

## Memorando 2.671/2025

---

**De:** Virgilio L. - SEMDEITA-SA

**Para:** SEPGP-SEP - Secretaria Executiva de Planejamento - A/C Aurimar L.

**Data:** 21/03/2025 às 09:55:38

**Setores (CC):**

SEMDEITA, SEPGP-SEP

**Setores envolvidos:**

SEMDEITA, SEPGP-SEP, SEMDEITA-SA

### Assinar - Edital Moda Gastro

Prezados,

Segue Edital Moda Gastrô, para ser postado no Diário Oficial.

Desde já agradeço.

—

**Virgílio Neves Do Bonfim Lima**

Supervisor de Administrativo

**Anexos:**

EDITAL\_Moda\_Gastro\_2025.pdf



## EDITAL - EVENTO GASTRONÔMICO "MODA GASTRÔ"

A Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Capibaribe, em parceria institucional com o SEBRAE, através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, com iniciativa para promover a culinária regional e fortalecer o segmento turístico local, torna público o presente edital para realização do evento gastronômico "Moda Gastrô".

### 1. OBJETO

1.1 O objeto deste edital é proporcionar oficinas, cursos, mentorias e consultorias a proprietários de restaurantes locais visando aprimorar seus cardápios, preservando a essência cultural e promovendo a diversidade enogastronômica da região, com o intuito de divulgar as riquezas gastronômicas pernambucanas e brasileiras dentro e fora do país.

1.2 Serão oferecidas 25 (vinte e cinco) vagas para proprietários de restaurantes da cidade, que, juntamente com sua equipe, receberão oficinas, cursos, mentorias e consultorias ministradas por chefes do Instituto Cesar Santos da Gastronomia Brasileira – ICSGB.

1.3 O evento consiste em 4 (quatro) fases: a) inscrições; b) Cursos e Oficinas; c) mentorias; d) apresentações e comercializações de pratos.

### 2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições acontecerão a partir da publicação deste edital, de forma presencial, na secretaria de Desenvolvimento Econômico deste município, em frente ao Parque Florestal, que acontecerão de 24 a 28 de março de 2025.

2.2 Serão disponibilizadas 25 (vinte e cinco) inscrições, encerrando-se após o preenchimento delas.

2.3 Poderão se inscrever para o evento proprietários de restaurantes da cidade com a sua equipe, sem limite de integrantes, sendo uma inscrição para cada estabelecimento.





### 3. CURSOS E OFICINA

3.1 Finalizadas as inscrições ocorrerão os cursos e oficinas com as seguintes programações:

a) Oficina: Gestão de Bares e Restaurantes – Tornando sua Equipe Vendedora – Aula com 4 horas de duração – Local e Data: dia 01 de abril no auditório da ADEC;

b) Oficina: Como Aumentar as Vendas de Bares e Restaurantes utilizando o calendário festivo da cidade – Aula com 4 horas duração – Local e Data: dia 02 de abril no auditório da ADEC;

c) Oficina: Garçon Vendedor – Aula prática com 4 horas de duração – Local e Data: dia 09 de abril, restaurante parceiro;

d) Curso: Harmonização de Cervejas e Cachaças Artesanais produzidas no Nordeste – Aula pratica com 10 horas de duração – Local e Data: dia 16 de abril, restaurante parceiro;

e) Curso: Garçon – Aula prática com 10 horas de duração – Local e Data: dia 23 de abril, restaurante parceiro

### 4. DA MENTORIA

4.1 As mentorias serão realizadas por Chefs renomados nos 25 (vinte e cinco) estabelecimentos participantes, de forma presencial e individualizada, ocorrendo entre os dias 03 e 14 de maio respeitando a disponibilidade e demanda dos estabelecimentos comerciais dos inscritos.

4.2 As mentorias durarão 08 (oito) horas, com início pela manhã e finalizada no mesmo dia.

4.3 As mentorias abordarão temas como boas práticas e manuseio de alimentos, montagem de cardápio e atendimento, de forma participativa junto à equipe do restaurante. E tem como objetivo aprimorar o cardápio já existente nos





estabelecimentos dos restaurantes, sem perder a essência cultural, fortalecendo a culinária regional, para fortalecendo o seguimento e em conjunto o Turismo.

## **5. DA APRESENTAÇÃO**

5.1 Nos dias 30, 31 de maio e 01 de junho do corrente ano, iniciando às 17:00, no LOCAL, ocorrerão as apresentações de pratos elaborados baseados nas mentorias recebidas.

5.2 Nos três dias da culminância do projeto cada participante apresentará o mesmo prato ao qual foi orientado na mentoria. Sendo obrigatória a participação dos estabelecimentos que tiveram seus pratos mais votados na votação popular (os três primeiros).

