



Diário Oficial Eletrônico

DO MUNICÍPIO TABOCÃO/TO

Criado pela Lei Municipal nº 001/2017
Regulamentado pelo Decreto nº 36/2017

Ano VIII - Edição Nº 1067 - Tabocão, Estado do Tocantins, 19 de Janeiro de 2024

Sumário

Atos do Chefe do Poder Executivo.....	01
Atos da Secretaria de Meio Ambiente.....	01

Atos do Chefe do Poder Executivo

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO 01/2024

Nos termos do art. 75, §3º, da Lei nº 14.133/2021, A PREFEITURA MUNICIPAL DE TABOCÃO - TO informa que pretende realizar contratação de empresa para Contratação de empresa para prestar Serviços de hospedagem do portal institucional, manutenção, publicação do Portal Institucional, e confecção e publicação do Diário Oficial Eletrônico do Município de Tabocão – TO. As propostas deverão ser enviadas para a sede da Prefeitura Municipal de Tabocão/TO, situado à Av. Vitória Régia, s/n – S. Centenário, Tabocão - TO, de segunda a sexta-feira, das 8h:00min as 11h:00min
Maiores informações: tel. (63) 3440-1307.

Tabocão - TO, 15 de janeiro de 2024.

Diego Henrique Silvério Costa
CPL

AVISO DE LICITAÇÃO PÚBLICA

A seguinte Licitação será realizada conforme segue:

Licitação: Pregão Eletrônico 01/2024

Dados: • Nº do Edital: 01/2024

- Nº do Processo: 192/2023
- Tipo: PE
- Abertura: 02/02/2024 09:01

CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS PARA ORGANIZAÇÃO, ELABORAÇÃO E REALIZAÇÃO DE CONCURSO PÚBLICO, PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO QUADRO EFETIVO DO MUNICÍPIO DE TABOCÃO - TO,

CONFORME CONDIÇÕES QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

Os editais das licitações na modalidade pregão eletrônico serão disponibilizados no prédio da Prefeitura Municipal de Tabocão/TO, situado à Av. Vitória Régia, s/n – S. Centenário, Tabocão - TO, de segunda a sexta-feira, das 8h:00min as 13h ou solicitado por email licitacaotabocao@gmail.com ou baixado no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

As licitações na modalidade Pregão Eletrônico ocorrerão através do sítio eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

Maiores informações: tel. (63) 3440-1307.

Tabocão - TO, 19 de janeiro de 2024.

Diego Henrique Silvério Costa
Pregoeiro

Atos da Secretaria de Meio Ambiente

EDITAL Nº 001/2024- SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E AGRICULTURA REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO DO CONCURSO 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TABOCÃO

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura de Tabocão, inscrito no CNPJ nº 19.520.178/0001/91, Entidade Autárquica da Administração da Prefeitura Municipal de Tabocão, Localizada na Rua dos Girassóis, Setor Centenário, Tabocão-TO, regida pelas disposições contidas no artigo 171º, da Lei Orgânica do Município de Tabocão/TO, torna público o Edital nº 001/2024-SEMMA - Regulamento para participação no Concurso 1º Festival Gastronômico de Tabocão, nos termos abaixo discriminados.

1. OBJETO GERAL

Realização do 1º Festival Gastronômico de Tabocão, por meio de concurso, tendo como objetivo o fortalecimento da identidade gastronômica local e atrair fluxo turístico para a cidade. Esta 1º edição tem como tema principal a valorização dos ingredientes locais e a criatividade na elaboração dos pratos, os quais



obrigatoriamente devem ser típicos da culinária local.

2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Fortalecer o potencial dos empreendedores da cidade de Tabocão, através de ações que possam gerar fluxo de turistas e geração de emprego e renda, de modo a impulsionar o desenvolvimento econômico local;

Fomentar a gastronomia local, incentivando o uso dos ingredientes locais, e a profissionalização do setor de gastronomia local;

3. DO LOCAL E DA DATA

A 1ª Edição do Festival Gastronômico de Tabocão – FGT acontecerá na Praça Sisleide de Carvalho, Centro de Tabocão, no período de 19 a 20 de fevereiro de 2024 das 17h às 22hs. O evento acontecerá de acordo com os decretos municipais vigentes na data da realização e o local poderá ser alterado a depender da previsão do tempo. Serão observadas as restrições sanitárias estabelecidas por normas municipais.

