

Regulamento

Introdução:

O **FESTIVAL FEITO EM SP** é composto por **16 ações** executadas em cidades-Anfitriãs de 16 Macrorregiões do Estado de São Paulo. Trata-se de um programa da **Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo, com a curadoria do Mundo Mesa**, criado com o intuito de selecionar as receitas culinárias e os produtos mais emblemáticos do Estado de São Paulo, trazendo-os ao conhecimento e consumo públicos. A ideia do projeto é consolidar a gastronomia do Estado de São Paulo como um dos mais importantes alicerces da economia e do empreendedorismo; desde o cultivo, da agricultura, até a produção de alimentos manufaturados e o setor de restaurantes.

A missão cultural do projeto é difundir e imortalizar a riqueza do patrimônio material e imaterial tecendo uma rede de endereços e informações culturais sobre sua culinária, seus pratos, sua história, produtos e cidades às quais pertencem.

Ao final do circuito de seleção, acontecerá uma grande final no evento FEITO EM SP, de 24 a 27 de outubro, no Memorial da América Latina, na cidade de São Paulo, onde 2 produtos manufaturados e 2 pratos emblemáticos de cada macrorregião estarão sendo vendidos ao público.

Em cada Macrorregião o Feito em SP realiza um grande evento na cidade anfitriã, contendo:

- 1 masterclass com um chef convidado, que será padrinho/madrinha daquela macrorregião.
- 1 aula técnica sobre empreendedorismo, gestão ou produção.
- Área montada para exposição e venda dos produtos e pratos pré-selecionados.
- Show de música popular brasileira.

Ao final do circuito de seleção, acontecerá uma grande final no evento Feito em SP, de 24 a 27 de outubro, no Memorial da América Latina, onde os 2 produtores e os 2 restaurantes selecionados em cada macrorregião, serão vendidos ao público.

Dinâmica:

A seleção terá dois momentos. No primeiro momento, os estabelecimentos (restaurantes, bares, padarias, produtores e fabricantes) podem se inscrever no link do **Feito em SP** no site www.feitoemsp.com.br, respeitando as datas de inscrição de sua Macrorregião.

Uma comissão avaliadora formada por profissionais do Mundo Mesa, e pelas secretarias estaduais de Cultura, Turismo e Agricultura e por Chefs Madrinhas e Chefs Padrinhos convidados a participar de cada etapa, escolherá 4 produtos agropecuários manufaturados

(doces, salgados, embutidos, queijos, etc.) e 4 pratos de estabelecimentos comerciais relevantes e icônicos daquela macrorregião.

No segundo momento do Festival, os 8 finalistas selecionados se apresentarão por 1 dia na **Cidade-Anfitriã** de sua macrorregião (**veja qual é a sua**), onde deverão levar no mínimo 300 porções pré-preparadas para venda pública, a preços populares, entre R\$15,00 a R\$25,00 e mais 7 pequenas porções para degustação da comissão técnica.

Neste mesmo dia a comissão técnica escolherá, em sala reservada, os 2 produtos e os 2 pratos vencedores da macrorregião, indicando ainda a classificação dos demais a título de reserva. O anúncio dos vencedores será feito no palco antes do final do evento.

Os 4 vencedores participarão da 16ª e última ação, no **Festival Feito em SP**, na cidade de São Paulo de 24 a 27 de outubro, nas belíssimas instalações do Memorial da América Latina, com entrada franca. Os 30 produtos e 30 pratos vencedores irão expor e vender seus produtos a preços populares pré-determinados em acordo com a Organização.

A infraestrutura para a exposição e venda dos produtos em todas as etapas será oferecida pela organização do Festival, ficando a cargo dos selecionados levarem os insumos, utensílios e descartáveis para o serviço.

Os estabelecimentos, seus pratos e os fabricantes e seus produtos serão retratados no site oficial do evento. É fundamental que os produtos qualificados possam ser encontrados por turistas e visitantes que cheguem à sua cidade com o fim de conhecê-los e degustá-los.

Inscrições:

- Para se inscrever, o primeiro passo é descobrir a que **Macrorregião** sua cidade pertence e conferir no **Calendário** as datas limite de **inscrição, participação e seleção**. Leia atentamente todos os itens deste regulamento e preencha o **Formulário de Participação**.
- Todos os municípios do Estado poderão estar representados com produtos e pratos que devem ser inscritos através dos estabelecimentos comerciais que os produzam e os comercializem em endereço permanente e horário comercial.
- O **Formulário de Participação** deve ser preenchido por completo com as seguintes informações:
 - ✓ Para todos: nome, e-mail, telefone, nome e endereço completo do estabelecimento e CNPJ.
 - ✓ Para restaurantes: nome do prato, receita, modo de preparo, descrição do prato.
Importante: o estabelecimento deve ter licença da vigilância sanitária.
 - ✓ Para produtores: nome do produto, origem (animal ou vegetal), fabricação, tempo de atividade, quantas pessoas envolvidas na produção, descrição do produto, alcance do produto (Municipal, Estadual, Federal). **Importante:** os produtos devem ser processados

ou manufaturados, artesanais, respeitando as boas práticas de fabricação, contendo as devidas certificações de inspeção e legislações.

