II, 368 — Centro, Ibiporã (PR).

6.1.2. O participante deverá imprimir e assinar o **“Termo de Autorização de Uso de Imagem, Som e Voz e Respectiva Cessão de Direitos”**, referente ao projeto, no qual autoriza a publicação de sua imagem, som e voz, gratuitamente, em qualquer meio eletrônico ou impresso e deve entregá-lo juntamente com o formulário de inscrição na recepção da SMCT.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

6.1.3. Enviar uma **fotografia do prato pronto ou um vídeo** simples de no máximo 3 (três) minutos, no qual relata como é a elaboração do prato até a sua finalização e faz um breve relato sobre a origem e história do mesmo. Qualquer uma das duas opções adotada pelo candidato é válida (fotografia ou vídeo). A entrega dos mesmos deve ser feita também na recepção da SMCT.

6.1.4. Enviar a **ficha técnica da receita** a ser preparada (com os ingredientes e modo de preparo); além dos seguintes documentos:

6.1.5. Cópia simples do **CPF e Documento de Identidade**.

6.1.6. Cópia do **comprovante de residência ou de nascimento** em Ibiporã.

6.1.7. Todos os documentos listados nesta seção 6 devem ser entregues na recepção da SMCT — na Av. Dom Pedro II, 368 — Centro, Ibiporã (PR).

6.1.8 Para serem aceitos, os Formulários de Inscrição não poderão conter:

- a) palavras de baixo calão ou com tendência sectária ou discriminatória.
- b) qualquer conotação que afronte a lei, a moral e os bons costumes;
- c) itens prejudiciais à saúde, ou ainda, instigarem atividade ilegal ou criminosa.

7. DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO DAS RECEITAS

7.1. A receita a ser inscrita, em ambas as categorias “Entrada” (petisco/porção) e “Prato Principal”, deverá conter as seguintes obrigatoriedades:

7.1.1. Utilizar um tipo de carne ou ingrediente principal, conforme previsto no item 9 no Formulário de Inscrição.

7.1.2. Utilizar no mínimo um tipo de acompanhamento (podendo ser mais de um item) conforme os itens listados no Formulário de Inscrição; no caso produtos oriundos da região, como milho, mandioca, feijão, arroz, batata doce, abóbora, cenoura, batata, ovo, café, entre outros.

7.1.3. Relatar a origem e a tradição da receita ou do prato, conforme orientado no formulário de inscrição, em texto que explique o porquê deste prato poder



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

ser caracterizado como típico de Ibiporã, podendo ser uma contextualização histórica, cultural ou familiar.

7.1.4. Toda receita ou prato que descumprir qualquer uma das obrigatoriedades citadas acima estará desclassificado e o candidato não poderá dar continuidade ao processo de seleção e classificação para a etapa seguinte.

8. DA INFRAESTRUTURA

8.1 A organização do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias Entrada e Prato Principal disponibilizará para todos os candidatos selecionados para a 3ª fase os seguintes itens para a elaboração do prato, que estarão disponíveis na cozinha oficial do festival, localizada no Centro Tecnológico do Trabalhador - CTTI (na Praça Ciro Ibirá de Barros, nº 176 — Centro - Ibiporã) para utilização por todos os participantes:

8.1.1. Tabela com os equipamentos e materiais que serão disponibilizados na Cozinha do CTTI:

Forno Combinado Prática	1	Unidade
Fogão Industrial com 6 (seis) bocas	1	Unidade
Liquidificador	1	Unidade
Batedeira planetária	1	Unidade
Mixer de mão	1	Unidade
Maçarico	1	Unidade
Facas	2	Unidade
Tabuas de corte (Verde, vermelha, beje, azul e amarela)	1	Unidade
Fouet	2	Unidade
Chinoix	2	Unidade
Peneira	2	Unidade
Assadeiras	4	Unidade



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

Bowls de inox	10	Unidade
Panelas (diversos tamanhos)	5	Unidade

8.2. Os pratos (louças) para apresentação e degustação das produções finais deste Festival Gastronômico para os jurados - 05 (cinco) unidades - são de responsabilidade da organização, que os entregará aos candidatos.

