

Regulamento JF Sabor 2023

I- DA APRESENTAÇÃO

A ABRASEL REGIONAL ZONA DA MATA realizará entre 1 de setembro e 1 de outubro de 2023 a 21ª EDIÇÃO DO JF SABOR, festival gastronômico que reunirá associados da entidade de Juiz de Fora e Região em 11 categorias, onde serão desenvolvidas receitas inspiradas no tema “**IDENTIDADE**”, ressaltando a importância de ingredientes típicos de nossa culinária como o café, o milho e a cachaça.

II- DOS OBJETIVOS

São objetivos do JF SABOR fortalecer a gastronomia mineira; fomentar o turismo local e regional estimulando a livre participação de empresas do setor de alimentação fora do lar; a criação de receitas com a nossa identidade e a promoção de uma competição sadia entre os estabelecimentos que desejaram se inscrever no módulo competitivo.

O Festival também tem objetivo de contribuir para o fortalecimento da rede Abrasel de Gastronomia, incrementando os negócios, contribuindo para a geração de emprego e renda, ofertando aos associados uma oportunidade de gerar engajamento nas suas redes sociais com novos produtos e promoções e, conseqüentemente fidelizar antigos clientes e atrair nova clientela.

III- DOS PRÉ-REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

Podem participar do JF SABOR 2023 todos os associados da Abrasel ZM que:

3.1 Sejam associados há 12 (doze) meses até a data de inscrição, ou se associem pagando “anuidade” (antecipando os pagamentos das mensalidades para completar os 12 meses de carência);

3.2 Estejam em dia com suas mensalidades e demais obrigações estatutárias referentes à associação;

3.3 Aceitem todos os termos do presente regulamento, inclusive as deliberações em relação aos casos omissos que se fizerem necessárias;

3.4 Preencham o formulário de adesão - dados do estabelecimento e dados das receitas - no prazo estipulado e recolham as contribuições financeiras determinadas para o JF Sabor 2023 nos prazos estabelecidos no cronograma;

3.5 Apresentem as receitas das preparações com os requisitos mínimos, cumpram os prazos para fotografia e demais providências necessárias.

IV– DO TEMA: JF Sabor 2023 - Identidade

O modo de ser do mineiro é diretamente ligado à culinária na alegria, na celebração, no acolhimento, na abundância. A identidade do povo mineiro é associada à forma acolhedora com que a gastronomia acolhe desde o café da manhã até o jantar, com uma mesa farta, um jeito de fazer que é só nosso, acompanhado de uma boa “prosa” à mesa.

A cozinha é o lugar de afeto, de receber as visitas, e que reflete os jeitos de ser e de fazer, os sabores e os saberes do mineiro. Nossas receitas atravessaram gerações, conquistando paladares onde quer que seja. Nossa gastronomia é nossa identidade, nosso patrimônio e está prestes a ser reconhecida como tal em nosso Estado.

Por isso o JF Sabor 2023 apresenta o tema “Identidade”, onde renova o compromisso com a cozinha baseada no carinho, no afeto, na valorização de nossas memórias afetivas e de nossas raízes. Uma cozinha que abraça e que acolhe não apenas em seu espaço físico, mas na diversidade de ingredientes, formas, sabores, cores e texturas e memórias.

A comida mineira surpreende por sua simplicidade, sabor, criatividade e ainda é carregada de história e afeto que compartilhamos à mesa, seja ela qual for, seja aonde formos. Por isso o desafio proposto aos chefs este ano é a inclusão de, pelo menos, um de três ingredientes que fazem parte da nossa identidade e que estão sempre presentes na nossa mesa: o café, o milho e a cachaça.

JF Sabor 2023, Identidade: valorizando Minas e os mineiros através da nossa culinária. Afinal temos 303 anos de experiência em cozinhar bem.

