

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUAÍNA – TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E LAZER
EDITAL Nº 001/2026 – SEMECL
FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUAÍNA – TO, por intermédio da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer – SEMECL, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Município, Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis, torna público o presente EDITAL para realização do FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026, que ocorrerá nos dias 25, 26 e 27 de setembro de 2026, conforme as disposições abaixo:

OBSERVAÇÃO: A efetivação da inscrição no FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 caracteriza a concordância integral com os termos deste Edital e implica o reconhecimento de que é responsabilidade do participante acompanhar as publicações oficiais, conhecer, compreender e cumprir todas as normas, exigências, critérios técnicos e obrigações nele estabelecidos, bem como acompanhar eventuais atualizações, comunicados e retificações publicados oficialmente pela organização do evento.

CAPÍTULO I – DO OBJETO, FUNDAMENTAÇÃO E FINALIDADE

Art. 1º – Do Objeto

O presente Edital tem por objeto regulamentar, disciplinar e estabelecer os critérios técnicos, administrativos e sanitários para a seleção, habilitação, participação, avaliação e premiação de empreendedores gastronômicos no FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026, promovido pelo Município de Araguaína – TO, por intermédio da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer – SEMECL.

§1º O Festival constitui ação oficial de fomento à cultura gastronômica local, integrando o calendário institucional de eventos do Município.

§2º O presente instrumento possui natureza administrativa regulamentar, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia e transparência, nos termos do art. 37 da Constituição Federal e da Lei nº 14.133/2021, no que couber.

§3º 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.

Art. 2º – Da Finalidade Pública

O Festival Gastronômico de Araguaína 2026 possui como finalidades:

- I – Valorizar, promover e difundir a gastronomia regional, com ênfase na identidade culinária do município de Araguaína, destacando ingredientes típicos do Tocantins e saberes locais;
- II – Estimular a economia criativa, a agricultura familiar gastronômica e a formalização de pequenos negócios;
- III – Fomentar o turismo gastronômico e cultural no Município;
- IV – Incentivar boas práticas de manipulação de alimentos e qualificação profissional;
- V – Promover integração social, cultural e econômica da comunidade local;
- VI – Fortalecer a identidade cultural de Araguaína por meio da culinária regional.

Art. 3º – Do Interesse Público

A realização do Festival fundamenta-se no interesse público municipal, considerando:

- I – O potencial de geração de emprego e renda;
- II – O estímulo à cadeia produtiva da alimentação;
- III – A promoção institucional do Município;
- IV – A política pública de incentivo à cultura, turismo e desenvolvimento econômico.

Parágrafo único. O Festival integra estratégia municipal de desenvolvimento econômico sustentável e fortalecimento da economia local.

CAPÍTULO II – DO EVENTO

Art. 4º – Da Realização

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 será realizado nos dias **25, 26 e 27 de setembro de 2026**, no Centro de Convenções de Araguaína-TO.

§1º O evento integra o calendário oficial de eventos do Município de Araguaína.

§2º A Administração poderá, mediante justificativa técnica, sanitária, climática ou de interesse público, alterar datas, horários ou local do evento, com publicação oficial.

Art. 5º – Da Estrutura e Categorias do Evento

O Festival será estruturado em caráter competitivo, organizado nas seguintes categorias oficiais:

- I – Porteira, Fogo e Tradição- Melhor Churrasco;
- II – Porteira, Sabores de Rua – Melhor Food Truck/Trailer
- III – Porteira, Território da Carne – Melhor Prato Principal;
- IV – Porteira Doces Memórias – Melhor Sobremesa Regional;
- V – Porteira Sabores da Terra – Melhor receita vegetariano, vegano, diet, light ou sem lactose;

§1º As categorias previstas neste artigo serão avaliadas de forma independente, com classificação e premiação próprias.

§2º Cada participante poderá inscrever-se em apenas uma categoria, com uma única receita.

§3º A organização poderá ajustar o quantitativo de vagas por categoria, conforme capacidade estrutural e interesse público, mediante publicação oficial.

Art. 6º – Da Estrutura Física do Evento

O Festival compreenderá:

- I – Área de estandes gastronômicos;
- II – Área específica para Food Trucks e trailers gastronômicos e operações móveis de alimentação;
- III – Espaço institucional da Prefeitura.
- IV – Espaço cultural para apresentações artísticas;
- V – Área técnica destinada à avaliação e fiscalização;

Parágrafo único. A disposição dos espaços obedecerá a critérios técnicos de segurança, vigilância sanitária, fluxo de público e interesse público.

CAPÍTULO III – DAS CATEGORIAS E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Art. 7º – Das Categorias Oficiais

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 será composto pelas seguintes categorias competitivas:

- I – Porteira, Fogo e Tradição – Melhor Churrasco;
- II – Porteira, Sabores de Rua – Melhor Food Truck/Trailer;
- III – Porteira, Território da Carne – Melhor Prato Principal;
- IV – Porteira Doces Memórias – Melhor Sobremesa Regional;
- V – Porteira Sabores da Terra – Melhor receita vegetariana, vegana, diet, light ou sem lactose;

§1º 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.

§2º Cada participante poderá inscrever-se em apenas uma categoria, com uma única receita, vedada a duplicidade de inscrição.

§3º Durante o período de realização do Festival, os participantes poderão comercializar, além do prato inscrito na competição, até três (03) outros pratos não inscritos no concurso.

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 alimentos e apropriadas para consumo rápido, garantindo condições adequadas de higiene, segurança alimentar e praticidade ao público. Os pratos devem estar na mesma categoria em que o participante está inscrito, e obrigatória mente está na ficha técnica de inscrição. A infração dessas orientações poderá levar a desclassificação da premiação.

Art. 8º – Definição Técnica das Categorias

Para fins deste Edital, consideram-se:

I – Porteira Fogo e Tradição – Melhor Churrasco;

Nesta categoria poderão concorrer mestres churrasqueiros que utilizem técnicas variadas de preparo de churrasco, com a utilização de ingredientes regionais. As preparações poderão ser elaboradas com carnes bovina, suína, caprina, ovina ou outras proteínas. As porções deverão ser acompanhadas de guarnição, prontas para consumo rápido e servidas em porções individuais, devendo a porção final possuir 250 g. O prato deverá ser comercializado durante o Festival pelo valor máximo de R\$ 35,00 (trinta e cinco reais), conforme as especificações desta seção. (Gramatura e preços ilustrativos).

II – Porteira, Sabores de Rua – Melhor Food Truck/Trailer;

Categoria destinada à preparação de comidas de “rua”, nas quais a proteína de origem animal e ingredientes regionais estejam presentes na receita, tais como: espetinhos, hambúrgueres, cachorro-quente, caldos, shawarmas, pastéis, coxinhas, tapiocas, crepes, calzones, pizzas, cuscuz, entre outros. As preparações deverão ser destinadas ao consumo rápido e servidas em porções individuais, devendo a porção final possuir 250 g. Os pratos deverão ser comercializados durante o Festival pelo valor máximo de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais), conforme as especificações estabelecidas nesta seção do edital.

III – Porteira, Território da Carne – Melhor Prato Principal;

Categoria destinada a receitas nas quais a proteína animal e ao menos um ingrediente regional estejam presentes na preparação. Os pratos desta categoria devem configurar-se como prato principal, tais como: galinhadas, paneladas, churrasco, carnes ao molho, assados, cozidos, entre outros. As preparações deverão ser servidas em porções individuais, devendo a porção final possuir 250 g, e comercializadas pelo valor máximo de R\$ 30,00 (trinta reais), conforme as especificações estabelecidas nesta seção.

IV – Porteira Doces Memórias – Melhor Sobremesa Regional;

Categoria destinada à elaboração de sobremesas que contenham pelo menos um ingrediente regional em sua composição, tais como: sorvetes, doces, mousses, pavês, cremes, tortas, bolos, entre outros. As sobremesas deverão ser servidas em porções individuais, devendo a porção final possuir 250 g, e comercializadas pelo valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais), conforme as especificações estabelecidas nesta seção do edital.