8.3. A organização do Festival manterá pessoal de apoio para limpeza e higienização de louças e dos utensílios utilizados.

9. DAS ETAPAS DE SELEÇÃO E COMPETIÇÃO

O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias Entrada e Prato Principal será realizado de acordo com as seguintes etapas:

9.1. 1ª Etapa: INSCRIÇÕES

9.1.1 O Festival Gastronômico terá as inscrições abertas por meio de formulário disponível no site da Secretaria de Cultura e Turismo: <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br> e redes sociais da SMCT. As inscrições ocorrerão no período de **24 de janeiro de 2024 a 08 de março de 2024**, conforme estabelecido nas seções 5 e 6 deste edital.

9.1.2 A relação das inscrições homologadas na 1ª etapa será publicada **dia 11 de março de 2024, no Jornal Oficial do Município**, no endereço <https://www.ibipora.pr.gov.br/>, e compartilhada no site da SMCT de Ibiporã: <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br>.

9.2. 2ª Etapa: SELEÇÃO DAS RECEITAS E DOS CANDIDATOS

9.2.1. Na 2ª etapa, de Seleção de Receitas, entre os dias **12 de março de 2024 e 13 de março de 2024**, a avaliação será realizada por uma comissão técnica, com base no material entregue pelo candidato (Formulário de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

Inscrição, termo de autorização de uso de imagem, a documentação obrigatória, ficha técnica com o passo a passo da receita, fotografia do prato pronto ou um vídeo falando sobre o prato, com sua descrição, história ou origem).

9.2.2. A comissão selecionará até 16 candidatos para a 3ª etapa – de execução e apresentação para a banca de jurados –, sendo até **8 (oito) finalistas** concorrendo na categoria “Prato de Entrada” (petisco/ porção/ aperitivo) e até **8 (oito) finalistas** na categoria “Prato Principal”.

9.2.3. Esta comissão técnica será composta por: 2 (dois) representantes da área de gastronomia do SENAC Londrina-PR e 3 (três) representantes indicados pela Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT).

9.2.4. **A relação dos selecionados para a 3ª etapa será publicada no dia 14 de março de 2024, no Jornal Oficial do Município**, no endereço <https://www.ibipora.pr.gov.br/> e compartilhada no site da SMCT: <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br>.

9.2.5. Após a divulgação dos selecionados, será realizada uma reunião com os finalistas, que serão contatados diretamente pela Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT) com base nos números de contato informados no formulário de inscrição. Esta reunião poderá ocorrer na sede da SMCT ou de modo online ou híbrido, caso necessário.

9.2.6. Nesta reunião, em data e horário a serem definidos pela SMCT, será explicado como irá acontecer a 3ª e última etapa. Também será o momento de definir a ordem de serviço e os horários destinados a cada finalista para preparar o seu prato.

9.2.7. O não comparecimento do selecionado à reunião acarretará a convocação do seu sucessor na 2ª Etapa — de Seleção das Receitas.

9.3. 3ª Etapa: COMPETIÇÃO

9.3.1. As receitas classificadas para a 3ª Etapa (competição) serão executadas e apresentadas na final, na cozinha do Centro Tecnológico do Trabalhador de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

Ibiporã (CTTI), localizado na Praça Ciro Ibirá de Barros, 176 - Centro.

9.3.2. O preparo do prato e apresentação para o julgamento na **Categoria “Entrada”** (petisco/ porção/ aperitivo) será no **dia 19 de março de 2024**, nos períodos matutino e vespertino. Já o preparo do prato e apresentação para o julgamento na **Categoria “Prato Principal”** (completo) **será no dia 20 de março de 2024**, nos períodos matutino e vespertino, podendo ser prorrogada esta data em caso de necessidade.

9.3.3. Nesta etapa final, o (a) candidato (a) terá o tempo de **1h30 (uma hora e trinta minutos)** para finalizar o prato e apresentá-lo **à banca de jurados**, empratado em **5 (cinco) porções** individuais de aproximadamente 100 gramas, e mais **1 (uma) porção para ser fotografada**, para divulgação nos canais da SMCT, mídias sociais e materiais impressos referentes ao festival, lembrando que a publicação ou não das imagens ficará a critério da organização.

