



FESTIVAL DE FRUTOS DO MAR - GASTRONOMIA E CHOPP 2025

REGULAMENTO

- APRESENTAÇÃO E OBJETIVO.

A gastronomia de Arraial do Cabo tem origens ligadas ao mar, fortalecida com o fenômeno da ressurgência que impacta no enriquecimento das águas com nutrientes, aumentando os rendimentos da pesca, através dos frutos ofertados pelo mar.

A ligação da gastronomia com a cultura e história local é capaz de fomentar o turismo através das experiências de consumo, fortalecendo e valorizando o patrimônio imaterial e, consequentemente, impactando na economia da localidade e toda a sua cadeia produtiva.

Neste sentido, o Festival de Frutos do Mar - Gastronomia e Chopp, promovido pela Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, através das Secretarias de Turismo e Governo e Eventos, tem como objetivo principal promover, valorizar e divulgar a cultura local através da gastronomia, sendo vetor para consolidar município como importante destino turístico gastronômico.

Na edição de 2024, o Festival, contou com cerca de 25 expositores e comercializou mais de 10.000 pratos e mais de 8.000 litros de chopp. Além disso, foi significativa a geração de empregos diretos e indiretos gerados e a movimentação para o comércio em torno do evento.

Esse regulamento tem a finalidade de formalizar os objetivos gerais e finalísticos do Festival de Frutos do Mar - Gastronomia e Chopp, entre todos os agentes participantes e inseridos no contexto deste evento, além de estabelecer normas técnicas e operacionais que deverão ser seguidas e cumpridas por todos os participantes.

- DOS PARTICIPANTES E INSCRIÇÕES.

Para efeito de participação no FESTIVAL DE FRUTOS DO MAR - GASTRONOMIA E CHOPP 2025, considera-se apto os estabelecimentos do setor de alimentos & bebidas que atendam as seguintes especificações:

- Para restaurantes e similares: devem estar localizados no Município de Arraial do Cabo, estando devidamente inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- Estar em total acordo com este regulamento;
- Participantes na modalidade CHOPP deverão estar localizados na Região Turística da Costa do Sol, apresentando o produto no formato food-truck e/ou efetuando a adesão a barraca no padrão do evento.

Serão disponibilizadas até 15 (quinze) vagas para expositores de pratos principais dentro da temática.

Serão disponibilizadas até 08 (oito) vagas para expositores de chopp.

O período de inscrições será 11 a 29 de agosto de 2025.

As inscrições serão realizadas através da Secretaria de Turismo.

Os participantes deverão arcar com os custos operacionais individuais.

Cada inscrito deverá apresentar, no ato da inscrição, duas sugestões de prato dentro da temática: FRUTOS DO MAR. Sendo, um dos pratos de criação exclusiva para o Festival.

Ao assinar a ficha de inscrição, o participante se compromete a respeitar e cumprir todas as regras do Festival estabelecidas por este regulamento, sob pena de não participar das próximas edições e/ou demais eventos realizados pela Prefeitura.

Na inscrição o participante deverá assinar Termo de Autorização de Uso de Imagem, para eventuais divulgações do evento e publicações de interesse do Festival.





Na hipótese de o número de inscritos aptos superar o quantitativo de vagas disponíveis para participação como expositor, a seleção dos participantes observará critério objetivo de ordem de inscrições, de forma válida e completa em data anterior os demais, om intuito a garantir a transparência, a impessoalidade e a isonomia no processo de escolha.

- DO LOCAL, DATA E HORÁRIO.

O FESTIVAL DE FRUTOS DO MAR - GASTRONOMIA E CHOPP será realizado nos dias 07, 08 e 09 de novembro de 2025, no Estadio, nos horários apresentados abaixo.

07 de novembro - sexta-feira - 17h00 às 24h00

08 de novembro - sábado - 13h00 às 24h00

09 de novembro - domingo - 13h00 às 23h00

- 3.1.2 Os dias, horários e local do evento podem sofrer alterações levando em consideração fatores climáticos e logisticos, conforme decisão unilateral da organização do evento.
- DOS PRATOS, COMERCIALIZAÇÃO E PUBLICIDADE.

