



Degusta Búzios 2021

Festival Gastronômico de Búzios

MANUAL DO PARTICIPANTE REGRAS GERAIS PARA A PARTICIPAÇÃO DE BARES E RESTAURANTES

Aqui o **PARTICIPANTE** encontrará todas as normas técnicas e operacionais que orientarão a participação dos restaurantes no **Festival Gastronômico de Búzios** de 2021.

É obrigação dos **PARTICIPANTES** fornecer cópias deste Manual para todos os prestadores de serviço contratados, de forma que todos tenham ciência das normas e restrições aqui descritas.

Qualquer descumprimento aos termos do presente Manual poderá acarretar na aplicação das penalidades cabíveis.

1 – Inscrição

- <https://buzios.rj.gov.br/degusta-buzios/> – Enviar até dia 05/10/2021

2 – Produção do Evento

- A organização do Evento é de responsabilidade da **Prefeitura de Búzios e da Associação Comercial e Empresarial de Búzios**

3 – Local do Evento

- O evento acontecerá na Rua das Pedras, Rua Manoel Turíbio de Farias, Orla Bardot, Praça dos Ossos.

4 – Datas e Horários do Evento

- O evento acontecerá na Rua das Pedras, Rua Manoel Turíbio de Farias e Orla Bardot.

15/10/2021	Sexta-feira	18:00 às 24:00
16/10/2021	Sábado	18:00 às 24:00
17/10/2021	Domingo	16:00 às 22:00
22/10/2021	Sexta-feira	18:00 às 00:00
23/10/2021	Sábado	18:00 às 00:00
24/10/2021	Domingo	16:00 às 00:00
29/10/2021	Sexta-feira	18:00 às 00:00

30/10/2021	Sábado	18:00 às 00:00
31/10/2021	Domingo	16:00 às 22:00

- O evento acontecerá na **Praça dos Ossos** nos seguintes dias e horários:

16/10/2021	Sábado	16:00 às 00:00
17/10/2021	Domingo	14:00 às 00:00
23/10/2021	Sábado	16:00 às 00:00
24/10/2021	Domingo	14:00 às 00:00
30/10/2021	Sábado	16:00 às 00:00
31/10/2021	Domingo	14:00 às 00:00

5 – Para participação do Festival Gastronômico o restaurante deverá ter:

- CNPJ;
 - Alvará;
- Não é permitida a participação de restaurantes localizados fora da área do município de Búzios.
- Os locais onde acontece o festival são: Orla Bardot, Rua das Pedras, Rua Manoel Turíbio de Farias, todas no Centro; Praça dos Ossos;

6 - Como se inscrever no Festival:

- A ficha de inscrição estará disponível no portal oficial da prefeitura
- www.buzios.rj.gov.br

7 – Definição de Gramatura dos Pratos:

- Como é um festival de degustações, a gramatura do Prato Principal será de até 150gr e a da sobremesa será de até 120gr.
- Os valores de venda do prato principal será R\$28,00 e a sobremesa R\$22,00.

8 – Das Bebidas:

- As bebidas só podem ser vendidas se forem da adega ou depósito do restaurante e seus preços são estabelecidos pelo restaurante. Não é permitido fazer parceria com o distribuidor nem colocar mesa do distribuidor com sua logomarca, e seus produtos na rua, sem autorização da Produção.
- Quando um distribuidor tiver interesse em ter a sua mesa de bebidas no festival precisa negociar diretamente com a Produção do evento.
- Só está autorizada a venda pelos restaurantes de água mineral, cervejas Premium, vinhos (tinto, rose, branco) e champanhe (quaisquer tipos), todas autorizadas previamente pela produção do festival.
- É proibido vender bebidas na mesma mesa onde está sendo vendida a comida, bem como cervejas populares como Brahma, etc.
- O restaurante que tiver interesse em vender bebidas deve providenciar um local ao lado da mesa, seja um suporte para bebidas ou mesmo outra mesa.
- O valor da venda da taça de bebida é definido individualmente por cada restaurante.
- Preferencialmente, procure harmonizar a bebida escolhida com o seu prato.

9 – Padronização das Barracas do Evento:

- Com o objetivo de resgatar o charme do Festival Gastronômico de Búzios, a partir de 2021, as barracas do evento serão padronizadas.