9.3.4. Esta preparação e finalização do prato acontecerá em horário agendado, sendo disponibilizados nos dois dias os seguintes horários: **no período da manhã**, 1º horário - das **8h30 às 10h**; e 2º horário - das **10h30 às 12h**. E no **período da tarde**, o 1º horário - das **13h30 às 15h**; e 2º horário - das **15h30 às 17h**. Lembrando que serão 2 (dois) candidatos por vez a utilizarem simultaneamente a cozinha do CTTI.

9.3.5. O candidato ficará responsável por adquirir e levar todos os insumos necessários para a confecção do prato proposto. A organização do evento deixará apenas um kit básico de emergência que será de uso comum para todos os candidatos.

9.3.6. Os candidatos selecionados para a etapa final deverão estar vestindo no dia dessa etapa: sapato fechado, calça comprida, camiseta branca ou dólmã e touca. Deverão ser respeitadas as boas práticas para serviços de alimentação, conforme resolução RDC 216, da Anvisa, de 15 de setembro de 2004, e não será permitida a utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversa com pessoas de fora da organização.

9.3.7. A organização do Festival Gastronômico reserva-se o direito de alterar o horário e local da Etapa Final, desde que os participantes sejam informados



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

com pelo menos 48 horas de antecedência.

10. DA AVALIAÇÃO

10.1. Os pratos serão avaliadas por 5 (cinco) jurados, assim divididos: 2 (dois) representantes técnicos da área de gastronomia do SENAC Londrina e 3 (três) representantes indicados pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT).

10.2. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando o máximo de 100 pontos, conforme tabela abaixo:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

CRITÉRIO DE PONTUAÇÃO	SUBCRITÉRIO	DESCRIÇÃO EXTRA	VALOR	PONTUAÇÃO
Organização e planejamento	Descarta resíduos de acordo com as regras estabelecidas pela Anvisa	O Competidor fez a separação de lixo entre orgânico (restos de alimentos) e secos (plásticos, papéis, embalagens, etc.)	SIM/ NÃO	2
	Utiliza EPI e uniforme completo, conforme estabelecido no Descritivo Técnico	O Competidor apresentou-se com uniforme correto e limpo, sem barba e/ou maquiagem, sem adereços com as unhas cortadas e limpas, sem perfume e cabelo preso	SIM/ NÃO	2
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviços de Alimentação	O Competidor manteve a geladeira limpa e organizada	SIM/ NÃO	2
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviços de Alimentação	O Competidor manteve bancadas, pias e equipamentos de uso comum e/ou individual limpos e organizados	SIM/ NÃO	2
	Manuseia equipamentos e utensílios considerando a segurança individual e coletiva e a necessidade da produção Gastronômica	O Competidor respeitou todas as normas de segurança e preveniu acidentes	SIM/ NÃO	2
Boas práticas na manipulação de alimentos	Manipula alimentos com segurança, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	O Competidor respeitou o uso dos apoios de corte segundo suas cores: verde – vegetais e frutas cruas; branca – R.T.E. (pronto para comer), pães, massas, laticínios e oleaginosas; marrom – qualquer alimento cozido; azul – peixes e frutos do mar crus; amarela – aves	SIM/ NÃO	3



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

		cruas; e vermelha – carnes vermelhas cruas.		
		Experimentou comida com os dedos	SIM/ NÃO	3
		Lavou as mãos constantemente (entre tarefas que apresentem riscos de contaminação)	SIM/ NÃO	3
		Usou touca descartável	SIM/ NÃO	2
		Secou o suor no uniforme	SIM/ NÃO	2
		Usou pano de serviço para fins diversos	SIM/ NÃO	3
Tempo de entrega	Entrega do Prato	O prato foi entregue dentro do prazo estipulado, sem atraso.	SIM/ NÃO	5
Apresentação do prato	Apresentação do prato	A apresentação do prato ficou excelente. O preparo conteve um número maior de produtos do que o esperado. O prato ficou extremamente atraente e apetitoso.	0-10	15
	Técnicas	Os alimentos demonstram os aspectos condizentes com as técnicas utilizadas. O resultado respeitou a natureza dos alimentos (ex.: dourado da reação de maillard, verde do brócolis branqueado, brilho de um glaceado, molho não talhado, corte no padrão.)	0-10	5
	Conceito do Prato	Preparo do prato com o conceito e caracterização de Prato Típico da Ibiporã	0-10	15
	Sabor	Os componentes do prato tiveram uma harmonia excepcional. Cada elemento foi destacado em relação ao sabor, além de sua combinação com os demais, num todo.	0-10	15
	Textura	O prato identificou uma grande variedade de elementos texturais corretos	0-10	4
	Criatividade	A montagem e o conceito do prato como típico combinaram os produtos de forma harmoniosa e criativa. O candidato usou de maneira criativa os ingredientes oriundos da região Norte do Paraná e de Ibiporã	0-10	15