V – Porteira Sabores da Terra – Melhor receita vegetariana, vegana, diet, light ou sem lactose;

Categoria destinada a preparações doces ou salgadas que atendam a critérios específicos de alimentação diferenciada, nas quais pelo menos 50% dos ingredientes utilizados sejam com prioridade da agricultura familiar do município de Araguaína.

As receitas poderão enquadrar-se nas seguintes modalidades:

- a) Vegetariana;
- b) Vegana;
- c) Diet;
- d) Light;
- e) Sem lactose.

As preparações deverão ser apresentadas em porções individuais, com peso final de 250 g, e comercializadas no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais), conforme as especificações estabelecidas nesta seção do edital.

Parágrafo único. O participante desta categoria deverá declarar formalmente a adequação da receita à modalidade escolhida, assumindo responsabilidade técnica pelas informações prestadas.

Art. 9º – Do Ingrediente Regional Obrigatório

Todas as categorias deverão conter pelo menos uma proteína de origem animal, exceto a categoria “Porteira Sabores da Terra”, e obrigatoriamente ao menos 01 (um) ingrediente regional do Tocantins ou da Região Norte (tabela 1), devidamente identificado na ficha técnica da receita.

Tabela 1. Ingrediente Regional do Tocantins e/ou da Região Norte.

PROTEÍNAS (ORIGEM ANIMAL)
Peixes – Tucunaré, Tambaqui, Surubim, Pirarucu, Piau; Galinha caipira, Carne suína, Carne bovina, Carne de sol, Ovos e caipiras, Carne de pato, Caranha, tilápia, torresmo, linguiça A, panelada, fígado.
CASTANHAS, SEMENTES E DERIVADOS
Castanha de caju, Amendoim, Gergelim, Semente de abóbora, Babaçu, Baru, Feijão verde, Feijão trepa – pau, Amendoim, Fava, Jatobá, Ingá, castanha do pará, feijão vinagre, feijão corujinha.
FRUTOS TÍPICOS E REGIONAIS
Pequi, Buriti, Caju, Seriguella, Mangaba, Cajá, Murici, Jaca, Manga, Banana (prata, nanica), Banana da terra, Abacaxi, Mamão, Goiaba, Acerola, Maracujá, Jenipapo, Mangaba, Açáí, Bacaba, Bacuri, jaboticaba, ata, macaúba, cupu, graviola, baru,
HORTALIÇAS E VERDURAS
Couve, Taioba, Alface, Cebolinha, Coentro, Rúcula, Chicória, Quiabo, Abóbora, Maxixe Jiló, Pepino
RAÍZES, TUBÉRCULOS E GRÃOS
Mandioca (aipim/macaxeira), Farinha de mandioca, Farinha de araruta, Puba, Polvilho, Milho verde, Milho seco, Arroz, Batata-doce, Inhame, Cará
OUTROS PRODUTOS TRADICIONAIS
Mel artesanal, Rapadura, Melado, Queijo artesanal, Requeijão caseiro, Pimenta de cheiro, Urucum (colorau), Ervas medicinais (hortelã, erva-cidreira, boldo), Azeite de babaçu, Azeite de Buriti, Óleo de pequi, Queroba/guariroba

§1º O ingrediente regional deverá compor de forma relevante a preparação, não podendo ser meramente decorativo ou acessório e ou tempero.

§2º A ausência do ingrediente regional implicará desclassificação.

Art. 10º – Das Vedações

É vedado:

- I – Inscrever receita já premiada em edições anteriores do Festival;
- II – Alterar substancialmente a receita após a fase de degustação;
- III – Utilizar nome comercial ou marca que não pertença ao inscrito;
- IV – Comercializar ou distribuir bebidas alcoólicas no espaço do Festival.

CAPÍTULO IV – DAS VAGAS, DA DISTRIBUIÇÃO E DA ABRANGÊNCIA TERRITORIAL

Art. 11º – Do Quantitativo de Vagas

Para o FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 serão disponibilizadas as seguintes vagas:

- I – 08 (oito) vagas para Melhor Churrasco;
- II – 08 (oito) vagas para Melhor Food Truck/Trailer;
- III – 08 (oito) vagas para Melhor Prato Principal;
- IV – 08 (oito) vagas para Melhor Sobremesa Regional;
- V – 06 (seis) vagas para Receita orgânica, vegana ou vegetariana;

Total estimado: 38 participantes.

§1º O quantitativo poderá ser ajustado por ato fundamentado da Comissão Organizadora, conforme necessidade técnica, estrutural ou de interesse público.

Art. 12º – Da Abrangência e Restrição Territorial

A participação no Festival Gastronômico de Araguaína 2026 é **restrita exclusivamente a:**

- I – Pessoas Físicas domiciliadas no Município de Araguaína – TO;
- II – Pessoas Jurídicas regularmente constituídas, com sede e atividade econômica comprovadamente estabelecida no Município de Araguaína – TO.

§1º Para fins deste Edital, considera-se domiciliada a Pessoa Física que comprove residência no Município há, no mínimo, 12 (doze) meses anteriores à publicação deste instrumento.

§2º Para fins de habilitação da Pessoa Jurídica, será exigido:

- a) CNPJ ativo;
- b) Comprovante de sede no Município de Araguaína;
- c) Atividade econômica compatível com o objeto do Festival.

§3º Não será admitida a participação de Pessoas Físicas ou Jurídicas de outros Municípios, ainda que possuam filiais, representantes ou vínculos comerciais eventuais em Araguaína.

§4º A restrição territorial fundamenta-se no interesse público municipal, visando:

- I – Fomento direto à economia local;
- II – Incentivo ao empreendedorismo gastronômico de Araguaína;
- III – Fortalecimento da identidade cultural do Município;
- IV – Geração de emprego e renda no âmbito local.

Art. 13º – Da Classificação e Preenchimento das Vagas

As vagas serão preenchidas conforme:

- I – Nota obtida na fase de degustação;
- II – Nota mínima classificatória de 70 (setenta) pontos;
- III – Ordem decrescente de pontuação dentro da categoria.

Art. 14º – Da Redistribuição

- I – As vagas não preenchidas em determinada categoria poderão ser redistribuídas para outra categoria, mediante decisão fundamentada da Comissão Organizadora.
- II – A redistribuição respeitará a classificação geral e a limitação estrutural do evento.

CAPÍTULO V – DAS INSCRIÇÕES

Art. 15º – Das Inscrições

As inscrições para participação no FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 serão gratuitas e realizadas no período estabelecido no cronograma oficial divulgado pela Comissão Organizadora.

§1º As inscrições serão realizadas na forma definida pela Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer – SEMECL.

§2º Não serão aceitas inscrições fora do prazo estabelecido.

Art. 16º – Da Inscrição por Categoria



Cada participante poderá realizar apenas 01 (uma) inscrição, vinculada a uma única categoria e a uma única receita.

Parágrafo único. É vedada a duplicidade de inscrição, ainda que em categorias distintas.

Art. 17º – Dos Documentos para Inscrição

No ato da inscrição, o participante deverá apresentar:

- I – Documento oficial com foto e CPF, quando Pessoa Física;
- II – Cartão do CNPJ e documento do representante legal, quando Pessoa Jurídica;
- III – Comprovante de residência ou sede no Município de Araguaína – TO;
- IV – Ficha de inscrição devidamente preenchida; (ANEXO I)
- V – Declaração de vedação de trabalho infantil e menores (ANEXO II)
- VI – Termo de autorização de uso de imagem adulto (ANEXO III)
- VII – Termo de compromisso e responsabilidade (ANEXO IV)
- VIII – Ficha técnica da receita inscrita digitada. (ANEXO V)

§1º A ficha técnica deverá conter:

- a) Nome do prato;
- b) Categoria escolhida;
- c) Relação dos 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.)

§2º A Comissão Organizadora poderá solicitar documentos complementares para esclarecimento das informações prestadas.

Art. 18º – Da Análise das Inscrições

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.

Parágrafo único. O resultado das inscrições habilitadas será publicado nos canais oficiais do Município.