10 – Logística nos dias do Festival:

- As Ruas do Centro são fechadas nos seguintes horários: Rua Manoel Turbido de Farias às 12hs; a Rua das Pedras às 13hs e a Orla Bardot às 14hs. A responsabilidade pelo fechamento e controle das ruas é da Guarda Municipal.
- Cada restaurante poderá entrar nas ruas com o seu veículo e com o seu material até às 15hs. Após este horário é proibida a entrada.
- Cada restaurante receberá uma autorização especial para entrar nas ruas onde participa com o material a ser usado no festival.
- A limpeza das ruas é de responsabilidade da Prefeitura de Búzios; colabore mantendo suas lixeiras próximas às mesas limpas e o lixo excedente armazenado dentro do depósito do restaurante até a coleta da Prefeitura.
- A fiscalização de camelôs, ambulantes é de responsabilidade da Prefeitura de Búzios;



- A segurança nas ruas é de responsabilidade do órgão competente da Prefeitura de Búzios em conjunto com a Polícia Militar;
- Cada restaurante poderá colocar na rua, em frente ao seu local, quatro mesas com 16 cadeiras, no horário do festival, isto é, no Centro das 18 às 24hs e No Ossos, das 16hs às 22hs. Estas mesas não têm custo financeiro, como taxas, para os restaurantes.
- É proibido: mesa de plástico; cadeiras de plásticos; cadeiras com logomarca de bebidas que não sejam patrocinadores do festival;
- Faça seu projeto de decoração antes e converse com a Produção, assim, você evita problemas na hora que montar o seu espaço.
- Qualquer exceção precisa ser autorizada pela Produção.
- É permitido fogão elétrico, micro-ondas.
- Bujão de gás somente com autorização da Produção, por questão de segurança.
- Cada rua terá um Auxiliar de Produção do festival à disposição dos restaurantes para resolver eventuais problemas. Não tente resolver sozinho. Peça sempre ajuda. Além do Auxiliar de Produção de rua, o Produtor Geral estará disponível.

11 – Regras gerais nos dias do Festival:

- Participar do evento nos dias e no horário estabelecido;
- Respeitar o cardápio, ou seja, uma entrada OU um prato principal OU uma sobremesa, não sendo permitido alterar e\ou substituir o prato estabelecido no Site do festival.
- Cada restaurante só poderá fazer um prato principal ou uma sobremesa. Não é permitido aos restaurantes fazerem as duas opções.
- Fica a critério de todos os restaurantes escolherem a sua própria receita que deve ser inédita ou do próprio cardápio do restaurante. Receitas criadas para o festival terão prioridade na divulgação na mídia;
- Os pratos serão vendidos na realização do evento como preço único, definidos antecipadamente;
- Entregar a Produção um croqui ou desenho do seu projeto de decoração; - Se precisar de ajuda, a Produção indica decoradores da cidade que fazem esse trabalho;
- Decorar a Barraca com arranjos que deem qualidade visual ao ambiente;
- Manter limpo o seu local, evitando sujeiras e lixo;
- Manter as condições de higiene dos produtos, evitando alimentos estragados ou contaminados pela temperatura ambiente;
- Manter no mínimo dois funcionários bem vestidos, com o avental do festival, apresentáveis nas condições gerais junto à mesa para atender ao público. Estes funcionários serão de responsabilidade integral do restaurante, principalmente no que tange as questões cíveis, trabalhistas, previdenciárias e tributárias.

- O funcionário que estiver servindo ao público não poderá manusear dinheiro.
- Faça o seu caixa separado para evitar tumultos na mesa onde está sendo servida a comida.
- O restaurante venderá diretamente o seu produto (prato definido na participação) ao cliente;
- O pagamento do prato fica a critério do restaurante, podendo ser dinheiro, cartão de crédito ou débito.
- O restaurante se compromete a entregar a produção o nome do prato para ser fotografado em tempo hábil para que possa ser divulgado pela Assessoria de Imprensa e pelas mídias digitais;
- Cada restaurante tem liberdade de se compor com o parceiro da sua preferência. Esta parceria não é obrigatória, podendo o restaurante participar sozinho;
- Os restaurantes arcam com os custos da elaboração dos produtos e da decoração da mesa;
- Os restaurantes funcionarão normalmente durante o evento;
- O restaurante que não cumprir as normas estabelecidas neste acordo durante o evento, não participa na edição seguinte.
- A Produção tem autonomia e autoridade para decidir se as mesas decoradas estão ou não dentro do padrão estabelecido e exigido como deve ser o evento e sugerir ou mesmo negociar outro formato;
- Todos os restaurantes devem seguir os protocolos de segurança contra COVID-19.

12 – Obrigações da Produção:

- Manter a identidade visual do projeto;
- Fazer a divulgação do festival na mídia;
- Distribuir a programação do festival em locais estratégicos;
- Dar suporte necessário aos restaurantes através da Produção do evento;
- Produzir as peças publicitárias;
- Fazer a gestão orçamentária do festival;
- Produzir o que foi definido no projeto.

Um dia antes do festival:

- Entregar os aventais;
 - Entregar o material gráfico definido pela produção;
 - Entregar os banners individuais;
 - Fiscalizar a montagem das Barracas;
 - Supervisionar o electricista;
 - Supervisionar a Enel (colocação de pontos de tomadas na rua);
 - Checar se as ruas estão fechadas e avisar a GM;
-
- As exceções não previstas neste documento serão resolvidas pela produção do evento.



PIIFf118Hâ

§{§§@CEB