V– DAS INSCRIÇÕES

5.1 PRAZO: Os estabelecimentos associados deverão realizar as inscrições através do site www.jfsabor.com preenchendo todos os itens do formulário de inscrição no período entre 09 e 31 de maio de 2023 e realizando o pagamento das taxas estipuladas dentro deste prazo.

5.2) RECEITAS:

5.2.1- Os estabelecimentos associados poderão inscrever no máximo 3 (três) receitas no festival;

5.2.2- Os estabelecimentos associados poderão inscrever no máximo 1 (uma) receita por categoria;

5.2.3- As receitas inscritas deverão ser desenvolvidas com inspiração no tema do festival “Identidade” e deverão utilizar pelo menos um dos ingredientes obrigatórios: milho, café e cachaça;

5.2.4- Os estabelecimentos associados deverão escolher nomes diferentes para cada receita inscrita. Caso a organização verifique a inscrição de duas receitas com nomes idênticos – sejam elas inscritas pelo mesmo estabelecimento ou por estabelecimentos diferentes - prevalecerá a inscrição de quem quitar o pagamento da inscrição.

5.2.5- O estabelecimento definirá o preço final ao consumidor devendo informá-lo em campo específico no site;

5.2.6- O estabelecimento apresentará para cada receita uma descrição resumida (até 350 caracteres) que constará em algumas peças de divulgação;

5.2.7- O estabelecimento deverá indicar na inscrição se participará do módulo competitivo onde a receita será submetida ao julgamento dos jurados técnicos visando à premiação.

5.2.8- As receitas inscritas no festival deverão estar disponíveis ao consumidor ao longo do período do evento e durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento;

5.2.9- Os ingredientes da receita escolhida (inclusive a quantidade de cada ingrediente) e o modo de preparo devem ser detalhados em campo específico do site. As informações serão acessadas pelos jurados dentro dos critérios de avaliação.

5.2.10- No formulário de inscrição os estabelecimentos também informarão se autorizam ou não a publicação das receitas em livro virtual e/ou publicação nas redes sociais do JF Sabor.

5.3) PREÇO AO CONSUMIDOR: No ato da inscrição o estabelecimento indicará o preço que será praticado durante todo o festival e constará no material de divulgação, não podendo o mesmo ser alterado durante o evento;

5.4) EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO: A confirmação da inscrição só se dará após o preenchimento dos dados no site www.jfsabor.com - campos referentes aos dados do estabelecimento e inscrição das receitas - e efetivo pagamento da inscrição.

5.5) INSCRIÇÃO NO SITE:

5.5.1 ESTABELECEMENTOS QUE PARTICIPARAM EM 2022: Aproveitando os dados do estabelecimento já cadastrados, será necessário acessar o site www.jfsabor.com através do campo “LOGIN ESTABELECEMENTO”, informar login e senha, atualizar os dados no sistema e clicar em “Confirmar dados”. Caso não se lembre do login a empresa deve entrar em contato com a Executiva de Comunicação da Abrasel via WhatsApp para recuperação destas informações e acesso ao sistema, a fim de que não exista duplicidade de informações que prejudiquem a participação do estabelecimento no festival. Logada no sistema, a empresa deverá inscrever um prato por vez clicando no ícone “Incluir prato” e preenchendo todos os campos solicitados, com atenção para o sistema de reCPCHA. Após a inscrição dos pratos o participante deve efetivar o pagamento e enviar o comprovante conforme descrito no item VI deste regulamento para validar sua inscrição.

5.5.2- NOVOS PARTICIPANTES: Para realizar a inscrição é preciso preencher dados relativos ao estabelecimento, no campo ‘INSCRIÇÕES’, enviar logotipo da empresa em alta resolução e gerar login e senha no sistema clicando em “Confirmar dados”. Logada no sistema, a empresa deverá inscrever um prato por vez clicando no ícone “Incluir prato” e preenchendo todos os campos solicitados, com atenção para o sistema de reCPCHA. Após a inscrição dos pratos o participante deve efetivar o pagamento e enviar o comprovante conforme descrito no item VI deste regulamento para validar sua inscrição.

