

Seleção de Participação de Produtores Mineiros no Espaço Mineiraria na 84ª Expozebu e Fartura Porto Alegre

Regulamento

1. Apresentação

Dando continuidade às ações que buscam o fomento e o desenvolvimento da cadeia produtiva gastronômica em Minas Gerais, a Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (CODEMGE) seleciona produtores do ramo alimentício para participação no Espaço Mineiraria na 84ª Expozebu, em Uberaba-MG, e no Festival Fartura Porto Alegre.

O Governo de Minas, por meio do Programa + Gastronomia, da Mineiraria – Casa da Gastronomia e da Codemge, promove a participação de pequenos produtores mineiros em grandes eventos estaduais e nacionais. A itinerância é parte fundamental do conceito da Mineiraria, projetando as ações do estado e colocando cada vez mais em evidência a gastronomia mineira. Com o estande Mineiraria, produtores do estado podem exhibir suas receitas e comercializar seus produtos como doces, biscoitos, laticínios, alimentos, petiscos diversos, cafés, cachaças, cervejas, bebidas artesanais, entre outros.

A Expozebu é uma das mais tradicionais feiras do setor, em nível nacional. A expectativa para o ano de 2018 é receber 300 mil pessoas nos nove dias de evento (28 de abril a 06 de maio), movimentando cerca de R\$170 milhões.

O Festival Fartura Porto Alegre acontece durante os dias 05 e 06 de maio de 2018. O Fartura – Comidas do Brasil é um dos principais projetos de gastronomia do País e transformou-se em uma grande plataforma de valorização da gastronomia nacional. A base do projeto é o conteúdo garimpado durante a Expedição Fartura, viagem que mapeia diversas cadeias produtivas. A equipe do Fartura está na estrada desde 2012, conhecendo as receitas, histórias e cozinhas mais acolhedoras do Brasil. Ao longo desse tempo, a plataforma percorreu todos os estados brasileiros, passando por 208 municípios e rodando mais de 71 mil quilômetros.

2. Da participação

- 2.1. A seleção das marcas participantes contemplará a maior variedade possível de produtos, provenientes de diferentes regiões de Minas Gerais. Poderão inscrever-se empresas e produtores mineiros, do ramo de produtos alimentícios artesanais e industriais, fabricados em Minas Gerais.
- 2.2. Todos os participantes deverão oferecer opções de produtos típicos ou com ingredientes característicos do estado de Minas Gerais.
- 2.3. A empresa que se inscrever deverá atender aos seguintes requisitos:
 - 2.3.1. Ser micro, pequena ou média empresa, com faturamento anual de até R\$ 300.000.000,00 (trezentos milhões de reais);
 - 2.3.2. Apresentar, no ato da inscrição, relação de produtos que serão expostos e comercializados e qual a relação dos mesmos com a tradição mineira;
 - 2.3.3. Por se tratar de alimentos e bebidas, será solicitado do participante o cumprimento da legislação vigente no âmbito do Ministério da Saúde (Portaria 1428/93 e Portaria 326/97) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Portaria 368/97, Resolução 10/2003 e Portaria 46/98).
 - 2.3.4. No caso de produtos de origem animal os mesmos devem apresentar os selos de inspeção estadual (IMA) ou federal (SIF) ou SISBI.
- 2.4. Não poderão participar desta seleção os entes da Administração Pública direta e indireta da União, Estados, Distrito Federal ou Municípios.

- 2.5. Não poderão participar desta seleção produtores que já estejam expondo em outros espaços da 84ª Expozebu.
- 2.6. Não poderão participar desta seleção produtores que já estejam expondo em outros espaços do Festival Fartura Porto Alegre.

3. Da inscrição

- 3.1. Cada proponente poderá inscrever apenas 01 (uma) proposta, identificando a linha de produto principal e os produtos complementares.
- 3.2. As inscrições serão realizadas por meio de formulário eletrônico, disponível no site <http://www.codemig.com.br>, sendo necessário, também, o envio de fotos dos produtos para o e-mail gastronomia@codemge.com.br.
- 3.3. O período de inscrições será iniciado no dia 03 de abril de 2018 e finalizado no dia 11 de abril de 2018.

4. Da Seleção

- 4.1. A seleção das propostas se dará em fase única, por uma Comissão Interna de Avaliação das Propostas.
- 4.2. A Comissão Técnica de Avaliação das Propostas dará notas de 0 (zero) a 5 (cinco) para cada um dos seguintes critérios de análise:

1	Capacidade técnica: descrição geral da empresa, número de funcionários, capacidade de produção, estrutura física, atendimento aos requisitos legais e variedade de produtos.
2.	Potencial de desenvolvimento socioeconômico: descrição de relevância da produção para o setor gastronômico da região, sua relação com a agricultura familiar, a utilização de produção orgânica, a existência de selo de fair trade e outros aspectos voltados à sustentabilidade.
3	Utilização de produtos locais: apresentação dos ingredientes que possuem características culturais relevantes na gastronomia mineira, bem como breve histórico da relevância regional dos mesmos.
4	Potencial de expansão: descrição do interesse mercadológico da empresa, público atingido atualmente e planos de expansão de vendas.
5	Apresentação e comunicação da marca: qualidade da apresentação dos produtos, estética dos rótulos, nível de profissionalismo da promoção e venda dos itens.
6	Variedade: contribuição para a representação da variedade da gastronomia mineira no evento.

