EDITAL Nº 01/2025

CONCURSO DE PETISCOS E DOCES LOCAIS TRADICIONAIS

ANCHIETA

A empresa Samarco junto ao parceiro executor Instituto Meio, no contexto de estimular a conexão dos empreendedores locais à cadeia do turismo por meio da valorização da identidade, convida aos microempreendedores locais, a participar de um concurso de petiscos e doces locais tradicionais.

1. Dos objetivos:

O concurso tem por objetivo:

- Fomentar soluções que aumentem a visibilidade dos produtos locais e promovam a valorização da identidade;
- Valorizar os empreendedores locais de petiscos e doces e os produtos tradicionais;
- Promover a participação ativa da comunidade anchietense em geral.

2. Dos participantes:

Poderão participar os microempreendedores de petiscos e doces domiciliados nas comunidades de Ubu, Parati, Mãe-bá, Guanabara, Castelhanos, Goembê, Recanto do Sol, Belo Horizonte, Chapada do A, Benevente, Nova Jerusalém.

3. Da participação

3.1 Como desafio, os pratos doces ou salgados devem conter obrigatoriamente, um dos seguintes produtos:

- Aipim (mandioca);
- Banana;
- Canjiquinha (milho);
- Coco;
- Fécula de mandioca;
- Flocão de milho;
- Frutos do mar;
- Milho verde;

- Nata;
- Peixe;
- Tapioca.

3.2 Além das receitas tradicionais serão aceitas invenções gastronômicas que valorizem a identidade local.

3.3 Cada participante poderá inscrever apenas uma (01) receita.

3.4 As despesas com a aquisição dos ingredientes e demais preparos do prato ficarão sob responsabilidade de cada participante.

4. Da inscrição:

4.1 As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas no período de **29 de outubro a 10 de novembro de 2025**, por meio do preenchimento completo do formulário, neste link: https://infos.institutomeio.org/samarco-concurso1

4.2 Os interessados deverão preencher os seguintes dados:

4.2.1 Dados pessoais:

Nome completo;

Endereço;

Telefone;

Nome da associação, caso a participação seja como associação.

4.2.2 Informação do prato:

Nome do prato;

Qual sua inspiração para realização deste prato, o que motivou você;

Lista de ingredientes;

4.2.3 Envio de documentação para o whatsapp (11) 99446-8316

Pessoa física:

Documento com foto;

Comprovante de residência;

Pessoa jurídica:

Cartão CNPJ.

Após o envio desta informação, as receitas serão classificadas por categoria (petisco ou doce), a critério da comissão julgadora.

4.3 Este concurso tem um limite de 15 vagas para a categoria petisco e 15 vagas para a categoria doces, mesmas que serão preenchidas pela ordem de **inscrição, envio da documentação**

solicitada e prévia verificação do cumprimento dos requerimentos mencionados nos pontos 2 e 3. Uma vez analisadas as informações pela comissão organizadora, **o inscrito receberá pelo whatsapp, uma mensagem de confirmação para sua participação em até 3 dias após sua inscrição.**

4.4 O dia 14 de novembro de 2025, os participantes confirmados receberão via whatsapp, material de apoio relacionado à boas práticas na manipulação de alimentos e dicas para a apresentação dos pratos.

4.5 A inscrição implica na autorização para uso e veiculação de imagens e divulgação nas diversas mídias, mediante referência à autoria.

4.6 A inscrição implica na plena aceitação das normas constantes neste regulamento.

5. Da degustação:

5.1 Os pratos serão julgados pela comissão designada pelos organizadores, composta por representantes locais de instituições públicas e privadas.

5.2 Os inscritos **deverão apresentar os pratos no dia 26 de novembro de 2025, na Pousada Pau Brasil, Ubu – Anchieta/ES, no horário o das 17h30**, onde eles ficarão expostos para degustação e avaliação da comissão julgadora. Os participantes deverão aguardar, em espaço separado, o resultado do concurso e premiação.

5.3 Ressaltamos que os participantes deverão trazer os pratos já preparados, prontos e decorados, com um rendimento suficiente para a degustação da comissão julgadora (mínimo de 5 porções), sendo permitido aquecer ou esfriar os pratos antes do julgamento.

5.4 No julgamento dos pratos serão atribuídas notas até 10 (dez) pontos, de acordo com os seguintes critérios:

Receita tradicional/invenção gastronômica que valorize a identidade local – até 2,0 pontos;

Sabor – até 3,0 pontos;

Textura – até 2,0 pontos;

Apresentação do prato – até 3,0 pontos.

5.5 Em caso de empate, a maior nota no critério de sabor será considerada para o desempate.

6. Dos prêmios:

6.1 A divulgação do resultado e a premiação serão realizadas pela comissão julgadora, logo após a conclusão dos trabalhos.

6.2 O classificado em primeiro lugar receberá:

Um smartphone.

Será convidado a divulgar suas criações e participar de feiras locais promovidas pela Samarco.

6.3 O classificado em segundo lugar receberá:

Um vale compras em loja local, pelo valor de R$ 500,00 (quinhentos reais).

Será convidado a participar de feiras locais promovidas pela Samarco.

6.4 Todos os participantes receberão um brinde e certificado de participação.

7. Das disposições transitórias:

7.1 O não cumprimento de quaisquer das regras deste regulamento implicará, a critério dos organizadores, a desclassificação do participante inscrito no concurso.

8. Cronograma:

Divulgação.	A partir de 29 de outubro de 2025.
Inscrições.	29 de outubro a 10 de novembro de 2025.
Envio de material de apoio por parte da comissão organizadora.	14 de novembro de 2025.
Degustação dos pratos e premiação.	26 de novembro de 2025.

9. Informações:

Para maiores informações o Instituto Meio estará à disposição, nos seguintes contatos:

E-mail: ana.bustamante@institutomeio.org

Fone e whatsapp: (11) 99446-8316

Anchieta, 29 de outubro de 2025.

Comissão organizadora do concurso.