EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N° 09/2026 –
1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE GURUPI – TO
27, 28 e 29 de novembro de 2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE GURUPI, por meio do FUNDO MUNICIPAL DE APOIO À CULTURA, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, com fundamento nos arts. 215 e 216 da Constituição Federal, na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nos arts. 6º, inciso XXXIX, 28, inciso III, e 30, e na Lei Municipal nº 2.692/2023, TORNA PÚBLICA a abertura das inscrições para o 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE GURUPI – TO, a ser realizado nos dias 27, 28 e 29 de novembro de 2026, visando à valorização da gastronomia regional, ao incentivo à cultura, ao turismo e à economia criativa, mediante seleção, participação e premiação, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. DO OBJETO E DA FINALIDADE

1.1. Objeto geral

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 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE GURUPI.

1.2. O presente Edital tem por objetivo regulamentar, disciplinar e estabelecer os critérios técnicos, administrativos e sanitários para a seleção, habilitação, participação, avaliação e premiação de empreendedores gastronômicos do segmento de alimentação no 1º Festival Gastronômico de Gurupi – TO.

1.3. Constituem objetivos específicos do Festival:

(I) valorizar a identidade gastronômica e cultural de Gurupi e do Tocantins;

(II) incentivar o uso qualificado de ingredientes regionais;

(III) impulsionar empreendimentos de alimentação fora do lar;

(IV) fomentar turismo, inovação e economia criativa;

(V) incentivar boas práticas de produção, comercialização e atendimento ao público.

1.4. A aplicação dos princípios de transparência, impessoalidade, isonomia, publicidade e motivação deve orientar todas as etapas de seleção e avaliação.

1.5. A participação no Festival não gera vínculo empregatício, societário ou contratual com o Município, tratando-se de seleção pública de caráter cultural, promocional e competitivo.

2. DA REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO

2.1. O evento ocorrerá nos dias 27, 28 e 29 de novembro de 2026, no Centro Cultural Mauro Cunha, Gurupi/TO, das 18:00 às 23:00 horas.

2.2. A realização cabe às instituições identificadas neste Edital, mediante competências estabelecidas em instrumento de cooperação ou ato administrativo próprio, quando aplicável.

2.3. A Comissão Organizadora será formalmente designada, com atribuições de receber inscrições, analisar documentos, organizar a ocupação de espaços, conduzir comunicações e decidir os assuntos operacionais, assegurando registros das decisões.

2.4. Alterações de datas, horários, localização e regras dependerão de justificativa e divulgação pelos canais oficiais, com respeito à isonomia e aos direitos dos inscritos.

3. DAS MODALIDADES, CATEGORIAS E VAGAS

3.1. O Festival será composto pelas seguintes categorias gastronômicas:

I – PRATO SALGADO: Categoria destinada às preparações culinárias salgadas, incluindo refeições completas, pratos individuais, lanches e petiscos. Compreende preparações como massas (canelone, rondelli, lasanha e similares), risotos, panelinhas, arroz misturado, proteínas acompanhadas de guarnições, sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepes, pastéis, tortas salgadas, pizzas, cuscuz, shawarmas, cachorros-quentes e petiscos em geral, bem como outras preparações salgadas que se enquadrem nas características desta categoria.

II – PRATO DOCE: Categoria destinada a preparações doces e sobremesas em geral, como pudins, tortas doces, sorvetes, doces, banoffees, verrines e mousses.

3.1.1. As preparações indicadas são exemplos de enquadramento, admitindo-se outras receitas de natureza equivalente, observada a categoria escolhida na inscrição.

3.1.2. As categorias serão tratadas separadamente para fins de inscrição, seleção e eventual avaliação competitiva e premiação.

3.2. As vagas serão distribuídas entre as duas categorias oficiais, conforme o quadro a seguir:

CATEGORIA	QUANTIDADE DE VAGAS
Prato Salgado	15
Prato Doce	5
TOTAL DE VAGAS	20

3.3. Cada proponente poderá inscrever UMA receita em UMA categoria, respeitada a vedação a inscrições duplicadas.

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

3.5. A organização poderá ajustar o quantitativo de vagas por categoria, conforme capacidade estrutural e interesse público, mediante publicação oficial.