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

11. DO RESULTADO FINAL

11.1. O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados. Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota maior no critério “Apresentação do Prato”. Continuando o empate, deverá ser decidido pelo critério “Sabor” e na seqüência, “Criatividade”.

11.2. A **divulgação da pontuação de todos os pratos**, conforme a avaliação dos jurados e a **classificação final serão publicadas no dia 25 de março de 2024**, no **Jornal Oficial do Município**, no endereço <https://www.ibipora.pr.gov.br/> e compartilhada no site da SMCT: <https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br>.

11.3. Caso o empate permaneça mesmo com o disposto no item anterior (11.1), os jurados deverão se reunir novamente para definir um membro de cada instância representativa que ficarão incumbidos de decidir o desempate.

12. DA PREMIAÇÃO

12.1. Todos os finalistas selecionados para a 3ª Etapa receberão um certificado de participação no Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal e serão citados em uma publicação impressa que será produzida pela SMCT e lançada em 2024, com a finalidade de divulgar os pratos típicos de Ibiporã e promover o turismo local.

12.2. A **entrega dos certificados de participação** a todos os finalistas do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã será feita nos **dias 19 e 20 de março**, após a execução do prato por cada candidato, no local das provas (CTTI).

12.3. Os 3 (três) pratos de cada categoria que atingirem a maior pontuação na etapa final — o 1º, 2º e 3º colocados na categoria “Entrada”, e o 1º, 2º e 3º colocados na categoria “Prato Principal” — terão as fotografias dos pratos, bem



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

como a dos seus autores (os vencedores do festival) publicados no material impresso que será produzido pela SMCT e lançado em 2024.

12.3 As três preparações culinárias de cada categoria (três na categoria “Entrada” e três na categoria “Prato Principal”) que atingirem maior pontuação na etapa final receberão também os prêmios de 1º colocado, 2º colocado e 3º colocado, respectivamente, que serão troféus confeccionados exclusivamente para o Festival Gastronômico, conforme segue:

- **1º Lugar**
 - ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

- **2ª Lugar**
 - ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

- **3ª Lugar**
 - ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

12.4 A entrega da premiação aos 3 (três) primeiros colocados de cada categoria se dará **na 46ª Festa Junina Municipal de Ibiporã, que ocorrerá de 1 a 9 de junho de 2024, em dia e horário que serão divulgados pela Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT).**

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

13.2. Estabelecidos por meio deste edital os critérios para a seleção e avaliação das receitas em todas as etapas, não cabe qualquer reivindicação ou reclamação por parte dos interessados em caso de desclassificação.

13.3 O candidato proponente é o responsável legal pela veracidade das



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

Estado do Paraná

informações prestadas, estando sujeito à desclassificação do Festival Gastronômico se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.

13.4 Os participantes isentam a Prefeitura de Ibiporã, a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e o SENAC da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos para viabilizar sua participação no festival, em qualquer das suas etapas.

13.5 Quaisquer dúvidas poderão ser esclarecidas pelos telefones (43) 3178-0215 ou (43) 3178-0216 na sede da Secretaria de Cultura e Turismo.

10.5 Demais questões que venham a surgir no decorrer do processo e que não tenham sido tratadas por este edital serão resolvidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Ibiporã e, quando no momento da 3ª etapa, pela Comissão Julgadora.

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.

Lourdes Aparecida da Silva Narcizo

Secretária Municipal de Cultura e Turismo