MUNICÍPIO DE IRANI – BERÇO DO CONTESTADO.
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTES E TURISMO.
REGULAMENTO DO QUIRERASSO 2026.

FESTIVAL GASTRONÔMICO DA QUIRERA NO TACHO
Integrante da programação da Festa do Contestado 2026

1. DA DENOMINAÇÃO E FINALIDADE

Art. 1º O **QUIRERASSO – Festival Gastronômico da Quirera no Tacho** é uma atividade integrante da programação oficial da **Festa do Contestado 2026**, promovida pelo Município de Irani, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, Esportes e Turismo, tendo como finalidade valorizar a gastronomia tradicional, os saberes e fazeres da cultura cabocla, a culinária regional, a identidade cultural e turística do Município de Irani.

Art. 2º O Festival tem como objetivo promover a valorização da **quirera no tacho**, prato relacionado à tradição gastronômica regional, proporcionando espaço de confraternização, cultura, gastronomia, participação comunitária e incentivo ao turismo e à economia local.

Art. 3º O Quirerasso será realizado conforme programação oficial da Festa do Contestado, em local e horário previamente divulgados pela organização.

Art. 4º A realização do Festival observará a legislação municipal pertinente, bem como as disposições deste Regulamento e demais normas aplicáveis à realização de eventos, manipulação de alimentos, segurança, higiene e funcionamento do espaço público.

2. DA ORGANIZAÇÃO

Art. 5º A organização do Quirerasso ficará sob responsabilidade do **Município de Irani, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, Esportes e Turismo**, podendo contar com o apoio de outros setores da Administração Pública Municipal, conselhos municipais, entidades e parceiros institucionais.

Art. 6º Compete à Comissão Organizadora:

I – organizar e coordenar o Festival;

II – receber e analisar as inscrições;

III – orientar as equipes participantes;

IV – realizar reunião prévia com os participantes;

V – definir e organizar os espaços destinados às equipes;

VI – disponibilizar o espaço coberto destinado ao preparo das receitas;

VII – disponibilizar mesas para apoio das equipes;

VIII – disponibilizar espaço destinado à degustação pelo público, com mesas e cadeiras;

IX – disponibilizar avental personalizado para as equipes participantes;

X – constituir e designar a banca julgadora;

XI – estabelecer os procedimentos de identificação e entrega das amostras destinadas à avaliação;

XII – acompanhar o cumprimento deste Regulamento;

XIII – realizar a apuração das notas atribuídas pela banca julgadora;

XIV – divulgar o resultado e realizar a premiação;

XV – deliberar sobre situações não previstas neste Regulamento, observados os princípios de isonomia, transparência e organização do evento.

3. DAS INSCRIÇÕES

Art. 7º Serão disponibilizadas no mínimo **05 (cinco) vagas para equipes participantes**.

Art. 8º Cada equipe deverá ser composta por, no mínimo, **05 (cinco) e, no máximo, 10 (dez) participantes**.

Art. 9º As inscrições estarão abertas no período de:

25 de setembro de 2026 a 12 de outubro de 2026.

Somente de forma on line no link: https://forms.gle/BisTxeuenjHV9HUn7

Art. 10. A inscrição deverá conter obrigatoriamente:

I – nome da equipe;

II – nome completo de todos os participantes;

III – identificação do responsável pela equipe;

IV – telefone de contato do responsável;

V – receita da quirera que será preparada pela equipe;

VI – demais informações solicitadas pela organização no formulário oficial de inscrição.

Art. 11. Cada equipe poderá inscrever **01 (uma) única receita de quirera**, que deverá ser aquela apresentada para avaliação da banca julgadora.

Art. 12. A inscrição implica o conhecimento e a aceitação integral das disposições deste Regulamento.

Art. 13. Caso o número de equipes inscritas seja superior ao número de vagas disponíveis, serão consideradas as inscrições conforme os critérios e procedimentos estabelecidos pela Comissão Organizadora, podendo ser formada lista de suplência.