4. DAS CATEGORIAS

Categoria Circuito Gastronômico

a) Comidinha Salgada (Sanduíches, caldos, tapiocas, crepe, pastel, coxinha, quibe, tortas em geral, pizza, cuscuz, petiscos e similares).

b) Prato Salgado (Massas, proteína com acompanhamentos de carnes, verduras, frutas,

legumes, hortaliças e outros).

c) Prato Doce (Sobremesas em geral).

d) Comida da Roça (Prato salgado; Prato Doce ou Comidinha diversa)

Categorias	Total de vagas para exposição
Comidinha Salgada	05
Prato Doce	05
Prato Salgado	05
Comida da Roça	05
TOTAL GERAL	20

As vagas não preenchidas na categoria X não serão disponibilizadas para outra categoria.

As vagas serão preenchidas de acordo com os critérios de avaliação descritos neste edital.

O participante deve ter a infraestrutura necessária para

atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos segundo as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), dos órgãos de vigilância sanitária municipal e estadual.

Em todas as categorias o empreendedor poderá participar para disputa apenas com um prato, o qual o identifique, podendo ser um prato: Comidinha Salgada, Prato Doce, Prato Salgado e Comida da Roça. E no decorrer da FGT poderá vender os demais pratos de seu cardápio.

5. DOS PRATOS

Todos os 20 (vinte) participantes deverão concorrer com apenas uma receita, Comidinha Salgada, Prato Doce, Prato Salgado e Comida da Roça.

Os pratos deverão ser comercializados seguindo os seguintes critérios:

Circuito Gastronômico

a) Comidinha Salgada: Comercializadas em porções de 150g a 250g entre os valores R\$ 10,00 a R\$ 18,00;

b) Prato Doce: Comercializadas em porções de 100g a 200g entre os valores de R\$ 5,00 a R\$ 14,00;

c) Pratos Salgado: Comercializados em porções de 300g a 400g, entre os valores de R\$ 10,00 a R\$ 18,00;

d) Comida da Roça: Comercializados em porções de 150g a 500g entre os valores R\$ 6,00 a R\$ 20,00;

6. DA INSCRIÇÃO

As inscrições para o 1º Festival Gastronômico de Tabocão serão realizadas presencialmente na sede da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura de Tabocão (SEMMA), na Rua dos Girassóis, Setor Centenário, no período de 22 a 26 de janeiro das 07h às 13h. Serão considerados áptos a participar do evento as 20 primeiras inscrições, sendo cinco de cada categoria. A homologação das inscrições com as adequações das vagas conforme item 4. deste edital serão publicados no Diário Oficial dia 29/01/2024.

As receitas para o 1º Festival Gastronômico de Tabocão deverão conter obrigatoriamente ingredientes locais e no máximo 02 (dois) ingredientes regionais. É vedada a participação de pessoas que não residem no município. As receitas já premiadas em outros concursos dentro ou fora do território Tabocoense não poderão participar do concurso.

No momento da inscrição deverá ser entregue a ficha de inscrição, cópias dos documentos pessoais, ficha técnica da preparação concorrente preenchida, incluir o endereço do local de

produção dos alimentos que serão comercializados para vistoria dos órgãos fiscalizadores, termo de compromisso e responsabilidade da produção dos pratos durante o período do 1º Festival Gastronômico de Tabocão e o termo de autorização de uso de imagem devidamente preenchido e assinado, conforme anexo II, III, IV, V, VI e VII

6.4.1. As cópias dos documentos pessoais do concorrente compreendem:

I - Cópia do RG e CPF;

II - Cópia do comprovante de residência;

III - Declaração formal, sob as penas da lei, de que não é servidor efetivo ou ocupante de cargo em comissão na Prefeitura Municipal de Tabocão.