Art. 19º – Do Indeferimento

Serão indeferidas as inscrições:

- I – Apresentadas fora do prazo;
- II – Com documentação incompleta;
- III – Em desacordo com as disposições deste Edital;
- IV – Que apresentem informações incompatíveis ou inverídicas.

CAPÍTULO VI – DO CRONOGRAMA OFICIAL

Art. 20º – Do Cronograma

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 obedecerá ao seguinte cronograma oficial:

ETAPA	PERÍODO	LOCAL
Publicação do Edital	25/05/2026	Diário Oficial
Período de Inscrições	26/05 a 19/06/2026	Centro de Canoagem
Análise Documental das Inscrições	22/06 a 26/06/2026	Comissão Organizadora
Publicação do Resultado Preliminar das Inscrições	29/06/2026	Diário Oficial
Prazo para Interposição de Recursos	30/06 e 01/07/2026	Plataforma oficial
Julgamento dos Recursos	02 e 03/07/2026	Comissão de Recursos
Publicação do Resultado Definitivo das Inscrições Habilitadas	06/07/2026	Diário Oficial
Reunião de alinhamento obrigatória	08/07/2026	Auditório SEMECL
Convocação para a 1ª Fase de Degustação	09/07/2026	Canais oficiais
Realização da 1ª Fase de Degustação	20 a 25/07/2026	Local técnico definido pela organização, datas e horários divulgados posteriormente
Publicação do Resultado Preliminar da Degustação	27/07/2026	Diário Oficial
Prazo Recursal da Fase de Degustação	28 e 29/07/2026	Plataforma oficial
Julgamento dos Recursos da Degustação	30 e 31/07/2026	Comissão de Recursos
Publicação do Resultado Final da Degustação	03/08/2026	Diário Oficial
Realização das Capacitações Obrigatórias	10 a 14/08/2026	SEBRAE / Vigilância Sanitária
Convocação para a 2ª Fase de Degustação	24 a 26/08/2026	Cozinha técnica oficial
Regularização Sanitária e Entrega de Documentação Final	27/08 a 04/09/2026	Vigilância Sanitária
Sorteio dos Estandes e Espaços	09/09/2026	Auditório oficial
Divulgação do Manual Operacional Final	11/09/2026	Canais oficiais
Montagem da Estrutura Geral do Evento	21 a 23/09/2026	Centro de Convenções
Montagem Interna dos Participantes	23 e 24/09/2026	Área dos estandes
Reunião Operacional Obrigatória	24/09/2026 – 14h	Centro de Convenções
Vistoria Técnica e Sanitária Final	24/09/2026 – 15h às 20h	Área do Festival
Funcionamento Oficial do Festival	25, 26 e 27/09/2026	Centro de Convenções
Divulgação do Resultado Final e Premiação	27/09/2026	Palco principal
Desmontagem dos Estandes	28/09/2026	Área do evento
Homologação Final	05/10/2026	Diário Oficial

§1º As datas previstas neste cronograma poderão ser alteradas pela Comissão Organizadora, mediante publicação oficial.

§2º Eventuais alterações não geram direito à indenização ou compensação aos participantes.

CAPÍTULO VII – DA AVALIAÇÃO – 1ª DEGUSTAÇÃO

Art. 21º – Da Finalidade da Fase de Degustação



A Fase de Degustação constitui etapa eliminatória e classificatória, destinada à avaliação técnica das receitas inscritas, com o objetivo de aferir qualidade gastronômica, criatividade, viabilidade comercial e observância às normas sanitárias.

Parágrafo único. Somente os participantes devidamente habilitados na fase documental poderão participar da Fase de Degustação.

Art. 22º – Da Convocação e Cronograma

A Comissão Organizadora divulgará, no Diário Oficial do Município e nos canais institucionais, o cronograma contendo:

- I – Datas e horários individuais de avaliação;
- II – Local da degustação;
- III – Orientações técnicas para apresentação.

§1º O não comparecimento do inscrito no horário estabelecido implicará desclassificação automática.

§2º Não será admitida representação por procuração, salvo em caso de força maior devidamente comprovada e aceita pela Comissão.

Art. 23º – Do Procedimento de Apresentação

A avaliação observará os seguintes critérios operacionais:

- I – O participante deverá apresentar o prato exatamente conforme será comercializado durante o Festival;
- II – O candidato deverá realizar a finalização e montagem no local indicado;
- III – Deverão ser entregues 03 (três) porções para os jurados e 01 (uma) para registro institucional;
- IV – A receita deverá ser entregue digitada e impressa em 03 vias;
- V – Os utensílios utilizados deverão ser compatíveis com os que serão empregados no evento.

§1º A substituição de ingredientes ou alteração substancial da receita acarretará desclassificação.

§2º Os custos com insumos e transporte serão de responsabilidade exclusiva do participante.

SEÇÃO I – DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 1º FASE DA DEGUSTAÇÃO

Art. 24º – Dos critérios técnicos de avaliação a serem distribuídos nos formulários, de acordo com as especificidades de cada categoria: Porteira - Fogo e Tradição; Porteira - Sabores de Rua; Porteira - Território da Carne; Porteira - Doces Memórias e Porteira - Sabores da Terra.

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
		“Melhor Churrasco”	Demais Categorias
1	Sabor	15	10
2	Originalidade e Criatividade	20	20
3	Harmonização do Ingrediente Regional	5	5
4	Apresentação e gramatura	5	5
5	Textura	5	10
6	Técnica	5	10

7	Organização e Higiene	10	10
8	Temperatura Adequada	5	10
9	Viabilidade Comercial	10	10
10	Serviço	5	10
11	Ponto da carne*	15	–
Pontuação mínima para aprovação por categoria é de 70 e máxima de 100			

* O critério “Ponto da carne” será aplicado à categoria “Porteira, Fogo e Tradição – Melhor Churrasco”.

§1º O critério “Ponto da carne” será de aplicação exclusiva para a categoria Melhor Churrasco, podendo, nas demais categorias, ser considerado apenas quando aplicável à preparação apresentada.

§2º A pontuação mínima para aprovação em qualquer categoria será de 70 (setenta) pontos, e pontuação máxima de 100.

SUBSEÇÃO – DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 25º – Nota Mínima

A nota mínima para classificação será de 70 (setenta) pontos.

Art. 26º – Do Desempate

Em caso de empate:

- I – Maior nota em Originalidade;
- II – Maior nota em Sabor;
- III – Maior nota em Ingrediente Regional;
- IV – Persistindo empate, decisão fundamentada da Comissão Julgadora.

SEÇÃO II – DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2º FASE DA DEGUSTAÇÃO

Art. 27º – Dos critérios técnicos de avaliação a serem distribuídos nos formulários, de acordo com as especificidades de cada categoria: Porteira - Fogo e Tradição; Porteira - Sabores de Rua; Porteira - Território da Carne; Porteira - Doces Memórias e Porteira - Sabores da Terra.

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
		“Melhor Churrasco”	Demais Categorias
1	Sabor	15	15
2	Originalidade e Criatividade	5	5
3	Harmonização do Ingrediente Regional	5	10
4	Apresentação e gramatura	15	20
5	Textura	5	10
6	Técnica	5	5
7	Organização e Higiene	10	10
8	Temperatura Adequada	5	5
9	Viabilidade Comercial	10	10
10	Serviço	10	10

11	Ponto da carne*	15	–
Pontuação mínima para aprovação por categoria é de 70 e máxima de 100			

* O critério “Ponto da carne” será aplicado à categoria “Porteira, Fogo e Tradição – Melhor Churrasco”.

§1º O critério “Ponto da carne” será de aplicação exclusiva para a categoria Melhor Churrasco, podendo, nas demais categorias, ser considerado apenas quando aplicável à preparação apresentada.

§2º A pontuação mínima para aprovação em qualquer categoria será de 70 (setenta) pontos, e pontuação máxima de 100.

SUBSEÇÃO – DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 28º – Nota Mínima

A nota mínima para classificação será de 70 (setenta) pontos.