4. DA REUNIÃO PRÉVIA

Art. 14. As equipes inscritas deverão participar de **reunião prévia com a Comissão Organizadora**, em data e horário que serão posteriormente comunicados aos responsáveis.

Art. 15. A reunião terá como finalidade:

I – apresentar as orientações gerais do Festival;

II – esclarecer dúvidas dos participantes;

III – apresentar a organização e distribuição dos espaços;

IV – orientar sobre horários de chegada, montagem e preparo;

V – esclarecer os critérios e procedimentos de avaliação;

VI – orientar quanto à entrega da porção destinada aos jurados;

VII – apresentar as regras de comercialização das porções;

VIII – tratar de questões relacionadas à segurança, higiene e organização;

IX – estabelecer orientações complementares necessárias ao bom andamento do Festival.

Parágrafo único. As orientações apresentadas pela Comissão Organizadora na reunião prévia deverão ser observadas pelas equipes participantes.

5. DA ESTRUTURA DISPONIBILIZADA PELA ORGANIZAÇÃO

Art. 16. A Prefeitura Municipal disponibilizará às equipes:

I – espaço coberto destinado ao preparo da quirera;

II – mesas para utilização durante o preparo;

III – espaço destinado à degustação, com mesas e cadeiras para o público;

IV – avental personalizado para identificação das equipes participantes;

V – estrutura geral do evento, conforme planejamento da organização;

VI – organização e acompanhamento da programação;

VII – banca julgadora para avaliação das receitas.

Art. 17. O espaço disponibilizado pela organização será utilizado exclusivamente para as finalidades relacionadas ao Festival.

Art. 18. A organização poderá estabelecer a disposição das equipes no espaço, buscando garantir organização, segurança, circulação e igualdade de condições entre os participantes.

6. DAS RESPONSABILIDADES DAS EQUIPES PARTICIPANTES

Art. 19. Será de **total responsabilidade das equipes participantes** o preparo da receita, bem como o fornecimento de todos os ingredientes, insumos, equipamentos, materiais e utensílios necessários à elaboração da quirera.

Art. 20. Compete exclusivamente às equipes providenciar, entre outros materiais que entenderem necessários:

I – ingredientes e insumos da receita;

II – tacho;

III – fogareiro;

IV – gás de cozinha;

V – panelas e demais recipientes;

VI – colheres, facas, conchas e demais utensílios;

VII – equipamentos e materiais necessários ao preparo;

VIII – materiais para armazenamento e conservação dos ingredientes;

IX – materiais necessários à apresentação e servir das porções;

X – demais equipamentos e utensílios necessários à execução da receita.

Art. 21. A Prefeitura Municipal **não será responsável pelo fornecimento, aquisição, transporte, instalação, manutenção ou reposição dos equipamentos, utensílios, ingredientes e insumos utilizados pelas equipes**.

Art. 22. Cada equipe será responsável pela organização e limpeza de seu espaço de trabalho durante e após o preparo.

Art. 23. As equipes deverão utilizar os equipamentos e utensílios de forma segura, observando as orientações da organização e as normas aplicáveis à utilização de fogo, gás, eletricidade e demais equipamentos.

Art. 24. A equipe será responsável pelos danos eventualmente causados por seus integrantes a equipamentos, estruturas, mobiliários ou demais bens públicos ou de terceiros, quando decorrentes de ação ou omissão de seus participantes.

7. DA SEGURANÇA E HIGIENE NO PREPARO

Art. 25. As equipes deverão observar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos durante todo o processo de preparo, armazenamento e distribuição das receitas.

Art. 26. Os ingredientes utilizados deverão apresentar condições adequadas de conservação e qualidade para consumo.

Art. 27. É responsabilidade da equipe manter os alimentos protegidos contra contaminação e observar as condições adequadas de higiene durante o preparo.

Art. 28. A Comissão Organizadora poderá determinar a interrupção do preparo ou retirada de determinado material ou equipamento quando identificar situação que represente risco à segurança dos participantes, do público ou do patrimônio.