## **6. COMERCIALIZAÇÃO**

6.1 No mesmo horário das apresentações que trata o item 5 ocorrerá a fase de comercialização. Consistindo na disponibilização para venda ao público dos pratos integrantes do cardápio do estabelecimento (Consistindo na disponibilização para venda ao público dos pratos elaborados baseados nas mentorias recebidas)

6.2 O ingresso nessa fase não será obrigatório, cabendo a cada estabelecimento ponderar sobre a sua participação.

## **7. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO**

7.1 Os propensos inscritos deverão possuir:

- a) CNPJ ativo;
- b) Alvará de funcionamento do estabelecimento comercial em dia
- c) Licença sanitária atualizada
- d) Estar inscrito no CADASTUR





7.2 No ato da inscrição os interessados deverão apresentar os documentos originais e cópias exigidos no tópico anterior, incluindo comprovante do domicílio do estabelecimento comercial, RG, CPF e comprovante de residência do proprietário.

7.3 A ausência do requisito da alínea “d” do item 7.1 poderá ser suprido no ato da inscrição para o evento, onde o participante poderá se incluído no CADASTUR.

## **8. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES**

8.1 Os inscritos deverão estar presentes, ou enviar representantes, em todas as fases do projeto/evento

8.2 O inscrito que não atender ao item anterior terá como sanção a proibição de participação em outros eventos de mesma categoria organizados pelo município.

8.2 Durante os três dias da última fase do evento, os participantes serão responsáveis por:

- a) Equipe própria para atendimento ao público;
- b) Fornecer todos os equipamentos e instrumentos necessários para a produção do prato comercializado, incluindo água e gás;
- c) Limpeza do local onde será instalada a cozinha provisória do próprio estabelecimento;

## **9. DA CONTRAPARTIDA DO MUNICÍPIO**

9.1 Caberá ao Município:

- a) Proporcionar as oficinas, cursos, Mentorias e consultorias;
- b) Realizar a montagem e decoração do evento;
- c) Fornecer local e estrutura adequada nas ocasiões de sua competência;
- d) Divulgar o evento através de mídia e material audiovisual.





## 10. DO CONCURSO

10.1 Haverá um concurso gastronômico para eleger o prato que melhor represente a cultura de Santa Cruz do Capibaribe.

10.2 O concurso consiste em uma ação dentro do evento, que ocorrerá no dia das apresentações mencionadas no item 6 deste edital, sendo as inscrições realizadas juntamente com as inscrições gerais do evento.

10.3 Os participantes poderão inscrever um prato criado exclusivamente para o concurso ou que integre as opções de seu cardápio, sendo uma entrada ou um prato principal, não contemplando sobremesas.

10.4 A Bata Doce é ingrediente obrigatório para participação do concurso, devendo estar presente em todos os pratos apresentados. O não uso deste ingrediente acarretará a desclassificação do prato inscrito no concurso.

10.5 A avaliação dos pratos será feita em duas etapas:

a) Primeira etapa: Haverá votação popular via APP “QR COD”. Os participantes que obtiverem as três melhores votações serão selecionados para a final do concurso.

I. Período de votação: entre os dias 10 a 16 de maio de 2025;

II. Locais de votação: estabelecimentos inscritos, mediante frequência da população local para degustar e votar nos pratos selecionados.

b) Segunda etapa: realizada mediante avaliação de um júri técnico composto por profissionais de cozinha que integram o time chefs do Instituto Cesar Santos liderados pelo próprio chef Cesar Santos.

I. Período de votação: 18 de maio

II. Local de votação: Cozinha show do Festival Moda Gastrô

10.6 Critérios de avaliação:

a) Apresentação – 20 pontos;

b) Nome da receita - 20 pontos;





c) Presença de elementos gastronômicos locais – 30 pontos;

d) Sabor – 30 pontos

10.7 Em caso de empate o júri técnico definirá o desempate na pontuação final.

10.8 O resultado será designado em função da soma dos resultados obtidos pelo candidato.

10.9 Os três primeiros colocados receberão troféu especialmente criado por um artesão local além de certificado fornecido pelo Instituto Cesar Santos e estágio no restaurante Oficina do Sabor.

10.10 O prêmio é pessoal e intransferível

10.11 A decisão do público votante é incontestável

## **11. DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1 Os casos não previstos nesse edital serão discutidos e decididos pela Comissão Organizadora.





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 214A-90F6-AF36-21DA

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RALPH WILKERSON BORGES LAGOS (CPF 050.XXX.XXX-20) em 21/03/2025 09:57:28 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://santacruzdocapibaribe.1doc.com.br/verificacao/214A-90F6-AF36-21DA>