Art. 29º – Do Desempate

Em caso de empate:

- I – Maior nota em Apresentação e Gramatura;
- II – Maior nota em Sabor;
- III – Maior nota em Ingrediente Regional;
- IV – Persistindo empate, decisão fundamentada da Comissão Julgadora.

SEÇÃO III – DA PUBLICAÇÃO E RECURSO

Art. 30º – Resultado Preliminar

O resultado preliminar será publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 31º – Prazo Recursal

- I – O prazo para interposição de recurso será de 03 (três) dias úteis;
- II – O recurso deverá ser fundamentado e protocolado eletronicamente;
- III – Não serão admitidos recursos genéricos ou intempestivos.

Art. 32º – Julgamento dos Recursos

Os recursos serão analisados pela Comissão de Análise de Recursos, que:

- I – Verificará eventual erro material ou ilegalidade;
- II – Emitirá parecer técnico fundamentado;
- III – Submeterá decisão final ao Secretário Municipal.

Parágrafo único. O recurso terá efeito suspensivo apenas quanto à homologação final.

SEÇÃO IV – DA TRANSPARÊNCIA

Art. 33º - Todo o processo avaliativo observará:

- I – Princípio da impessoalidade;
- II – Registro formal das notas atribuídas;
- III – Guarda documental para fins de controle interno e externo;
- IV – Possibilidade de auditoria pela Controladoria Geral do Município.

CAPÍTULO VIII – DA CAPACITAÇÃO OBRIGATÓRIA DOS PARTICIPANTES CLASSIFICADOS PARA A 2º DEGUSTAÇÃO

Art. 34º – Da Natureza da Capacitação

A participação nas capacitações constitui requisito obrigatório para a manutenção da classificação no Festival Gastronômico de Araguaína 2026.

§1º A ausência injustificada implicará desclassificação automática.

§2º A capacitação integra a política pública municipal de qualificação profissional e segurança alimentar.

Art. 35º – Do Curso de Higiene e Manipulação de Alimentos

Os participantes classificados deverão participar do Curso de Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos, com carga horária mínima de 04 (quatro) horas.

Conteúdo mínimo:

- I – Boas práticas de fabricação;
- II – Controle de contaminação cruzada;
- III – Armazenamento adequado de insumos;
- IV – Uso correto de EPIs;
- V – Noções de vigilância sanitária municipal.

§1º O curso poderá ser ministrado por servidor da Vigilância Sanitária Municipal ou profissional habilitado.

§2º Será exigida frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

§3º Será emitido certificado nominal, que deverá permanecer disponível no estande durante o evento.

Art. 36º – Do Curso de Empreendedorismo e Gestão

Os participantes classificados deverão participar do Curso de Empreendedorismo, com carga horária mínima de 04 (quatro) horas.

Conteúdo mínimo:

- I – Formação de preço;
- II – Atendimento ao cliente;
- III – Organização financeira básica;
- IV – Marketing gastronômico;
- V – Formalização e regularização de negócios.

§1º Poderá haver parceria com SEBRAE ou instituição similar.

§2º Exige-se frequência mínima de 75%.

Art. 37º – Da Indicação de Equipe



O participante deverá indicar até 03 (três) auxiliares que atuarão no estande.

§1º Recomenda-se que ao menos 01 (um) auxiliar também participe do curso de manipulação de alimentos.

§2º Todos os manipuladores deverão cumprir normas sanitárias durante o evento.

Art. 38º – Do Controle de Presença

- I – A presença será registrada mediante assinatura em lista oficial;
- II – O controle será arquivado no processo administrativo do evento;
- III – A ausência injustificada resultará em desclassificação.

Art. 39º – Da Finalidade Pública da Capacitação

A exigência de capacitação visa:

- I – Reduzir riscos sanitários;
- II – Garantir qualidade no atendimento ao público;
- III – Promover qualificação profissional local;
- IV – Fortalecer a economia formal do Município.

Parágrafo único. A capacitação não gera vínculo empregatício ou contratual com o Município.

Art. 40º – Fase de Degustação de Harmonização

Esta fase de Degustação constitui etapa não eliminatória, destinada a realizar ajustes técnicos nas receitas inscritas para comercialização no FGA, com o objetivo de aferir a qualidade gastronômica, verificar a harmonização dos ingredientes e promover os ajustes finais das preparações. Essa etapa contará com a orientação técnica do chef contratado para acompanhar a segunda fase do edital.

Parágrafo único. Somente poderão participar da Degustação de Harmonização os cozinheiros ou estabelecimentos que tenham cumprido e concluído todas as etapas anteriores previstas no edital.

Art. 41º – Da Convocação e Cronograma

- I – Datas e horários individuais de avaliação;
- II – Local da degustação;
- III – Orientações técnicas para apresentação.

§1º O não comparecimento do inscrito no horário estabelecido implicará desclassificação automática.

§2º Não será admitida representação por procuração, salvo em caso de força maior devidamente comprovada e aceita pela Comissão.

Art. 42º – Da Condição para Participação

A entrega do certificado de conclusão dos cursos constitui condição indispensável para:

- I – Participação no sorteio dos estandes;
- II – Liberação definitiva para comercialização durante o Festival.
- III – Participação na Degustação de Harmonização.

CAPÍTULO IX – DA REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA E DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS

Art. 43º – Da Obrigatoriedade de Regularização Sanitária

A participação no FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 fica condicionada à regularização sanitária do participante junto à Vigilância Sanitária do Município.

§1º Nenhum participante poderá iniciar a comercialização de alimentos sem a devida liberação sanitária.

§2º A autorização terá natureza temporária e específica para o evento.

Art. 44º – Do Protocolo de Liberação Sanitária

Os participantes classificados deverão:

- I – Protocolar pedido de autorização sanitária para venda temporária em evento público;
- II – Efetuar o pagamento da taxa correspondente, conforme Código Tributário Municipal;
- III – Apresentar o comprovante de protocolo antes do sorteio dos estandes;
- IV – Apresentar o alvará ou autorização emitida até a data limite definida pela Comissão Organizadora.

§1º A ausência do protocolo implicará impedimento de participação no sorteio dos estandes.

§2º A ausência da autorização final implicará desclassificação.

Art. 45º – 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 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.

§1º A manipulação inadequada poderá ensejar autuação imediata.

§2º A Vigilância Sanitária poderá realizar inspeção a qualquer momento.

Art. 46º – Da Fiscalização

A fiscalização será exercida:

- I – Pela Vigilância Sanitária Municipal;
- II – Pela Secretaria Municipal da Fazenda (aspectos tributários);
- III – Pela Comissão Organizadora.

§1º O participante que impedir ou dificultar a fiscalização será imediatamente desclassificado.

§2º A constatação de infração sanitária poderá resultar em:

- a) Advertência formal;
- b) Aplicação de auto de infração;
- c) Interdição do estande;
- d) Desclassificação do Festival.

Art. 47º – Da Responsabilidade do Participante

O participante é integralmente responsável:

- I – Pela qualidade e segurança dos alimentos comercializados;
- II – Pela procedência dos insumos utilizados;
- III – Por eventuais danos causados a consumidores.

§1º O Município não se responsabiliza por intoxicação alimentar, contaminação ou danos decorrentes da manipulação inadequada.

§2º O participante responderá civil, administrativa e, se for o caso, penalmente.

Art. 48º – Da Responsabilidade Ambiental

É obrigatório:

- I – Manter o espaço limpo e organizado;
- II – Destinar corretamente os resíduos;
- III – Utilizar embalagens adequadas e seguras;
- IV – Não descartar resíduos em área pública diversa da indicada.

Art. 49º – Condição para Funcionamento

Somente poderão iniciar as atividades no primeiro dia do Festival os participantes que:

- I – Estiverem com autorização sanitária válida;
- II – Estiverem em conformidade com as exigências deste capítulo;
- III – Tiverem participado das capacitações obrigatórias.