Parágrafo único. A determinação prevista neste artigo deverá ser cumprida imediatamente pela equipe.

8. DA ENTREGA DA PORÇÃO PARA AVALIAÇÃO

Art. 29. Cada equipe deverá entregar à banca julgadora **01 (uma) porção da receita preparada especificamente para avaliação**, conforme orientação da Comissão Organizadora.

Art. 30. A porção destinada aos jurados deverá ser entregue **impreterivelmente até as 11h45min**, no local indicado pela organização.

Art. 31. A porção deverá estar devidamente identificada, conforme orientação previamente fornecida pela Comissão Organizadora, de modo a permitir sua correta identificação e organização para julgamento.

Art. 32. O não cumprimento do horário de entrega poderá resultar em **desclassificação da equipe**, especialmente quando impossibilitar ou prejudicar a avaliação pela banca julgadora.

Art. 33. A organização poderá estabelecer previamente a quantidade e a forma de apresentação da porção destinada à avaliação, devendo todas as equipes observar a mesma orientação.

9. DA BANCA JULGADORA

Art. 34. As receitas serão avaliadas por **banca julgadora composta por integrantes escolhidos pela Comissão Organizadora**, preferencialmente pessoas com conhecimento,

experiência, formação ou atuação relacionada às áreas de gastronomia, culinária, cultura, alimentação ou áreas correlatas.

Art. 35. A banca julgadora terá autonomia técnica para atribuição das notas, observados os critérios definidos neste Regulamento.

Art. 36. Os julgadores deverão agir com imparcialidade, observando os critérios estabelecidos e evitando situações que possam comprometer a isonomia entre as equipes.

10. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Art. 37. As equipes serão avaliadas mediante os seguintes critérios:

Critério	**Pontuação**
Sabor e equilíbrio dos ingredientes	05 a 10
Textura e ponto de cozimento da quirera	05 a 10
Aroma	05 a 10
Apresentação do prato	05 a 10
Originalidade e características da receita	05 a 10
Valorização da tradição gastronômica regional	05 a 10
TOTAL	**60 pontos**

Art. 38. Na avaliação serão considerados, entre outros aspectos pertinentes a cada critério:

I – sabor agradável e equilibrado;

II – ponto adequado da quirera;

III – harmonia entre os ingredientes utilizados;

IV – aroma e características próprias da preparação;

V – apresentação e cuidado na composição do prato;

VI – criatividade e originalidade da receita;

VII – valorização da identidade gastronômica e cultural relacionada à quirera no tacho.

Art. 39. Em caso de empate na pontuação final, serão utilizados, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

I – maior pontuação no critério **Sabor e equilíbrio dos ingredientes**;

II – maior pontuação no critério **Textura e ponto de cozimento**;

III – maior pontuação no critério **Valorização da tradição gastronômica regional**;

IV – permanecendo o empate, a decisão será submetida à banca julgadora.

Art. 40. As decisões da banca julgadora quanto às notas atribuídas serão soberanas durante o julgamento, ressalvadas questões de ordem administrativa ou procedimental que possam ser analisadas pela Comissão Organizadora.

11. DA PREMIAÇÃO

Art. 41. Serão premiadas as equipes classificadas do **1º ao 5º lugar**, totalizando **R$ 5.000,00 (cinco mil reais)** em premiação, além de troféu.

Art. 42. A premiação será distribuída da seguinte forma:

Classificação	Premiação
1º lugar	R$ 1.500,00 + troféu
2º lugar	R$ 1.200,00 + troféu
3º lugar	R$ 1.000,00 + troféu
4º lugar	R$ 700,00 + troféu
5º lugar	R$ 600,00 + troféu
TOTAL	**R$ 5.000,00**

Art. 43. O pagamento da premiação observará os procedimentos administrativos e financeiros aplicáveis à Administração Pública Municipal.