Os pratos deverão, obrigatoriamente, ter em sua composição primária: FRUTOS DO MAR, dando prioridade na aquisição do produto com o pescador local

Os pratos deverão ser de composição e apresentação exclusiva, estando proibido pratos com mesma formatação comercial.

Nas eventuais inscrições de pratos com formatação, composição e apresentação comercial idênticos e/ou similares, será realizado pela Secretaria de Turismo critério de escolha, através de ordem de inscrição.

Os pratos principais terão valor de R\$35,00 (trinta e cinco reais) e pratos de sobremesas com valor até R\$25 (vinte e cinco reais)

Os pratos comercializados no Festival deverão ser constituídos de gramatura justa e proporcional ao preço comercializado junto aos visitantes do evento.

Os participantes deverão participar da sessão de fotos oficial dos pratos, em local estipulado pela Secretaria de Turismo e data conforme cronograma anexado a este regulamento.

Será de responsabilidade da Prefeitura de Arraial do Cabo a divulgação do evento e estabelecimentos participantes, através do site e redes sociais oficiais da Prefeitura e Secretarias responsáveis pela organização.

A utilização das formas de pagamento, além do dinheiro, deverão ser informadas em forma verbal e não-verbal para compreensão prévia do consumidor, de forma clara e fácil visualização.

O cartaz de atendimento do PROCON deve ser fixado, obrigatoriamente, em todos os stands participantes. O acesso do cartaz está disponível através do link: http://www.procon.rj.gov.br/procon/assets/arquivos/Cartaz_151_Atualizado_3_14026 82166.43.pdf.

A ornamentação de cada stand é de responsabilidade de cada participante, devendo seguir o padrão oficial e previamente autorizado pela produção do evento.

O tipo de serviço estabelecido para o Festival será o takeaway/take and go.





Está vetada a utilização de colaboradores com função de "abordadores."

Os expositores estão autorizados a comercializar bebidas sem álcool (exemplo: água; refrigerante e

e suco).

É vedado a venda de bebidas alcoólicas a crianças e adolescentes, conforme artigo 243 da Lei nº 8.069/90.

Cada estabelecimento deverá disponibilizar 01 (um) colaborador para limpeza das mesas/área nas imediações do seu stand;

- DAS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE, MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E SEGURANÇA.

Fica expressamente vedado a limpeza de frutos do mar e outras matérias primas no local do evento, devendo o participante manusear os produtos previamente limpos, porcionados e acondicionados em embalagens higiênicas, contendo etiquetas de identificação do produto com data do envase e sua validade.

É obrigatório o uso por parte de toda a equipe dos stands de uniforme adequado.

Os participantes e seus colaboradores que estiverem responsáveis pelo atendimento ao público deverão estar usando camisa, avental e manter a apresentação pessoal em conformidade com as boas práticas de higiene.

É expressamente proibido o consumo de bebidas alcoólicas e cigarros por parte dos participantes e seus colaboradores na área social e de comercialização do evento.

Em adoção aos protocolos de segurança contra o COVID-19 e demais doenças, todos os stands deverão disponibilizar álcool 70º para higienização das mãos.

É obrigatório a todos os stands do FESTIVAL disporem de lixeiras, com capacidade adequada à geração de resíduos produzidos, na área de produção. Recomendando-se a separação dos resíduos. O lixo deve ser descartado nos contentores disponibilizados pela Secretaria de Serviços Públicos.

Todo o descarte de óleos vegetais utilizados durante o evento deverão ser efetuados em local apropriado. Sendo disponibilizados, em parceria com empresa de coleta e reciclagem de óleo vegetal, os tonéis para o descarte.

É de responsabilidade de cada participante a organização e limpeza de seu stand e área utilizada ao início, decorrer e término de cada dia do evento.

É proibida a comercialização de bebidas em embalagens de vidros.

Serão permitidas a utilização de fogões e fornos elétricos; micro-ondas e aparelhos tipo banho-maria com voltagem de 110v e 220v, desde que, estejam previstos no formulário técnico a ser disponibilizado aos expositores. Utilização de botijões só serão permitidas após solicitação e análise da produção/brigada de incêndios.