CAPÍTULO X – DO SORTEIO, ORGANIZAÇÃO E CESSÃO DOS ESPAÇOS

Art. 50º – Da Natureza da Ocupação do Espaço Público

A ocupação dos estandes, áreas destinadas a Food Trucks 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.

§1º A autorização será formalizada pôr Termo de Autorização de Uso Temporário, a ser assinado pelo participante classificado.

§2º É vedada a cessão, sublocação, transferência ou comercialização do espaço autorizado.

Art. 51º – Do Sorteio dos Espaços

O sorteio para definição da localização dos estandes e Food Trucks será realizado:

- I – Em data previamente divulgada;
- II – Em ato público;

- III – Após a conclusão das capacitações obrigatórias;
- IV – Mediante presença do participante ou representante formalmente autorizado.

§1º Somente participarão do sorteio os classificados que estiverem com situação sanitária regularizada e certificados entregues.

§2º A ausência no ato do sorteio implicará alocação automática pela Comissão Organizadora, sem direito a questionamento posterior.

Art. 52º – Da Distribuição Técnica dos Espaços

A disposição dos espaços obedecerá:

- I – Critérios técnicos de segurança e fluxo de público;
- II – Normas da Vigilância Sanitária;
- III – Normas do Corpo de Bombeiros;
- IV – Planejamento logístico definido pela Comissão Organizadora.

§1º A organização poderá realocar participantes por necessidade técnica ou interesse público.

§2º O Circuito Gastronômico não participará do sorteio físico, por funcionar nos próprios estabelecimentos.

Art. 53º – Das Obrigações do Participante quanto ao Espaço

Compete ao participante:

- I – Utilizar exclusivamente o espaço delimitado;
- II – Manter organização interna e externa do estande;
- III – Preservar a estrutura disponibilizada;
- IV – Não modificar a estrutura elétrica ou hidráulica sem autorização;
- V – Não instalar equipamentos adicionais sem prévia anuência.

§1º Danos causados à estrutura pública serão de responsabilidade do participante.

§2º Eventuais prejuízos poderão ser cobrados administrativamente.

Art. 54º – Das Vedações

É expressamente vedado:

- I – Comercializar produtos não declarados na inscrição;
- II – Ampliar o espaço além da metragem autorizada;
- III – Utilizar equipamentos que comprometam a segurança elétrica;
- IV – Utilizar som próprio ou publicidade não autorizada;
- V – Expor marca de patrocinador não autorizado oficialmente.

O descumprimento poderá resultar em advertência, perda de pontos ou desclassificação.

Art. 55º – Da Infraestrutura Disponibilizada pelo Município

Compete ao Município:

- I – Montagem básica do estande;
- II – Iluminação padrão;

- III – Fornecimento de ponto elétrico;
- IV – Limpeza geral do evento;
- V – Segurança institucional.

Parágrafo único. Equipamentos internos, decoração e utensílios serão de responsabilidade exclusiva do participante.

Art. 56° – Da Vistoria Prévia

Antes da abertura oficial do Festival será realizada vistoria técnica para verificar:

- I – Conformidade sanitária;
- II – Conformidade estrutural;
- III – Regularidade elétrica;
- IV – Organização do espaço.

§1º A não conformidade poderá impedir o funcionamento até a regularização.

§2º Persistindo irregularidade, o participante poderá ser substituído pelo próximo classificado.

DISPOSIÇÃO FINAL DO CAPÍTULO

Art. 57° – Da Responsabilidade pela Desmontagem

Após o encerramento do evento:

- I – O participante deverá retirar seus equipamentos no prazo estabelecido;
- II – Deverá entregar o espaço nas mesmas condições recebidas;
- III – Eventual abandono de materiais autoriza remoção pelo Município, sem direito a indenização.

CAPÍTULO XI – DA MONTAGEM DA INFRAESTRUTURA E PREPARAÇÃO OPERACIONAL

Art. 58° – Da Competência pela Infraestrutura Geral

Compete ao Município de Araguaína, por intermédio da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer – SEMECL, providenciar a infraestrutura básica necessária à realização do Festival, compreendendo:

- I – Montagem estrutural dos estandes padronizados;
- II – Instalação elétrica básica com ponto de energia previamente dimensionado;
- III – Iluminação geral do evento;
- IV – Sinalização institucional e indicativa;
- V – Estrutura de palco e área cultural (quando houver);
- VI – Limpeza geral das áreas comuns;
- VII – Apoio logístico institucional.

§1º A infraestrutura disponibilizada terá padrão previamente definido pela Comissão Organizadora.

§2º Não haverá personalização estrutural externa dos estandes sem autorização formal.

Art. 59° – Das Responsabilidades do Participante na Montagem Interna

Compete exclusivamente ao participante:

- I – Instalação de equipamentos internos (freezers, chapas, fogões, mesas, utensílios);
- II – Decoração interna do estande;
- III – Organização do layout interno;
- IV – Garantia de estabilidade e segurança dos equipamentos próprios;
- V – Utilização de extensões e equipamentos elétricos certificados.

§1° É vedada qualquer alteração na estrutura elétrica fornecida pelo Município.

§2° Equipamentos que excedam a carga elétrica permitida poderão ser desligados por medida de segurança.

Art. 60° – Da Segurança Elétrica e Estrutural

- I – Todos os equipamentos deverão estar em perfeito estado de funcionamento;
- II – Não será permitido o uso de “gambiarras”, fios expostos ou extensões improvisadas;
- III – Botijões de gás deverão estar dentro das normas técnicas vigentes;
- IV – É vedado armazenamento de material inflamável fora dos padrões de segurança.

§1° A organização poderá realizar inspeção técnica prévia.

§2° Irregularidades deverão ser sanadas antes da abertura oficial do evento.

Art. 61° – Do Cronograma de Montagem

A estrutura será liberada para montagem interna:

- I – Em data e horário previamente definidos pela Comissão Organizadora;
- II – Mediante assinatura de termo de recebimento do espaço.

§1° O participante deverá comparecer obrigatoriamente para vistoria do espaço.

§2° A ausência injustificada poderá implicar desistência tácita da vaga.

Art. 62° – Da Vistoria Técnica Pré-Abertura

Antes do início oficial do Festival será realizada vistoria técnica conjunta para verificar:

- I – Regularidade sanitária;
- II – Conformidade elétrica;
- III – Organização do espaço;
- IV – Presença de equipamentos obrigatórios (lixeira com pedal, álcool 70%, EPIs).

§1° O estande que não estiver regular poderá ser impedido de funcionar até adequação.

§2° Persistindo a irregularidade, o participante poderá ser desclassificado.

Art. 63° – Da Responsabilidade por Danos

O participante será responsável:

- I – Por danos causados à estrutura pública;
- II – Por danos a terceiros decorrentes de falha estrutural de seus equipamentos;
- III – Por acidentes decorrentes de negligência na montagem.

§1º O Município não responderá por danos causados por equipamentos particulares.

§2º Poderá ser exigido ressarcimento administrativo em caso de dano ao patrimônio público.

Art. 64º – Da Sustentabilidade e Limpeza

Durante a montagem, o participante deverá:

- I – Manter o local limpo;
- II – Não descartar resíduos fora dos pontos indicados;
- III – Utilizar embalagens adequadas;
- IV – Respeitar normas ambientais e de coleta seletiva, se houver.

Art. 65º – Da Condição para Início das Atividades

Somente poderão iniciar as atividades no primeiro dia do Festival os participantes que:

- I – Tiverem passado por vistoria técnica;
- II – Estiverem com estrutura regular;
- III – Estiverem com documentação sanitária válida;
- IV – Tiverem participado das capacitações obrigatórias.

CAPÍTULO XII – DA PREMIAÇÃO

Art. 66º – Da Natureza da Premiação

A premiação do FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 possui natureza de incentivo cultural e reconhecimento técnico, não gerando vínculo contratual ou obrigação futura por parte do Município.

Parágrafo único. O pagamento está condicionado à disponibilidade orçamentária e à regularidade fiscal do vencedor.