3.6. Cada categoria será avaliada individualmente, observando critérios técnicos específicos, com apuração, classificação final e premiação realizadas de forma independente, não havendo concorrência entre participantes de categorias distintas.

3.7. Durante o período de realização do Festival, os participantes poderão comercializar, além do prato inscrito na competição mais 2 (dois) pratos da mesma categoria.

3.8. Caso o expositor desejar, poderá vender bebidas, desde que respeite possíveis contratos de exclusividade que poderão ser fechados pela organização do 1º FGG.

OBS: Para a comercialização desses pratos adicionais, deverão ser observadas as mesmas normas sanitárias aplicáveis aos pratos participantes, devendo ainda ser servidos em embalagens adequadas para consumo rápido. Os pratos devem estar na mesma categoria em que o participante está inscrito. A infração dessas orientações poderá levar a desclassificação da premiação.

4. DOS PRATOS E DOS INGREDIENTES REGIONAIS

4.1. Do Ingrediente Regional Obrigatório: A preparação inscrita deverá conter pelo menos um ingrediente associado à culinária do Tocantins ou da região de Gurupi, com participação relevante na receita (não podendo ser só decorativo) e devidamente identificada na ficha técnica.

4.2. Ingrediente Regionais considerados nas avaliações dos pratos: abóbora, banana da terra, 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, 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.

4.2.1. Receitas com ingrediente regional apenas no molho poderão ser desclassificadas no ato da inscrição.

4.3. A receita, a gramatura, a apresentação, o preço e os principais ingredientes informados na inscrição deverão ser mantidos durante o evento, ressalvadas modificações previamente autorizadas e divulgadas de modo isonômico.

4.4. As preparações inscritas deverão ser comercializadas durante o Festival em porções individuais, observados os intervalos de peso e os valores de venda estabelecidos para cada categoria:

CATEGORIA	PESO DA PORÇÃO	PREÇO DE VENDA POR PORÇÃO
Prato Salgado	150 g a 300 g	R$ 15,00 a R$ 30,00
Prato Doce	100 g a 200 g	R$ 12,00 a R$ 18,00

4.5. As informações sobre alegações como “sem lactose”, “sem glúten”, “diet”, “light”, “vegano” e similares deverão ser tecnicamente corretas, conforme legislação específica; não será admitida alegação que coloque o consumidor em risco.

4.6 Durante a etapa de seleção e fiscalização do I Festival gastronômico de Gurupi as preparações poderão ser pesadas para conferência das quantidades determinadas no 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. DOS REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão inscrever-se Pessoas Jurídicas regularmente constituídas, com sede e atividade econômica comprovadamente estabelecida no Município de GURUPI – TO, que comprovem atuação na atividade correspondente à categoria e atendam aos requisitos sanitários e demais condições aqui estipuladas.

5.2. Para fins de habilitação da Pessoa Jurídica, será exigido:

a) CNPJ ativo;

b) Comprovante de sede no Município de Gurupi;

c) Atividade econômica compatível com o objeto do Festival.

5.3. Não poderão participar aqueles que apresentem documentação falsa, descumpram vedações legais aplicáveis ou incorram nas hipóteses objetivas de impedimento definidas em ato de convocação.

5.4. O participante responderá pela regularidade de sua atividade, origem de matérias-primas, identificação de ingredientes e alergênicos, higiene, colaboradores, equipamentos e cumprimento das determinações de autoridades competentes.

6. DAS INSCRIÇÕES E DA DOCUMENTAÇÃO

6.1. As inscrições para o 1º FGG serão gratuitas e realizadas entre 29/10/2026 e 04/11/2026, por meio do envio da ficha de inscrição e demais documentos para o endereço de e-mail: festival.gurupi@to.sebrae.com.br , até as 23:59.