A conservação de produtos de alta perecibilidade se dará em isopores com gelo dos próprios expositores, ou, sob adequações aceitáveis da Vigilância Sanitária conforme estrutura do Festival.

Todos os utensílios e equipamentos utilizados deverão estar em devidas

condições.

- DAS NORMAS E DISPOSIÇÕES GERAIS.

Demais estruturas e programação artística será de responsabilidade da Prefeitura, através das Secretaria de Governo e eventos e Secretaria de Turismo.

A logística de controle de trânsito ocorrerá em acordo com a Coordenadoria Municipal de Trânsito (COMTRANS).

A movimentação de cargas e abastecimentos aos stands estão autorizadas até 1 (uma) hora antes do início diário do FESTIVAL, após este horário não será permitido a entrada de fornecedores ou abastecimentos pela área social do evento.





A segurança e vigilância do evento ocorrerão em acordo com a Secretaria Municipal de Ordem Pública.

O suporte de limpeza e recolhimento de resíduos ocorrerá em acordo com a Secretaria Municipal de Serviços Públicos.

A instalação e suporte de fornecimento de energia elétrica ocorrerá em acordo com Órgãos delegados pela Prefeitura.

Fica proibido a comercialização de produtos e serviços não mencionados neste regulamento e que não estejam de acordo com o Festival.

A fiscalização no que trata o item 6.7 e demais especificidades que trata este regulamento, ocorrerá em acordo com a Secretaria Municipal de Posturas.

O suporte de Emergência e Vigilância Sanitária ocorrerá em acordo com a Secretaria Municipal de Saúde.

O suporte de Direitos do Consumidor acontecerá em acordo com a Secretaria Municipal de Defesa do Consumidor.

Ficará a cargo da Diretoria de Eventos e Secretaria Municipal de Turismo o suporte técnico nas especificidades orientadas por este regulamento.

Eventuais dúvidas e demais esclarecimentos poderão ser obtidos nas Sedes da Secretaria de Governo e Eventos, e Secretaria Municipal de Turismo.

O presente regulamento ficará disponível para acesso e consulta dos interessados por meio físico nas Sedes da Secretaria de Governo e Eventos e Secretaria Municipal de Turismo, além, da forma digital, no site da Prefeitura e poderá ser solicitado através do e-mail turismo@arraial.rj.gov.br.

Demais especificidades não previstas por este regulamento serão tratados pela organização do Festival, com comunicação prévia aos participantes, parceiros e apoiadores.

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

SECRETARIA DE GOVERNO E EVENTOS

ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO





| NOME DO ESTABELECIMENTO: | | CNPJ: | | | ENDEREÇO |
|--|-------------------------|---------------------|---------------|----------|------------|
| | N° | BAIRRO: | CIDADE: | CONTATO: | |
| EMAIL: | PROPRIETÁF | RIO/RESPONSÁVEL: | | RG: | |
| | EXPOSITOR: | () PRATO PRINCIPAL | () SOBREMESA | | |
| PRATO – SOBREMESA (descrever c | omposição dos pratos): | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TERMO DE COMPROMISSO E RESP | ONSABILIDADE | | | | |
| | | | | | |
| EUPROPRIETÁRIO/RESPON MANIFESTO A ADESÃO AO DO EST ME A SEGUIR OS PREVISTOS NO F | ABELECIMENTO AO FESTIVA | AL DE FRUTOS DO MAR | | | OMENTENDO- |
| ARRAIAL DO CABO <u>, DE</u> DE 2 | 025. | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