Não poderão inscrever-se servidores públicos municipais ou dirigentes da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura.

7. DA PARTICIPAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRATOS

As receitas selecionadas serão distribuídas em 20 (vinte) estandes, na data de 19/02/2024 : Comidinha Salgada e Prato Doce. Na data de 20/02/2024: Prato Salgado e Comida da Roça, a partir das 17hs.

A receita concorrente no festival deverá estar disponível para venda durante os dias de disputa do FGT a partir das 17h para o público visitante.

No ato da comercialização dos pratos ficam estabelecidos os seguintes critérios:

Comercializar os pratos conforme foi apresentado na etapa de inscrição.

As porções dos pratos concorrentes deverão ser comercializadas obedecendo às orientações do item 5.

Haverá dois expositores para venda de bebidas, fechados pela organização do 1º FGT. Não é permitida a comercialização de qualquer bebida em recipientes de vidro, sob pena de ser convidado a se retirar do evento.

Não será permitida a comercialização de pratos que não concorrerão à premiação. Exceto, ao quiosque que já atua na Praça Sisleide de Carvalho.

8. DA AVALIAÇÃO

A pontuação na avaliação será composta por três notas a seguir:

Jurado técnico: Composto por 03 profissionais da área de alimentos. Cada categoria será avaliada por três profissionais. Os nomes dos jurados técnicos serão divulgados no primeiro dia do

evento.

O Jurado que incorrer em impedimento deve comunicar o fato à organização do evento, abstando-se de atuar. Pode ser arguida a suspeição do jurado técnico que tenha amizade íntima ou inimizade notória com algum dos interessados ou com os respectivos cônjuges, companheiros, parentes e afins até o terceiro grau.

Os jurados (técnico) estarão devidamente identificados e receberão os pratos para serem avaliados sem custo em local apropriado durante o 1º FGT.

O não cumprimento do presente edital durante o 1º FGT acarretará em auto de infração, sendo o participante penalizado com perda de pontuação, conforme descrito abaixo:

Tabela de Infração

INFRAÇÃO	PENALIDADE
Não estar com o stand organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, 17hs.	10 pontos
Não atender as normas da vigilância sanitária de utilização de toucas, avental, sapato fechado e normas sanitárias.	10 pontos
Não respeitar o valor dos pratos estipulado no edital por categoria.	10 pontos
Comercializar produtos que não estejam descritos na ficha técnica no ato da inscrição.	05 pontos
Não esvaziar as lixeiras dos stands e, levando para o local de coleta.	05 pontos
Não apresentar o prato no momento da avaliação dos jurados.	10 pontos

9. DA PONTUAÇÃO

A pontuação será no máximo de 100 pontos, por jurado (técnico), distribuída da seguinte maneira: Avaliação do Júri Técnico—PESO 100%.

Avaliação do Prato e Stand no Circuito Gastronômico

ITEM	CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
COMPOSIÇÃO DO PRATO		
DEGUSTAÇÃO	COR	05
	SABOR	20
	AROMA	10
	TEXTURA	10
	TEMPERATURA	05
ORIGINALIDADE E CRIATIVIDADE		

(Ingrediente Regional)

20

APRESENTAÇÃO 10

Estande	Organização	05
	Decoração	05
	Atendimento	05
	Higiene e Limpeza	05
TOTAL		100

A pontuação final será obtida através da soma das notas dos três jurados.

Ocorrendo empate na nota final, o desempate será realizado da maior pontuação do item composição do prato, persistindo o empate o mesmo princípio segue para o critério estande, atribuídos pelo júri técnico.