6.2. No ato da inscrição, deverão ser fornecidos:

(I) identificação e contato do responsável;

(II) CNPJ e identificação do representante da pessoa jurídica;

(III) Ficha de Inscrição (ANEXO II);

(IV) Ficha técnica contendo: a) Nome do prato; b) Categoria escolhida; c) ingredientes utilizados; d) Identificação do ingrediente regional; e) Peso ou gramatura da porção; f) Valor de comercialização; e) Necessidades elétricas (Fritadeira, freezer, chapa, micro-ondas, etc.) (Anexo VI);

(V) Declaração de vedação de trabalho infantil e menores (ANEXO III)

(VI) Termo de autorização de uso de imagem (ANEXO IV)

(VII) Termo de compromisso e responsabilidade (ANEXO V)

6.3. Documentos de regularidade sanitária, licenças temporárias e comprovantes técnicos serão exigidos conforme a atividade e o momento adequado, nos termos das normas aplicáveis, com definição expressa pela Comissão e pelos órgãos fiscalizadores.

6.4. A organização poderá abrir prazo uniforme para saneamento de falhas documentais formais, desde que não implique alteração da proposta ou vantagem competitiva.

6.5. O envio da inscrição não implica seleção automática ou reserva definitiva de espaço.

7. DA HABILITAÇÃO E DA SELEÇÃO

7.1. As inscrições serão analisadas pela Comissão Organizadora, observando:

I – Regularidade documental;

II – Compatibilidade da receita com a categoria escolhida;

III – Atendimento às exigências previstas neste Edital.

7.2. A seleção dos participantes será realizada por categoria, obedecendo à ordem cronológica de recebimento das inscrições, condicionada ao cumprimento integral dos requisitos estabelecidos neste Edital, especialmente quanto à documentação exigida, ao enquadramento na categoria escolhida e à utilização obrigatória de, no mínimo, 01 (um) ingrediente regional na composição da receita inscrita.

7.2.1. A ordem de inscrição não assegura automaticamente o direito à vaga. Caso a receita inscrita não atenda às exigências deste Edital, especialmente quanto à presença e à utilização adequada do ingrediente regional obrigatório, o participante será considerado inabilitado, mediante análise e justificativa da Comissão Organizadora, observadas as disposições relativas aos recursos administrativos.

7.2.2. Na hipótese de inabilitação de um participante, a vaga será destinada ao próximo candidato inscrito na respectiva categoria, respeitando-se a ordem cronológica de inscrição e o atendimento integral aos requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2.3. Os candidatos que atenderem integralmente aos requisitos de habilitação, mas não forem contemplados dentro do número de vagas disponíveis, integrarão uma Lista de Suplência, organizada por categoria e em ordem cronológica de inscrição.

7.2.4. A Lista de Suplência será utilizada para o preenchimento de vagas decorrentes de desistência, inabilitação, desclassificação ou impossibilidade de participação dos candidatos selecionados, respeitando-se a ordem de classificação e a disponibilidade de vagas na respectiva categoria, antes do início do Festival.

7.2.5. A convocação dos suplentes será realizada pelos canais oficiais de comunicação definidos pela Comissão Organizadora, observados os prazos e procedimentos previstos neste Edital.

7.3. Os resultados serão divulgados nas datas estimadas no Diário Oficial da Prefeitura de Gurupi/TO.

8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. O interessado poderá apresentar recurso fundamentado contra a habilitação ou classificação preliminar no prazo de 2 (dois) dias, pelo e-mail: festival.gurupi@to.sebrae.com.br

8.2. A Comissão analisará os recursos mediante decisão motivada, observando os critérios do Edital e a documentação exigível, antes da homologação final.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. Dotação Orçamentária:

Organograma 32.3201.13.392.0002.1033,

Subgrupo 178 - Festividades e Homenagens,

Natureza: 33.90.31 – Premiações Culturais

Elemento da Despesa: 23 - Festividades e Homenagens

Fonte de Recurso: 15000000000000

Dotação: 32.3201.13.392.0002.1033.