ASSINATURA DO PARTICIPANTE





| ANEXO II -TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM ADULTO | | | | |
|--|--|--|--|--|
| EU NACIONALIDADE, ESTADO CÍVIL INSCRITO NO CPF SOB NÚMERO E RG RESIDENTE A | | | | |
| AUTORIZO O USO DE MINHA IMAGEM EM TODO E QUALQUER MATERIAL ENTRE IMAGENS DE VIDEO, FOTO E DOCUMENTOS PARA SER UTILIZADA PARA DIVULGAÇÃO E PROMOÇÃO DO FESTIVAL DE FRUTOS DO MAR - GASTRONOMIA E CHOPP, REALIZADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO, ATRÁVES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E EVENTOS E A SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO. FICA AINDA AUTORIZADA, DE LIVRE E ESPONTÂNEA VONTADE, PARA OS MESMOS FINS, A CESSÃO DE DIREITOS DE VINCULAÇÃO | | | | |
| DAS IMAGENS NÃO RECEBENDO QUALQUER TIPO DE REMUNERAÇÃO. POR ESTA | | | | |
| SER A EXPRESSÃO DA MINHA VONTADE DECLARO QUE AUTORIZO O USO ACIMA DESCRITO SEM QUE NADA HAJA A SER RECLAMADO A TÍTULO DE DIREITOS CONEXOS À MINHA IMAGEM OU A QUALQUER OUTRO, E ASSINO A PRESENTE AUTORIZAÇÃO EM 2 VIAS DE IGUAL TEOR E FORMA. | | | | |
| ARRAIAL DO CABO, DEDE 2025. | | | | |
| · . | | | | |
| ASSINATURA DO PARTICIPANTE | | | | |
| CONTATO: | | | | |





ANEXO III - CRONOGRAMA

| PRÉ-INSCRIÇÕES | 11 A 29 DE AGOSTO DE 2025 | |
|----------------------------|------------------------------|--|
| DIVULGAÇÃO DOS | 08 DE SETEMBRO DE | |
| PARTICIPANTES | 2025 | |
| REUNIÃO E CAPACITAÇÃO COM | 15 DE SETEMBRO DE | |
| PROPRIETÁRIOS | 2025 | |
| SESSÃO DE FOTOS DOS PRATOS | 23 E 24 DE SETEMBRO DE | |
| | 2025 | |
| INCIO DA DIVULGAÇÃO DO | 04 DE OUTUBRO DE 2025 | |
| FESTIVAL | | |
| REUNIÃO GERAL DE | 04 DE NOVEMBRO DE | |
| ALINHAMENTO | 2025 | |
| LIBERAÇÃO DO ESPAÇO PARA | 06 DE NOVEMBRO DE | |
| MONTAGEM | 2025 | |
| FESTIVAL | 07 A 09 DE NOVEMBRO | |
| | DE 2025 | |

experiências gastronômicas e assegura a rotatividade entre os estandes participantes, favorecendo uma distribuição mais equitativa da demanda.

Dessa forma, a adoção de valores fixos nos pratos ofertados no Festival de frutos do mar 2025 está alinhada com os objetivos de organização, equilíbrio concorrencial, acessibilidade e qualidade da experiência do público, configurando-se como medida legítima, proporcional e juridicamente adequada ao interesse público ou coletivo envolvido no evento.

Genival Alves Pacheco Júnior

Secretário de Turismo

Matrícula 62926

ANEXO IV – JUSTIFICATIVA DO PREÇO - ITEM 4.4

Considerando os princípios da isonomia, da transparência e da eficiência na realização de eventos de natureza pública, justifica-se a adoção de valores fixos para os pratos ofertados durante o referido Festival pelos seguintes fundamentos:

- 1 Padronização e Equidade entre os Participantes: A definição de um valor fixo por prato visa garantir condições equitativas entre os expositores, evitando práticas concorrenciais desleais e assegurando que a avaliação do público recaia sobre critérios como criatividade, sabor, qualidade e apresentação dos pratos, em conformidade com o espírito do evento.
- 2 Transparência e Previsibilidade ao Público Consumidor: o preço padronizado confere clareza e previsibilidade ao consumidor final, permitindo o planejamento de gastos e incentivando a experimentação gastronômica, promovendo o acesso mais democrático à variedade de opções oferecidas.
- 3 -Simplificação Operacional e Financeira: A fixação de preços contribui para a uniformização dos procedimentos de cobrança, facilitando o controle financeiro por parte dos expositores, bem como otimizando o fluxo de atendimento, reduzindo filas e promovendo maior conforto ao público.
- 4 -Promoção da Diversidade e Acessibilidade: Com valores fixos previamente estabelecidos, elimina-se a possibilidade de distorções de preços, o que amplia a acessibilidade dos visitantes a múltiplas