Art. 67º – Dos Valores da Premiação

Serão premiados os três primeiros colocados de cada categoria, conforme classificação final homologada, nos seguintes valores:

I – 1º Lugar:

R\$ 8.000,00 (oito mil reais)

II – 2º Lugar:

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)

III – 3º Lugar:

R\$ 3.000,00 (três mil reais)

Art. 68º – Das Categorias Contempladas

A premiação será concedida para cada uma das seguintes categorias:

- I – Churrasco;
- II – Food Truck/Trailer;
- III – Prato Principal;
- IV – Sobremesa Regional;
- V – Receita orgânica, vegana ou vegetariana;

Art. 69º – Do Valor Global Estimado

Considerando 05 (cinco) categorias e 03 (três) premiações por categoria, o valor global estimado para premiação será:

- 1º lugar: R\$ 40.000,00
- 2º lugar: R\$ 25.000,00
- 3º lugar: R\$ 15.000,00

Total Geral Estimado: R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)

Art. 70º – Do Pagamento

- I – O pagamento será realizado mediante transferência bancária;
- II – O vencedor deverá apresentar documentação fiscal regular;
- III – O prazo para pagamento será de até 60 (sessenta) dias após homologação final.

§1º Poderão incidir retenções tributárias conforme legislação vigente.

§2º O não envio da documentação no prazo de 30 dias implicará decadência do direito ao prêmio.

Art. 71º – Da Publicação do Resultado

O resultado final será homologado pela Comissão Organizadora e publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 72º – Da Vedação à Transferência

A premiação é pessoal e intransferível, vedada cessão, substituição ou transferência a terceiros.

CAPÍTULO XIII – DAS PENALIDADES E DO REGIME SANCIONATÓRIO

Art. 73º – Da Finalidade das Penalidades

As penalidades previstas neste Edital têm por finalidade assegurar o cumprimento das normas estabelecidas, garantir a igualdade entre os participantes e preservar a segurança sanitária, estrutural e organizacional do Festival.

Parágrafo único. A aplicação das sanções observará os princípios da legalidade, proporcionalidade, razoabilidade, contraditório e ampla defesa.

Art. 74º – Das Infrações

Constituem infrações administrativas, dentre outras:

- I – Descumprir as normas sanitárias;
- II – Comercializar produto diverso do inscrito;

- III – Alterar substancial ou parcialmente a receita aprovada;
- IV – Comercializar produto adicional não informado na inscrição ou ficha técnica;
- V – Transferir, ceder, sublocar ou comercializar o estande ou espaço autorizado;
- VI – Utilizar equipamento irregular, inseguro ou em desacordo com as normas técnicas;
- VII – Descumprir horário oficial de funcionamento;
- VIII – Impedir, dificultar ou obstruir a fiscalização;
- IX – Prestar informação falsa ou apresentar documentação irregular no processo de inscrição;
- X – Descumprir normas de vestimenta sanitária, higiene ou manipulação de alimentos;
- XI – Não manter organização adequada do estande;
- XII – Não expor os valores dos produtos de forma visível;
- XIII – Utilizar publicidade, som ou marca não autorizada oficialmente;
- XIV – Praticar conduta que comprometa a segurança do público, a organização do evento ou a imagem institucional do Festival.

Art. 75º – Das Penalidades Aplicáveis

Conforme a gravidade da infração, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

- I – Advertência formal por escrito;
- II – Perda de pontuação na avaliação final;
- III – Interdição temporária do estande;
- IV – Desclassificação do Festival;
- V – Impedimento de participação nas próximas 02 (duas) edições;
- VI – Responsabilização civil, administrativa e penal, quando cabível.

§1º A penalidade será aplicada de forma proporcional à gravidade da infração cometida.

§2º A reincidência poderá agravar a sanção aplicada.

§3º A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação cumulativa de outras medidas previstas neste Edital.

Art. 76º – Das Penalidades de Perda de Pontuação

A perda de pontos será aplicada nas seguintes hipóteses:

- I – Perda de 05 (cinco) pontos:
 - a) Não manter organização adequada do estande;
 - b) Não expor valores dos produtos de forma visível;
 - c) Pequenas irregularidades sanitárias sanáveis no ato;
 - d) Descumprimento leve de padronização visual.
- II – Perda de 10 (dez) pontos:
 - a) Não manter funcionamento integral durante o horário oficial;
 - b) Comercializar produto adicional não informado na inscrição ou ficha técnica;
 - c) Descumprir normas de vestimenta sanitária;
 - d) Falta de higiene constatada em inspeção.
- III – Perda de 20 (vinte) pontos:
 - a) Alteração parcial da receita aprovada;
 - b) Descumprimento reiterado de norma sanitária;

- c) Utilização de equipamento elétrico irregular;
- d) Desrespeito às orientações formais da Comissão Organizadora.

§1º Os pontos de penalidade aplicados durante o evento serão descontados da nota final do participante.

§2º O participante que atingir penalidade superior a 30 (trinta) pontos será automaticamente desclassificado da premiação.

Art. 77º – Das Infrações Gravíssimas

Serão consideradas infrações gravíssimas, sujeitas à desclassificação imediata:

- I – Comercialização de alimento impróprio para consumo;
- II – Substituição intencional de ingredientes da receita aprovada;
- III – Falsificação documental;
- IV – Prestação de informação falsa no processo de inscrição;
- V – Cessão, transferência, sublocação ou venda do espaço autorizado;
- VI – Impedimento ou resistência à fiscalização sanitária ou administrativa;
- VII – Situação que represente risco iminente à segurança do público;
- VIII – Conduta que comprometa gravemente a imagem institucional do evento.

§1º A desclassificação poderá ocorrer independentemente de advertência prévia.

§2º A constatação de infração gravíssima poderá ensejar interdição cautelar imediata do estande.

§3º A exclusão implicará:

- a) Encerramento imediato das atividades;
- b) Perda do direito à premiação;
- c) Impedimento de participação nas próximas 02 (duas) edições do Festival.

Art. 78º – Do Procedimento Administrativo

A aplicação de penalidade observará:

- I – Lavratura de relatório circunstanciado pela fiscalização;
- II – Notificação formal do participante;
- III – Prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de defesa;
- IV – Análise pela Comissão Organizadora;
- V – Decisão fundamentada.

§1º Nos casos de risco sanitário ou estrutural iminente, poderá haver interdição cautelar imediata.

§2º A decisão será publicada oficialmente quando implicar desclassificação.

§3º Os recursos administrativos observarão exclusivamente as disposições previstas no CAPÍTULO XV – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Art. 79º – Da Responsabilidade Civil

O participante responderá:

- I – Pela qualidade e segurança dos alimentos comercializados;
- II – Pela procedência dos insumos utilizados;
- III – Por danos causados ao patrimônio público;
- IV – Por danos causados a terceiros;

V – Por prejuízos decorrentes de negligência na manipulação de alimentos, montagem ou operação do estande.

§1º O Município não responderá por danos decorrentes da atuação do participante.

§2º A responsabilização administrativa não exclui eventual responsabilização civil ou penal.

Art. 80º – Do Impedimento Futuro

O participante desclassificado por infração grave ou gravíssima poderá ser impedido de participar das próximas 02 (duas) edições do Festival, mediante decisão fundamentada da Comissão Organizadora.

Art. 81º – Da Aplicação Subsidiária

Aplicam-se subsidiariamente as normas do direito administrativo municipal e os princípios previstos na Constituição Federal e na Lei nº 14.133/2021, no que couber.

CAPÍTULO XIV – DA PONTUAÇÃO, APURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO FINAL

Art. 82º – Da Estrutura da Pontuação

A pontuação máxima atribuível a cada participante será de **100 (cem) pontos por jurado**, observados os critérios técnicos definidos neste Edital.

§1º Cada categoria será avaliada por 03 (três) jurados técnicos independentes.

§2º As notas serão atribuídas individualmente, de forma sigilosa e fundamentada em ficha própria.

Art. 83º – Da Composição da Nota

A nota final do participante será obtida pela seguinte fórmula:

Nota Final = Média das Notas dos Jurados Técnicos – (Pontos de Penalidade, se houver)

§1º A média será calculada pela soma das notas atribuídas pelos jurados, dividida pelo número de avaliadores.