- 4.3. A nota geral da proposta será a somatória das notas dadas nos quesitos. A nota final máxima possível de cada empresa é 30 pontos.
- 4.4. Em caso de empate entre uma ou mais empresas na classificação final, os critérios de desempate serão, na seguinte ordem:
- Maior nota no critério 6;
 - Maior nota no critério 1;
 - Maior nota no critério 4;
- 4.5. Caso o empate persista, será feito sorteio em forma a ser definida pela CODEMGE na ocasião da divulgação dos resultados.
- 4.6. A CODEMGE prioriza a diversificação de produtos, dessa forma, a critério da Comissão Interna de Avaliação das Propostas, uma empresa classificada com produtos similares de

empresas com nota superior poderá ser substituída por empresa que apresenta produto ainda não contemplado entre os classificados.

5. Divulgação dos Resultados

- 5.1. A divulgação dos produtores selecionados acontecerá até o dia 13 de abril de 2018, no site <http://www.codemig.com.br>.
- 5.2. Caso haja desistência por parte de uma ou mais empresas, serão selecionadas as próximas mais bem classificadas de acordo com a lista de suplentes.

6. Responsabilidades dos premiados

- 6.1. Para participar do estande Mineiraria, as empresas selecionadas deverão seguir rigorosamente os horários de montagem e condições de participação impostas pela organização do evento e pela CODEMGE, sob pena de eliminação e multa.
- 6.2. É imprescindível a presença de um representante da empresa durante todo o período do evento.
- 6.3. Como contrapartida, as empresas selecionadas deverão divulgar a marca do Programa + Gastronomia, da Mineiraria – Casa da Gastronomia e da CODEMGE em peças promocionais que façam referência à sua participação na 84ª Expozebu ou no Festival Fartura Porto Alegre, bem como atender a demandas de comunicação que surjam por parte da Companhia ou de seus parceiros.
- 6.4. Em caso de descumprimento, a empresa ficará impedida de participar de qualquer iniciativa realizada pela CODEMGE.
- 6.5. O participante é inteiramente responsável pelos seus produtos, isentando desde já a CODEMGE de quaisquer responsabilidades civis, criminais, tributárias, ou de qualquer outra natureza relacionadas aos produtos disponibilizados para participação no evento, isentando ainda a CODEMGE acerca de quaisquer reivindicações, custas, perdas ou danos de qualquer natureza que surjam ou estejam relacionados com o produto, ou entrega, extravio, aceitação, posse, utilização ou impossibilidade de utilização dos seus produtos.
- 6.6. O participante responde perante a CODEMGE pelo ônus e despesas resultantes de quaisquer processos administrativos ou judiciais decorrentes de eventuais prejuízos e danos causados por sua culpa ou dolo, defeito ou erro nos produtos e na sua participação no evento.
- 6.7. Os selecionados deverão enviar a logomarca da empresa em alta definição e em formato aberto para o email gastronomia@codemge.com.br, até o dia 16 de abril de 2018.
- 6.8. A alimentação, deslocamento e o transporte das mercadorias até o local são de responsabilidade da empresa participante.
- 6.9. As empresas que necessitarem de estrutura diferenciada para exposição (ex: geladeira, forno, freezer, etc.) deverão comunicar sua especificidade à CODEMGE para que a possibilidade de atendimento seja avaliada. Caso não seja possível fazer adequações no projeto, a participação ficará inviabilizada.
- 6.10. Por tratar-se de alimentos e bebidas, será solicitado do Participante o cumprimento da legislação vigente no âmbito do Ministério da Saúde (Portaria 1428/93 e Portaria 326/97) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Portaria 368/97, Resolução 10/2003 e Portaria 46/98).

- 6.11. No caso de produtos de origem animal os mesmos devem apresentar os selos de inspeção estadual (IMA) ou federal (SIF) ou SISBI.
- 6.12. O descumprimento de qualquer uma dessas cláusulas poderá implicar a desclassificação do candidato selecionado.

7. Disposições finais

- 7.1. O presente regulamento encontra-se no site www.codemig.com.br.
- 7.2. Quaisquer dúvidas e esclarecimentos deverão ser solicitados pela empresa participante por meio do endereço eletrônico gastronomia@codemge.com.br, descrevendo sucintamente o objeto do questionamento e identificando o nome da empresa e seu representante, além de contato eletrônico e telefônico.
- 7.3. A CODEMGE se reserva ao direito de revogar ou alterar condições da presente seleção conforme suas necessidades e de acordo com sua conveniência, garantindo aos participantes a ausência de ônus no caso de mudanças significativas neste regulamento.