10. DA PREMIAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

Os prêmios para os vencedores da competição serão os seguintes:

Comidinha Salgada

Prato Salgado Prato Doce

Comida da Roça

Total

1º Colocado:

R\$ 600 reais 1º Colocado:

R\$ 600 reais 1º Colocado:

R\$ 600 reais 1º Colocado:

R\$ 600 reais

R\$ 2.400,00

2º Colocado:

R\$ 400 reais 2º Colocado:

400 reais 2º Colocado:

400 reais 2º Colocado:

400 reais

R\$ 1.600,00

3º Colocado:

200 reais 3º Colocado:

200 reais 3º Colocado:

200 reais 3º Colocado:

200 reais

R\$ 800,00

O resultado e a premiação dos vencedores será divulgado nos dias 19 a 20 de fevereiro de 2024 durante a realização da FGT.

Após a divulgação final o prêmio será entregue em mãos aos vencedores.

Os participantes, ao inscreverem e enviarem seus pratos aceitam, ainda que tacitamente, as regras e orientações deste Edital, as emanadas da Comissão Julgadora e as definidas pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura de Tabocão.

11. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA

Montagem e iluminação dos estandes para os expositores;

Divulgação do evento;

Busca pela premiação;

Apresentações culturais e artísticas durante o evento;

Limpezas antes, durante e após o evento;

Segurança.

12. DAS RESPONSABILIDADES DOS EXPOSITORES

Estruturarem os estandes com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados durante o evento;

Decorações da parte interna dos stands;

Manter a limpeza do interior do stand, em seu entorno e nas mesas que estiver em frente a seu stand.

Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação todos os objetos que serão disponibilizados pela organização. Caso

seja entregue material danificado ou incompleto o participante deverá custear o dano.

Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes devem usar toucas, luva e máscaras, sob pena de serem aplicadas sanções por descumprimento às normas do edital;

Seguir os horários de abertura do evento, às 17h. A estrutura estará liberada para ligar equipamentos (freezer, geladeiras e outros), a partir das 12h.

Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária, sob pena de auto de infração.

Expor em local visível o certificado de participação no Curso de Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos.

Será de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas e máscaras descartáveis;

Todos os estandes deverão designar um responsável exclusivamente para o caixa, sendo vedada a manipulação de alimentos por essa pessoa, sob pena de ser lavrado auto de infração.

Colocar identificação interna dos valores dos pratos comercializados conforme item 5. Deste edital.

13. DAS PENALIDADES

Caso algum estande seja autuado por órgão fiscalizador (vigilância sanitária), será o participante automaticamente desclassificado e interditado seu funcionamento.

Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento do estande.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

Casos não previstos neste edital serão discutidos e decididos pela organização do Festival.

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura se reverá o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, o presente concurso, sem que disto decorra qualquer direito aos participantes/inscritos.

Os prazos mencionados neste edital, somente terão início e término em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Tabocão, e serão sempre considerados em dias corridos, salvo se outra forma for prevista.

Para efeito de aplicação do previsto neste subitem, os prazos indicados para quaisquer atos do concurso, serão considerados prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, se recaírem em data em que não haja expediente na prefeitura Municipal de Tabocão.

Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

Mais informações sobre o “1º Festival Gastronômico de

Tabocão” poderão ser obtidas pelos telefones (63) 99111-0693 ou, ainda, pelo e-mail semma.tabocao@gmail.com.

A Comissão Especial composta por membros da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura: Secretária, Diretora e Coordenador é soberana e a ela compete avaliar e resolver sobre os casos omissos neste regulamento.

Os casos omissos neste Edital ou que suscitarem dúvidas durante a realização do presente Concurso serão resolvidos pela Comissão Julgadora e pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura.

Tabocão, 18 de janeiro de 2024.