10. DA ESTRUTURA E DA OCUPAÇÃO DOS ESPAÇOS

10.1. A organização definirá planta de ocupação, dimensões de estandes, pontos de energia, abastecimento de água, coleta de resíduos e regras de montagem e desmontagem.

10.2. A distribuição dos espaços obedecerá a critérios técnicos, sanitários, de segurança, acessibilidade, rotas de fuga e fluxo de visitantes; não haverá direito à escolha de ponto específico, salvo regra objetiva prévia.

10.3. É proibido ampliar a área concedida sem autorização, obstruir circulação, utilizar ligações elétricas irregulares ou equipamentos incompatíveis com o plano de segurança aprovado.

11. DAS BOAS PRÁTICAS, DA SEGURANÇA E DO ATENDIMENTO

11.1. Todos os participantes deverão observar a legislação sanitária aplicável aos serviços de alimentação, incluindo boas práticas de manipulação, controle de temperatura, potabilidade da água, higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada e manejo de resíduos.

11.2. Será obrigatória a identificação clara dos produtos e preços, a adoção de medidas para informação sobre alergênicos e o atendimento às orientações da vigilância sanitária e dos responsáveis pela segurança do evento.

11.3. Equipamentos a gás, instalações elétricas, armazenamento de combustíveis e extintores, quando necessários, deverão atender às exigências do Corpo de Bombeiros e dos órgãos fiscalizadores.

11.4. Todos os aprovados deverão participar do Curso de Higiene Pessoal, Manipulação de Alimentos e das oficinas e encontros 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.

11.5. Todos os aprovados deverão participar da fase de degustação e de fotos dos pratos selecionados - Esta fase de degustação e de fotos do prato concorrente constitui etapa eliminatória e é destinada a realizar ajustes técnicos nas receitas inscritas para comercialização no FGG, e tem como objetivo aferir a qualidade gastronômica, verificar a harmonização dos ingredientes e promover os ajustes finais das preparações. Além de realização da foto oficial do prato participante. Essa etapa contará com a orientação técnica de profissional.

11.5.1. Da Convocação e Cronograma

I. Datas e horários individuais de avaliação;
II. Local da degustação;
III. Orientações técnicas para apresentação;
IV. O não comparecimento do inscrito no horário estabelecido implicará desclassificação automática.

12. DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

12.1. Constituem responsabilidades do selecionado: manter a regularidade do serviço; cumprir integralmente os dias e horários; comercializar a receita cadastrada de forma padronizada; conservar equipamentos e espaço; garantir pessoal e insumos; recolher os resíduos; adotar atendimento respeitoso e observar os direitos do consumidor.

12.2. O participante deverá informar imediatamente ocorrências de saúde, segurança ou falta de condições operacionais que possam afetar os visitantes.

12.3. O uso da identidade visual do Festival em peças de comunicação deverá observar o manual ou orientação da Comissão, sem distorção de marcas institucionais.

13. DAS EXIGÊNCIAS TÉCNICAS SANITÁRIAS

Durante o evento, será obrigatório:

I. Uso de touca cobrindo totalmente os cabelos;
II. Uso de calçado fechado;
III. Ausência de adornos (anéis, pulseiras, relógios, brincos, colares);
IV. Unhas de manipuladores curtas e sem esmalte;
V. Disponibilização de álcool 70%;
VI. Lixeira com pedal;
VII. Armazenamento de alimentos em estrados ou prateleiras;
VIII. Equipamentos de refrigeração adequados;
IX. Separação entre manipulador e operador de caixa.
X. A Vigilância Sanitária poderá realizar inspeção a qualquer momento.

14. DO SORTEIO, ORGANIZAÇÃO E CESSÃO DOS ESPAÇOS

14.1. A ocupação dos estandes, áreas destinadas e demais espaços do Festival constitui autorização de uso precário, pessoal, intransferível e temporário de bem público, não gerando direito adquirido, vínculo contratual permanente ou expectativa de continuidade em futuras edições.