12. DA COMERCIALIZAÇÃO DAS PORÇÕES

Art. 44. As equipes participantes poderão comercializar as porções de suas respectivas receitas ao público durante o evento, podendo realizar a comercialização mediante **vendas antecipadas ou vendas no momento do Festival**.

Art. 45. A comercialização, quando realizada, será de **inteira responsabilidade da equipe participante**, incluindo:

I – definição do preço de venda;

II – aquisição dos ingredientes e insumos;

III – produção das porções;

IV – definição da quantidade disponível;

V – divulgação e organização das vendas antecipadas;

VI – recebimento dos valores;

VII – controle financeiro;

VIII – fornecimento das embalagens e utensílios necessários à comercialização;

IX – atendimento ao consumidor;

X – cumprimento das obrigações legais eventualmente decorrentes da atividade.

Art. 46. A Prefeitura Municipal de Irani **não participará de qualquer negociação, recebimento de valores, venda antecipada, controle de pedidos, divisão de receitas ou acerto financeiro entre as equipes e o público**.

Art. 47. Eventuais relações comerciais estabelecidas entre as equipes e os consumidores serão de responsabilidade exclusiva das partes envolvidas.

Art. 48. A participação no Festival não gera qualquer garantia de venda ou de arrecadação mínima às equipes.

13. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA E DA ORGANIZAÇÃO

Art. 49. Compete à Prefeitura Municipal e à Comissão Organizadora:

I – planejar e coordenar o Festival;

II – organizar as inscrições;

III – disponibilizar a estrutura prevista neste Regulamento;

IV – disponibilizar o espaço coberto para o preparo;

V – disponibilizar mesas para o preparo;

VI – disponibilizar espaço para degustação do público, com mesas e cadeiras;

VII – disponibilizar avental personalizado às equipes participantes;

VIII – organizar a banca julgadora;

IX – estabelecer os procedimentos de avaliação;

X – acompanhar o desenvolvimento do Festival;

XI – realizar a apuração e divulgação dos resultados;

XII – providenciar a premiação prevista neste Regulamento;

XIII – orientar as equipes quanto às normas e procedimentos do evento.

Art. 50. A disponibilização da estrutura pela Prefeitura não implica responsabilidade pela guarda dos objetos, equipamentos, utensílios, ingredientes ou demais materiais pertencentes às equipes.

14. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES

Art. 51. Compete exclusivamente às equipes participantes:

I – fornecer todos os ingredientes e insumos;

II – providenciar tacho, fogareiro, gás de cozinha e demais utensílios;

III – preparar a receita inscrita;

IV – observar as condições de higiene e segurança;

V – manter organizado o espaço utilizado;

VI – responsabilizar-se pela guarda de seus pertences;

VII – entregar a porção para avaliação até as 11h45min;

VIII – observar as orientações da Comissão Organizadora;

IX – responsabilizar-se pela eventual comercialização de seus pratos;

X – responsabilizar-se por suas vendas, recebimentos e relações com consumidores;

XI – zelar pela estrutura disponibilizada;

XII – reparar eventuais danos causados por seus integrantes ao patrimônio público ou de terceiros, quando comprovadamente decorrentes de sua responsabilidade;

XIII – cumprir integralmente este Regulamento.

15. DA DESISTÊNCIA E DAS PENALIDADES

Art. 52. A equipe que confirmar sua participação e posteriormente desistir deverá comunicar formalmente a Comissão Organizadora com antecedência mínima de **05 (cinco) dias corridos** da realização do Festival.

Art. 53. A desistência sem justificativa ou o abandono injustificado da participação após a confirmação poderá resultar na aplicação das seguintes medidas:

I – impedimento de participação no Quirerasso da edição seguinte;

II – convocação de equipe suplente, quando houver;

III – registro da ocorrência pela Comissão Organizadora.

Art. 54. Caso a desistência ocorra por motivo devidamente justificado e comunicado à organização, a Comissão Organizadora poderá analisar a situação e decidir pela não aplicação da penalidade prevista no artigo anterior.