Vanuza Santos Oliveira

Secretária de Municipal de Meio Ambiente e Agricultura

ANEXO I CRONOGRAMA

ANEXO I – CRONOGRAMA DO EDITAL Nº 001/2024- FGT

Ação	Data	Horário	Local
Publicação do Regulamento do 1º Festival Gastronômico de Tabocão.	19/01/2024	-	Diário Oficial de Tabocão, www.tabocao.to.gov.br
Período de inscrições para o 1º Festival Gastronômico de Tabocão.	22 a 26/01/2024		
	7h às 13h		Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura (Antigo Cras).
Publicação da Homologação das Inscrições com adequação das vagas e data para a avaliação dos pratos.	29/01/2024		- Diário Oficial de Tabocão, www.tabocao.to.gov.br
Curso Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos	02/02/2024	8h á 12h	Centro de Referência da Assistência Social de Tabocão
Realização do 16º Festival Gastronômico de Taquaruçu.	19 e 20/02/2024	-	Praça Sisleide de Cravalho
Divulgação do Resultado Final dos vencedores do 1º Festival Gastronômico de Tabocão.	19 e 20/02/2024		
	-		Praça Sisleide de Cravalho

ANEXO II

FICHA DE INSCRIÇÃO DO 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TABOCÃO

(Preencha a ficha na íntegra, com letra legível ou de forma)

Nome:

Endereço

Residencial:

Endereço

Produção: de

Bairro: Cidade:

Estado: CEP:

Telefone: e-mail:

Data Nascimento:

RG:

CPF:

Circuito Gastronômico:

Prato Salgado (); Comida da Roça (); Prato Doce (); Comidinha Salgada

Nome da Receita Concorrente

(No máximo três palavras, se possível, para ajudar na identificação visual do estande).

Nome dos pratos que serão comercializados extras ao
prato inscrito na
competição.

Estou ciente e de acordo com todos os itens do regulamento do Festival.

DATA: /01/ 2024

Assinatura do participante

ANEXO III FICHA TÉCNICA

Participante:

Receita – Nome do Prato: Classificação:

 COMIDINHA SALGADA PRATO SALGADO PRATO DOCE COMIDA DA ROÇA

Processo Produtivo

Rendimento em porções:

Tempo de Preparo:

Quantidade

Ingredientes

Valor R\$

Custo total da Receita:

Custo por porção:

Modo de Preparo:

Descrição resumida do prato para divulgação:

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu , CPF , RG

endereço

, atesto para os devidos fins que tenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do Festival, que acontecerá entre os dias 19 e 20 de fevereiro de 2024. Responsabilizo-me integralmente pela produção e comercialização do prato conforme item 9.3 do Regulamento da 1º Festival Gastronômico de Tabocão.

Tabocão/TO, de de 2024.

Assinatura do Participante



ANEXO V

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM ADULTO

Eu,

, nacionalidade , estado civil

, portador da Cédula de Identidade RG

Nº , inscrito no CPF/MF

sob nº , residente e domiciliado:

, nº , município de

. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo material entre: Imagens, vídeos, fotos e documentos, para serem utilizados para divulgação e promoção do Festival Gastronômico de Tabocão realizado pela Prefeitura Municipal de Tabocão, por meio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura. Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, acessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto 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 nexos à minha imagem ou qualquer outro, e assino a presente autorização em duas vias de igual teor e forma.

Tabocão/TO de de 2024.

Assinatura do Participante

Telefone / contato:

ANEXO VI

Declaração de Vedação de Trabalho Infantil e Menores

Ref.: Participação no 1º Festival Gastronômico de Tabocão

Eu, , portador (a) da Carteira de Identidade nº

..... e do CPF nº, DECLARA, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos sem como que comunicará à Administração Municipal qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

Tabocão/TO, de 2024.

Assinatura

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE NÃO FUNCIONÁRIO PÚBLICO

Eu, , brasileiro, residente e domiciliado no município de , Brasil, portador do CPF

e cédula de identidade , na qualidade de candidato à competir no 1º Festival Gastronômico de Tabocão (FGT), declaro para os devidos fins que não sou agente ou servidor público municipal da Prefeitura de Tabocão. Para maior clareza, firmo o presente.

Tabocão/TO, de de 2024.

(Nome completo e assinatura)



Diário Oficial Eletrônico do Município de Tabocão/TO

Criado pela Lei Municipal nº 001/2017

Regulamentado pelo Decreto nº 36/2017

Wagner Teixeira de Farias
Prefeito

Amós da Silva
Secretário de Administração

Editado pela Secretaria de Administração