14.2. É vedada a cessão, sublocação, transferência ou comercialização do espaço autorizado.

14.3 O sorteio para definição da localização dos estandes será realizado em data previamente divulgada, após a conclusão das capacitações obrigatórias e mediante presença do participante ou representante formalmente autorizado.

15. DA PARTICIPAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS

15.1. As receitas selecionadas serão distribuídas em 20 (vinte) estandes, por meio de sorteio por categoria, que será realizado em data a ser divulgada.

15.2. A receita concorrente no Festival deverá estar disponível para venda durante todos os dias do Festival das 18h às 23h para o público visitante.

15.3. No ato da comercialização dos pratos ficam estabelecidos os seguintes critérios:
15.3.1. Comercializar os pratos conforme foi apresentado na Ficha técnica e no dia das fotos oficiais. Seguindo a mesma forma de apresentação, de descartáveis e peso da preparação.

15.3.2. As porções dos pratos concorrentes deverão ser comercializadas obedecendo às orientações do item 4.4.

16. AVALIAÇÃO DURANTE O FESTIVAL

16.1. As receitas concorrerão apenas na categoria de inscrição.

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

I. Jurado técnico: Cada categoria será avaliada por profissionais da área de alimentos e bebidas.
II. Jurado convidado: Composto por pessoas da sociedade civil que serão selecionadas pela organização do Festival.
III. Votação popular – A forma de votação e os critérios serão divulgados durante o evento.

16.2.1. 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 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.

16.2.2. Os jurados (técnico e convidados) estarão devidamente identificados e receberão os pratos para serem avaliados sem custo em local apropriado durante o 1º FGG.

17. DA PONTUAÇÃO

17.1. A pontuação será no máximo de 100 (cem) pontos, por jurado (técnico, convidado e população), distribuída da seguinte maneira: Avaliação do Júri Técnico – PESO 70%; Avaliação do Júri Convidado – PESO 20% e Voto Popular - PESO 10%.

17.2. Avaliação dos Pratos participantes do Festival Gastronômico.

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO	GRAMATURA	05
	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, 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).	20
	APRESENTAÇÃO — Montagem da preparação (uso exclusivo de utensílios e descartáveis que serão usados no festival).	05
	APRESENTAÇÃO — Produto sem presença de contaminantes (ex. fio de cabelo, pedaços de esponja).	05
ESTANDE	Organização geral da barraca (material pessoal devidamente organizado, equipamentos organizados nas bancadas, área de caixa delimitada).	05
	Atendimento (cordialidade, atenção, sorriso no rosto).	10
	HIGIENE E LIMPEZA — Todos os colaboradores da barraca devidamente paramentados (com camiseta, calça comprida, sapato fechado e touca cobrindo todo cabelo e orelha).	05
	HIGIENE E LIMPEZA — Todos os colaboradores da barraca sem adornos como: brincos, pulseiras, colares, relógio, anel.	05
	HIGIENE E LIMPEZA — Presença de frascos de álcool 70%.	02
	HIGIENE E LIMPEZA — 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
	HIGIENE E LIMPEZA — Boas condições de higiene geral dos equipamentos (fogões, micro-ondas, chapas, refrigeradores, liquidificador, entre outros).	03
	TOTAL	100

17.3. A pontuação final será obtida através da fórmula abaixo: Nota final = (Média das notas do júri técnico x 0,70) + (Média das notas do júri convidado x 0,20) + (Média das notas do voto popular x 0,10).

17.4. 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.

18. DA PREMIAÇÃO

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

CATEGORIA	1º COLOCADO	2º COLOCADO	3º COLOCADO
Prato Salgado	04 (quatro) salários-mínimos vigentes	03 (três) salários-mínimos vigentes	02 (dois) salários-mínimos vigentes
Prato Doce	04 (quatro) salários-mínimos vigentes	03 (três) salários-mínimos vigentes	02 (dois) salários-mínimos vigentes

18.2. A apresentação dos vencedores será divulgada no dia 29/11/2026 no palco externo do Centro Cultural Mauro Cunha às 21:00 horas.