§2º Os pontos de penalidade aplicados durante o evento serão subtraídos da média final.

Art. 84º – Da Pontuação Mínima

Para classificação final, o participante deverá alcançar:

I – Nota mínima de 70 (setenta) pontos na fase de degustação;

II – Não possuir penalidade superior a 30 (trinta) pontos durante o evento.

Parágrafo único. Atingindo penalidade superior a 30 pontos, o participante será automaticamente desclassificado da premiação.

Art. 85º – Da Consolidação das Notas

I – As fichas de avaliação serão recolhidas e conferidas pela Comissão Organizadora;

II – Será lavrada ata de apuração;

III – O resultado será consolidado em planilha oficial;

IV – A documentação será arquivada no processo administrativo do evento.

§1º A Controladoria Geral do Município poderá acompanhar a apuração.

§2º Eventual erro material poderá ser corrigido mediante decisão fundamentada.

Art. 86º – Da Publicação do Resultado

I – O resultado preliminar será publicado no Diário Oficial do Município;

II – Será aberto prazo para recurso administrativo;

III – Após julgamento dos recursos, será publicado o resultado final homologado.

Art. 87º – Da Homologação

A classificação final será homologada pelo Secretário Municipal de Esporte, Cultura e Lazer, mediante ato administrativo formal.

Parágrafo único. A homologação constitui condição para pagamento da premiação.

Art. 88º – Da Transparência

Todo o processo de pontuação observará:

I – Princípio da impessoalidade;

II – Registro documental formal;

III – Guarda das fichas por prazo mínimo de 05 (cinco) anos;

IV – Possibilidade de auditoria pelos órgãos de controle interno e externo.

CAPÍTULO XV – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Art. 89º – Do Direito de Recorrer

É assegurado aos participantes o direito de interpor recurso administrativo contra:

I – Indeferimento de inscrição;

II – Resultado preliminar da fase de degustação;

III – Aplicação de penalidade;

IV – Resultado preliminar da classificação final.

Parágrafo único. O recurso deverá ser fundamentado, indicando de forma objetiva os pontos contestados.

Art. 90º – Do Prazo Recursal

O prazo para interposição de recurso será de 03 (três) dias úteis, contados da publicação oficial do ato impugnado.

§1º O prazo será contado em dias úteis, excluindo-se o dia da publicação e incluindo-se o do vencimento.

§2º Recursos interpostos fora do prazo serão considerados intempestivos e não serão conhecidos.

Art. 91º – Da Forma de Interposição

O recurso deverá:

- I – Ser protocolado por meio eletrônico na forma indicada no edital;
- II – Conter identificação completa do recorrente;
- III – Indicar de maneira clara e objetiva os fundamentos de fato e de direito;
- IV – Ser acompanhado de documentos comprobatórios, quando necessário.

§1º Não serão admitidos recursos genéricos, sem fundamentação específica.

§2º Não será admitida juntada posterior de documentos, salvo se a comissão solicitar diligência.

Art. 92º – Da Comissão de Análise de Recursos

Os recursos serão analisados pela Comissão de Análise de Recursos, composta por:

- I – 01 Procurador do Município (Presidente);
- II – 01 Servidor efetivo da Controladoria Geral;
- III – 01 Servidor efetivo da SEMECL não integrante da Comissão Julgadora;
- IV – 01 Representante técnico da área administrativa.

§1º A Comissão atuará com independência técnica.

§2º Membro que tenha participado da avaliação impugnada ficará impedido de julgar o recurso.

Art. 93º – Do Julgamento

- I – A Comissão analisará a legalidade e regularidade do procedimento;
- II – Não será admitida reavaliação subjetiva de critério técnico, salvo erro material evidente;
- III – Poderá haver diligência para esclarecimentos;
- IV – A decisão será fundamentada e registrada em ata.

§1º O prazo para julgamento será de até 03 (três) dias úteis.

§2º A decisão será publicada no Diário Oficial do Município.

Art. 94º – Dos Efeitos do Recurso

O recurso terá:

- I – Efeito devolutivo;
- II – Efeito suspensivo apenas quando se tratar de penalidade de exclusão ou resultado final de classificação.

Parágrafo único. A Comissão poderá conceder efeito suspensivo em caráter excepcional, mediante justificativa fundamentada.

Art. 95º – Da Decisão Final

A decisão da Comissão de Recursos será submetida à homologação do Secretário Municipal de Esporte, Cultura e Lazer.

§1º A decisão homologada encerra a instância administrativa.

§2º Não caberá novo recurso administrativo no âmbito do Festival.

Art. 96º – Da Transparência

Todos os recursos e decisões serão juntados ao processo administrativo do evento, ficando disponíveis para controle interno e externo.

CAPÍTULO XVI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 97º – Da Aceitação das Regras

A inscrição no FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026 implica plena, irrevogável e irretroatável aceitação de todas as disposições contidas neste Edital, bem como das decisões da Comissão Organizadora e da Comissão Julgadora.

Parágrafo único. O desconhecimento das normas não poderá ser alegado para eximir o participante de responsabilidade.

Art. 98º – Da Impugnação ao Edital

Qualquer cidadão poderá impugnar os termos deste Edital no prazo de até 03 (três) dias úteis contados de sua publicação.

§1º A impugnação deverá ser fundamentada e protocolada na forma prevista neste instrumento.

§2º A Comissão Organizadora decidirá sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis.

§3º A decisão será publicada no Diário Oficial do Município.

Art. 99º – Da Anulação ou Revogação

A Administração poderá, por motivo de interesse público devidamente justificado:

- I – Revogar o presente Edital, no todo ou em parte;
- II – Anular atos praticados em caso de ilegalidade;
- III – Suspender o evento por motivo de força maior.

Parágrafo único. A revogação ou anulação não gera direito à indenização, salvo comprovado prejuízo decorrente de ato ilegal imputável exclusivamente à Administração.

Art. 100º – Da Dotação Orçamentária

As despesas decorrentes da execução do Festival, inclusive premiação, correrão à conta de dotação orçamentária própria consignada no orçamento vigente da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer.

Parágrafo único. A efetivação da premiação está condicionada à disponibilidade financeira e regular empenho.

Art. 101º – Da Responsabilidade Institucional

O Município não se responsabiliza:

- I – Por perdas ou danos decorrentes de caso fortuito ou força maior;
- II – Por prejuízos causados por terceiros;
- III – Por responsabilidade civil decorrente da manipulação inadequada de alimentos pelos participantes.

Art. 102º – Do Controle e Fiscalização

O presente Edital e seus atos decorrentes estarão sujeitos à fiscalização:

- I – Da Controladoria Geral do Município;
- II – Do Tribunal de Contas do Estado;
- III – Do Ministério Público;
- IV – Dos órgãos de controle sanitário.

Art. 103º – Dos Casos Omissos

Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora, com fundamento nos princípios do Direito Administrativo e na legislação municipal vigente.

Art. 104º – Da Vigência

Este Edital entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Município de Araguaína.

Art. 105º – Do Foro

Fica eleito o foro da Comarca de Araguaína – TO, para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste Edital.

Araguaína – TO, ____ de _____ de 2026.

Secretário Municipal de Esporte, Cultura e Lazer

Prefeito Municipal de Araguaína

ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO DO 1ª FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA

(Preencha a ficha na íntegra, com letra legível ou de forma)

Nome:			
Endereço Residencial:			
Endereço de Produção:			
Bairro:		Cidade:	
Estado:		CEP:	
Telefone:		e-mail:	
Data Nascimento:		RG:	CPF:
Já Participou de edições anteriores do Festival?	Sim () Não ()		

Circuito Gastronômico:

- () Churrasco;
 () Food Truck/Trailer;
 () Prato Principal;
 () Sobremesa Regional;
 () Vegetariana, vegana, diet, light ou sem lactose;

Nome da Receita concorrente no concurso (no máximo três palavras, se possível, para ajudar na identificação visual do stand).	
Nome dos pratos que serão comercializados e dois pratos extras ao prato inscrito na competição.	