- No espaço para a **defesa do prato ou produto**, relate sua história, como foi criado ou aprendeu a fazê-lo, quando e porque ele é importante para sua cidade/região.
- Será permitida a inscrição de apenas 1 prato ou 1 produto por CNPJ.
- Os pratos e produtos devem **respeitar 1 ou mais dos seguintes pré-requisitos**:
 1. Tenha relação cultural gastronômica com a cidade ou região;
 2. Tenha sido criado feito a partir da utilização de produtos agropecuários produzidos na região;
 3. Que apresente valor turístico, cultural, histórico e/ ou econômico/social;
 4. Que seja saboroso;

Observação: ao se inscrever, o participante automaticamente torna-se membro do SP Gastronomia e receberá um material para divulgação do evento, além de ter o nome do seu estabelecimento publicado no site oficial www.spgastronomia.sp.gov.br

Importante:

- Ao se inscrever o participante aceita automaticamente as regras do evento.
- Se selecionado, o participante deve estar apto a comparecer à etapa seletiva na sua cidade Anfitriã, na data estabelecida, para venda de seu prato/produto ao público; e caso seja selecionado nesta primeira fase, deve estar apto a comparecer à Final na cidade de São Paulo, com seus produtos para venda durante 4 dias de evento.
- Os produtos e pratos devem ser processados ou manufaturados, artesanais ou não, respeitando a segurança alimentar e as boas práticas de higiene, conservação e fabricação, contendo as devidas certificações de inspeção para o caso de produtos.
- A responsabilidade civil, penal e administrativa sobre a segurança alimentar das pessoas é do empresário concorrente ou do fabricante.

[Só serão aceitas inscrições feitas pelo site. Dúvidas podem ser tiradas pelo – tel: 11-3021.3552 ou pelo e-mail: \[contato@feitoemsp.com.br\]\(mailto:contato@feitoemsp.com.br\)](#)

Etapa Seletiva:

A Etapa Seletiva na cidade-anfitriã, com os 4 pratos e 4 produtos pré-selecionados acontecerá na data e local indicados no **calendário** do site, das 17h às 22h.

Os finalistas de cada macrorregião deverão se locomover até a **cidade-anfitriã**, no endereço indicado, onde terá à sua disposição uma estrutura básica (fogão, bancada, luz, água) para produção imediata e oferta à venda de seu prato ou produto inscrito. Os 8 finalistas deverão se apresentar no local do evento obrigatoriamente até as 15 horas, para instalar-se no espaço pré-determinado pela organização. Todos devem estar prontos para as vendas às 17h.

É de responsabilidade do finalista levar ajudantes, providenciar os ingredientes, bem como todo material e os acessórios necessários para o preparo da receita e para venda ao público presente. Deverá comparecer com material descartável adequado para o serviço ao público, dinheiro trocado, bem como máquina de pagamento por cartão de débito/crédito e, no caso dos restaurantes, uma pessoa responsável pelas vendas, que não deve ter contato com a comida.

A comissão técnica formada por profissionais do Mundo Mesa, pelas Secretarias de Governo e pelo Chef Padrinho/Madrinha, em um total de 7 pessoas, fará a degustação do seu prato ou produto a partir das 19h, considerando os seguintes critérios:

- ✓ Valor cultural
- ✓ Apelo turístico
- ✓ Resgate histórico
- ✓ Utilização de ingredientes regionais.
- ✓ Sabor
- ✓ Criatividade

A divulgação do resultado será feita no palco, antes do show de encerramento.

Informações complementares:

O participante desta promoção declara, com a simples participação, ser de sua autoria a receita ou produto enviados e que os mesmos não constituem plágio de espécie alguma, se não possível, a eventual adaptação de receita de autoria desconhecida e uso público. Ao mesmo tempo, cede e transfere para a revista Prazeres da Mesa, Governo do Estado e mídias presentes sem qualquer ônus para estes e em caráter definitivo, plena e totalmente, todos os direitos de utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do resultado. Os finalistas estarão, automaticamente, autorizando os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, filmes e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação da conquista do prêmio.

Se por algum motivo o inscrito contemplado entre os 8 finalistas não for encontrado pela Organização nos contatos indicados em seu Formulário ou não confirmar sua presença para a Organização 72 horas após a publicação do resultado neste site, perderá automaticamente o direito à participação e será substituído pelo primeiro colocado da Lista de Espera.

Etapa Final:

A última etapa do **Feito em SP** acontecerá de **24 a 27 de outubro de 2019, no Memorial da América Latina**, Barra Funda, onde se espera público rotativo de 70 mil pessoas. O evento será aberto ao público com entrada franqueada. Contará com manifestações artísticas, palestras e atrações diversas.

Os vencedores terão um espaço padrão com área e balcão para preparo, exposição e venda de seus produtos, infraestrutura elétrica e sanitária. A organização do evento se responsabilizará pela divulgação, sinalização, portaria, segurança patrimonial e limpeza geral da área do evento, além de manutenção elétrica e hidráulica da área durante os 4 dias de Festival.

Fica sob responsabilidade de cada participante a limpeza, higiene e segurança de seu espaço, assim como trazer e manter durante os dias do Festival todos os apetrechos, utensílios e matérias-primas necessários para produção e venda dos produtos, com ênfase no prato ou produto vencedor.

É obrigatório que o participante disponibilize uma pessoa exclusiva para a manipulação de dinheiro, respeitando as normas da vigilância sanitária.

Cada participante deverá se responsabilizar pelo comércio e entrega imediata dos produtos no local a preços populares pré-estabelecidos com a organização. Deverá manter o fornecimento de seus produtos, atendendo ao público, sem intervalo, respeitando os horários abertos ao público, das 11:00 às 20 horas.

A simples inscrição no Concurso do **Festival Feito em SP**, implica no total conhecimento e aceitação irrestrita deste Regulamento.

O participante declara não empregar menor e não ser servidor público do Estado.