Art. 55. Poderão ainda ser aplicadas medidas de advertência, desclassificação ou retirada do evento nos casos de:

I – descumprimento grave das normas de segurança;

II – utilização de ingredientes ou materiais que representem risco à saúde pública;

III – desrespeito às orientações da organização;

IV – comportamento que prejudique o andamento do Festival;

V – dano deliberado ao patrimônio público;

VI – fraude ou tentativa de interferência no processo de avaliação;

VII – apresentação de receita diferente daquela informada na inscrição, quando isso comprometer a finalidade da competição;

VIII – descumprimento do horário de entrega da amostra para avaliação;

IX – qualquer outra conduta incompatível com as regras estabelecidas neste Regulamento.

16. DA DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 56. A equipe poderá ser desclassificada quando:

I – não cumprir as regras estabelecidas neste Regulamento;

II – não entregar a amostra para avaliação no prazo estabelecido;

III – apresentar condições inadequadas de higiene ou segurança que comprometam a preparação;

IV – utilizar conduta fraudulenta durante o Festival;

V – descumprir determinação da Comissão Organizadora relacionada à segurança;

VI – abandonar o espaço ou atividade sem comunicação à organização, quando isso prejudicar o desenvolvimento do Festival.

Parágrafo único. A desclassificação será registrada pela Comissão Organizadora.

17. DA IDENTIFICAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS AVENTAIS

Art. 57. A Prefeitura Municipal disponibilizará **avental personalizado** para as equipes participantes.

Art. 58. O avental deverá ser utilizado pelos integrantes da equipe durante a atividade do Festival, conforme orientação da organização.

Art. 59. O avental fornecido pela organização destina-se exclusivamente à identificação dos participantes durante o evento, não sendo permitido alterar sua identidade visual sem autorização da organização.

18. DA PROTEÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL E DA FINALIDADE DO EVENTO

Art. 60. As equipes participantes deverão reconhecer o caráter cultural e gastronômico do Quirerasso, contribuindo para a valorização da tradição da quirera no tacho e da identidade cultural do Município de Irani.

Art. 61. A participação no Festival deverá observar os princípios de respeito, convivência, valorização da cultura, preservação das tradições e integração entre participantes e comunidade.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 62. A inscrição da equipe implica a concordância com todas as regras estabelecidas neste Regulamento.

Art. 63. A Comissão Organizadora poderá emitir orientações complementares, desde que destinadas a esclarecer ou operacionalizar as disposições deste Regulamento e comunicadas previamente aos participantes.

Art. 64. Situações não previstas neste Regulamento serão analisadas e decididas pela Comissão Organizadora, respeitados os princípios da isonomia, razoabilidade, interesse público e finalidade cultural do Festival.

Art. 65. A participação no Quirerasso não estabelece qualquer vínculo trabalhista, contratual ou de prestação de serviços entre os participantes e o Município de Irani.

Art. 66. Cada equipe será responsável pelos atos praticados por seus integrantes durante o evento.

Art. 67. A Prefeitura Municipal não se responsabilizará por objetos pessoais, equipamentos, utensílios, ingredientes ou valores pertencentes às equipes.

Art. 68. O presente Regulamento deverá ser divulgado juntamente com o formulário oficial de inscrição, garantindo aos interessados o conhecimento prévio das condições de participação.

Art. 69. Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Irani 25 de setembro de 2026.

PREFEITURA DE IRANI.
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTES E TURISMO.
COMISSÃO ORGANIZADORA DO QUIRERASSO 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MATHEUS AURELIO DE AVILA
Data: 25/09/2026 15:34:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Matheus Aurélio de Ávila
Secretário Adj. de Cultura, Esportes e Turismo

ALUISIO DELINO BAVARESCO:04842343907
Assinado de forma digital por ALUISIO DELINO BAVARESCO:04842343907
Dados: 2026.09.25 15:52:37 -03'00'

Aluisio Bavaresco
Secretário de Cultura, Esportes e Turismo

Secult
SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTES E TURISMO