18.2.1. É de responsabilidade do participante inscrito no festival estar às 21h em frente ao no palco externo do Centro Cultural Mauro Cunha para conhecer os ganhadores do 1º FGG).

18.3 Do Pagamento

I. O pagamento será realizado mediante transferência bancária;
II. O prazo para pagamento será de 30 (Trinta) dias após homologação final.
III. Poderão incidir retenções tributárias conforme legislação vigente.
IV. O não envio da documentação no prazo de 30 dias implicará decadência do direito ao prêmio.
V. A premiação é pessoal e intransferível, vedada cessão, substituição ou transferência a terceiros.

18.4 Os vencedores deverão encaminhar a documentação obrigatória pelo e-mail: cultura@gurupi.to.gov.br

18.4.1 RG e CPF, ou CNH

18.4.2 Comprovante de Residência

18.4.3 Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – Cartão de CNPJ

18.4.4 Atos Constitutivos, qual seja o Contrato Social, ou Certificado de condição de microempreendedor individual; se MEI

18.4.5 Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e Dívida Ativa da União, válida;

18.4.6 Certidão Negativa de Débitos relativas a Créditos Tributários Estaduais, válida;

18.4.7 Certidão Negativa de Débitos relativas a Créditos Tributários Municipais, válida;

18.4.8 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, válida;

18.4.9 Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, (FGTS) atualizado;

18.4.10 Dados bancários (conta bancária específica para o recebimento dos recursos deste edital, em nome do CNPJ).

18.5. 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 pelo Fundo Municipal de Apoio a Cultura.

19. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

São de responsabilidade da Prefeitura de Gurupi:

I. Montagem e iluminação dos estandes para os expositores;

II. Divulgação do evento;

III. Apresentações culturais e artísticas durante o evento;

IV. Limpezas antes, durante e após o evento;

20. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

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

II. Decorações da parte interna dos estandes;

III. É obrigatório oferecer o prato inscrito no Festival até às 23h de todos os dias do evento conforme 14.2, deste edital.

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

V. 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;

VI. Seguir os horários de abertura do evento, às 18h. A estrutura estará liberada para teste de equipamentos (freezer, geladeiras e outros), no dia 26/11/2026 a partir das 17h, um dia antes da abertura oficial do evento.

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

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

IX. 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;

X. 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.

XI. Colocar identificação interna dos valores dos pratos comercializados conforme item 4.4 deste edital.

XII. Não permitir, em hipótese alguma, a permanência de menores de 18 (dezoito) anos nos estandes ficando expressamente proibido que eles trabalhem, auxiliarem e permanecerem no local de trabalho.

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

21. DO USO DE IMAGEM, DADOS PESSOAIS E DIVULGAÇÃO

21.1. O tratamento de dados pessoais coletados para as inscrições deverá limitar-se às finalidades de organização, avaliação, divulgação necessária e prestação de contas, em observância à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei nº 13.709/2018).

22. DA CONDUTA DOS PARTICIPANTES

22.1. Os participantes do 1° FGG 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.

22.2. 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.

22.3. 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.

23. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

23.1. 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.
23.2. O encaminhamento do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais participantes, serão realizados através do e-mail: festival.gurupi@to.sebrae.com.br

24. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

24.2. A Secretária Municipal de Turismo se reserva o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, o presente concurso, sem que disso decorra qualquer direito aos participantes/inscritos.

24.3. O edital, seus anexos, eventuais retificações e resultados integrarão um único conjunto normativo e serão divulgados pelo Diário Oficial da Prefeitura de Gurupi/TO.

24.4. Este instrumento terá eficácia a partir de sua publicação oficial, após validação técnica, administrativa e jurídica competente.

Gurupi/TO, de novembro de 2026.

LILIANE PAGLIARINI
FUNDO MUNICIPAL DE APOIO A CULTURA
DECRETO N° 0466/2025