Deseja participar de degustação em eventos de divulgação do Festival: Sim () Não ().

Obs.: Estou ciente e de acordo com todos os itens do regulamento do Festival.

DATA: ____ / ____ / 2026

Assinatura do participante _____

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE VEDACÃO DE TRABALHO INFANTIL E MENORES

Ref.: Participação no 1º Festival Gastronômico de Araguaína

Eu, _____
_, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
DECLARA, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição
Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre
e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14
(quatorze) anos sem como que comunicará à Administração Municipal qualquer fato ou evento
superveniente que altere a atual situação.

Araguaína/TO, ____ de _____ de 2026.

Assinatura



ANEXO III

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM ADULTO

Eu, _____
____ nacionalidade _____, estado civil _____, portador da Cédula de Identidade RG Nº _____, inscrito no CPF/MF _____ sob nº _____, residente domiciliado: _____, n° _____, município de _____. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo material entre: imagens, vídeos, fotos e documentos, para serem utilizados para divulgação e promoção do Festival Gastronômico de Araguaína realizado pela Prefeitura Municipal de Araguaína, por meio da Secretaria Municipal de Esporte Cultura e Lazer. Fica ainda **autorizada**, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração. Por esta ser à expressão da minha vontade, declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos nexos à minha imagem ou qualquer outro, e assino a presente autorização em duas vias de igual teor e forma.

Araguaína/TO _____ de _____ de 2026.

Assinatura do Participante

Telefone / contato: _____



ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu _____
_____, CPF _____ RG _____ Endereço _____

_____, atesto para os devidos fins que tenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do Festival, que acontecerá entre os dias 25 a 27 de setembro. Responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato conforme CAPÍTULO III do edital 1º Festival Gastronômico de Araguaína.

Araguaína/TO, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do Participante



ANEXO V

FICHA TÉCNICA

Participante:				
Receita /Nome do Prato:				
Classificação:				
<input type="checkbox"/> Churrasco; <input type="checkbox"/> Food Truck/Trailer; <input type="checkbox"/> Prato Principal; <input type="checkbox"/> Sobremesa Regional; <input type="checkbox"/> Vegetariana, vegana, diet, light ou sem lactose				
		Processo Produtivo		
Rendimento em porções:			Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade Bruta	Quantidade Líquida	Valor R\$ (Kg/L ingrediente)	Valor R\$ total
Custo total da Receita:				
Custo por porção:				
		Modo de Preparo:		

ANEXO VI

FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE DENÚNCIA

Nome do denunciante			
Barraca denunciada (número e produto inscrito)			
Descrição da denúncia			
Lista de infração	PENALIDADE	STATUS	
Não estar com o stand organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival.	10 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Não oferecer o prato inscrito no Festival até as 23h conforme CAPÍTULO III do edital.	10 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Não atender as normas da vigilância sanitária de utilização de toucas cobrindo todo o cabelo, avental do evento disponibilizado pela organização do 1º Festival Gastronômico de Araguaína, sapato fechado, alimento armazenados sem contato com o chão, equipamentos de refrigeração adequados, sem uso de adornos pelos colaboradores da barraca, lixeira com pedal no stand.	10 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Não respeitar o valor dos pratos estipulado no edital por categoria, conforme CAPÍTULO III do regulamento do edital.	05 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição.	05 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Substituir produto/ingredientes do prato selecionado durante a comercialização do produto no 1º FGA	50 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Esvaziar as lixeiras dos stands diariamente, levando para o local de coleta.	02 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Não apresentar o prato no momento da avaliação dos jurados.	10 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Material de divulgação: banner, cartazes expostos na área externa das barracas.	10 pontos	<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME	
Total de itens Conformes			

Total de itens não conformes		
Laudo da vistoria		<input type="checkbox"/> Isento de erros <input type="checkbox"/> Desclassificado da premiação
O peso (gramatura) do prato está conforme exigido e descrito CAPÍTULO III deste edital.		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NÃO CONFORME

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE RESIDÊNCIA E DOMICÍLIO NO MUNICÍPIO DE ARAGUAÍNA – TO

Eu, _____, nacionalidade
_____, estado civil _____,
profissão _____, portador(a) do RG nº
_____ e CPF nº _____, residente e
domiciliado(a) à _____

_____,
Bairro _____, CEP _____, no Município
de Araguaína – TO,

DECLARO, para os devidos fins de direito e especialmente para participação no FESTIVAL
GASTRONÔMICO DE ARAGUAÍNA 2026, promovido pela Prefeitura Municipal de
Araguaína, por intermédio da Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer – SEMECL, que:

I – Resido e possuo domicílio no Município de Araguaína – TO;

II – Exerço minhas atividades gastronômicas e/ou econômicas neste Município;

III – As informações prestadas nesta declaração são verdadeiras, estando ciente de que eventual
falsidade implicará:

- a) Desclassificação imediata do Festival;
- b) Perda do direito à premiação;
- c) Aplicação das sanções administrativas cabíveis;
- d) Responsabilização civil e penal, nos termos da legislação vigente.

Declaro ainda estar ciente de que a Administração Pública poderá realizar diligências para
verificação das informações apresentadas.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Araguaína – TO, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO DECLARANTE

ANEXO IIX

ORIENTAÇÃO PARA JURADOS TÉCNICOS

Prezado Jurado,

Sua participação e aceite são muito importantes para a organização do evento. Agradecemos sua disponibilidade em contribuir com a construção da identidade gastronômica do estado do Tocantins.

1. Você está participando da etapa de degustação para seleção dos participantes que irão compor o 1º Festival Gastronômico de Araguaína – TO. Sua clareza, idoneidade e lisura nesse momento são fundamentais, e sabemos que podemos contar com você.
2. Caso possua amizade, parentesco, vínculo profissional, interesse direto ou inimizade com algum participante, pedimos que comunique imediatamente à organização após o convite, para que, no momento da degustação desse participante, você não componha o grupo de avaliadores, evitando qualquer conflito com as normas do edital.
3. No momento da degustação, é importante observar as seguintes orientações:

3.a. Haverá um formulário de avaliação a ser seguido, considerando critérios como sabor, textura, cor, temperatura, apresentação, criatividade, utilização do ingrediente regional, entre outros. Esse documento será entregue antes do início da degustação e deverá ser preenchido individualmente por cada jurado.

3.b. O jurado deverá identificar, por meio do olfato, visão e paladar, a presença do ingrediente regional exigido no edital. Caso não consiga identificá-lo, poderá questionar o participante sobre sua utilização e sobre eventuais dificuldades de acesso ao ingrediente, considerando tais informações como parte relevante da avaliação.

3.c. O responsável pela apresentação do prato deverá ser obrigatoriamente o participante inscrito. Caso seja identificada outra pessoa realizando a apresentação, o jurado deverá comunicar imediatamente à organização para as providências cabíveis.

3.d. Recomenda-se que, entre uma degustação e outra, seja feita ingestão de água, a fim de preservar a percepção sensorial e garantir maior qualidade na avaliação dos pratos.

3.e. O formulário de avaliação contém um campo destinado a observações. Recomenda-se que esse espaço seja preenchido de forma clara e objetiva, subsidiando a decisão da avaliação e contribuindo para esclarecimentos futuros, caso necessário.

4. Durante todo o processo avaliativo, os jurados deverão atuar com absoluta imparcialidade, ética e responsabilidade, sendo vedado qualquer tipo de favorecimento pessoal, político, comercial ou institucional.
5. É expressamente proibida a divulgação prévia, parcial ou total das notas, avaliações ou comentários relacionados aos participantes antes da divulgação oficial realizada pela organização do evento.



6. Todas as informações, discussões, avaliações e resultados tratados durante o processo de seleção deverão ser mantidos em confidencialidade pelos jurados, preservando a transparência e a credibilidade do Festival.
7. Qualquer tentativa de influência externa, favorecimento ou interferência indevida deverá ser imediatamente comunicada à organização do evento.