VI- DAS TAXAS DE INVESTIMENTO

6.1) Os estabelecimentos associados poderão inscrever no máximo 3 (três) receitas no festival, desde que cada uma delas seja efetivada em categorias diferentes uma vez que só é permitida inscrição de no máximo 1 (uma) receita por categoria.

6.2) Valores de investimento e forma de pagamento

6.2.1: À VISTA

- **R\$ 900,00** (novecentos reais) para pagamento da primeira receita inscrita.

- **R\$ 450,00** (quatrocentos e cinquenta reais) por cada receita adicional.

- O pagamento à vista poderá ser efetivado através de:

a) PIX: Chave CNPJ 03.677.427/0001-17 Abrasel Zona da Mata

B) Depósito em Conta Corrente 75797-7, Agência 437 – SICRED

- O comprovante do pagamento deverá ser enviado para o WhatsApp da Executiva Financeira da Abrasel - (32) 99198-2912 - com identificação do estabelecimento participante.

6.2.2: A PRAZO:

O pagamento parcelado do investimento poderá ser efetivado em até duas vezes no cartão de crédito a saber:

- **R\$ 950,00** (novecentos e cinquenta reais) para a primeira receita inscrita;
- **R\$ 500,00** (quinhentos reais) por cada receita adicional.
- Contatos através do telefone ou WhatsApp da Executiva Financeira da Abrasel - (32) 99198-2912.

6.3) As taxas de adesão deverão ser quitadas junto a Abrasel ZM dentro do período estabelecido para as inscrições - **09 e 31 de maio de 2023**, ficando a participação do estabelecimento comprometida caso o pagamento não se concretize no prazo estipulado.

6.4) Após o recebimento da taxa de inscrição a equipe Abrasel tem até 10 dias para a confirmação dos dados da inscrição e dos pratos inseridos no site. A partir esta confirmação e do aceite dos estabelecimentos inscritos será agendada a sessão de fotos do prato para elaboração de todo material de divulgação.

6.4) Caso o estabelecimento desista de participar do JF Sabor 2023 com até 10 dias de antecedência de seu início receberá restituição de 40% do valor investido.

6.5) Caso o estabelecimento desista de participar do JF Sabor 2023 durante o período de realização do Festival – 01/09/2023 a 01/10/2023 - não terá direito a nenhum tipo de ressarcimento.

VII – DAS IMAGENS OFICIAIS

7.1) PRAZO: Entre 1 de junho a 20 de junho somente após o pagamento da taxa de investimento.

7.2) AGENDAMENTO: as imagens da receita inscrita no festival serão registradas por um profissional designado e contratado pela Abrasel ZM. O agendamento será realizado por este profissional conciliando sua disponibilidade e a do estabelecimento participante dentro do prazo estabelecido no item 7.1.

7.3) Caso o estabelecimento agende o registro das imagens e não apresente o prato/preparo em condições de ser registrado no horário agendado, será cobrado o valor de **R\$ 200,00** (duzentos reais) para novo agendamento.

7.4) As imagens oficiais serão utilizadas para ilustrar materiais promocionais (banner, guia-cardápio, folders, site, etc) do JF Sabor 2023 e para as redes sociais do festival. O valor deste serviço está incluso no investimento correspondente à inscrição.

7.5) A Abrasel definirá valores diferenciados para o registro de imagens realizadas para associados de outros municípios que queiram se inscrever, intentando cobrir custos de deslocamento.

VIII – PACOTE DE MARKETING E DIVULGAÇÃO

8.1) São itens promocionais e de divulgação do JF Sabor 2023 providenciados pela Abrasel ZM:

- BANNER INDIVIDUAL DO ESTABELECIMENTO:

Com nome (logo), informações sobre a receita (nome do prato, foto e preço), e indicação se é participante do módulo competitivo, além da logomarca do evento, dos patrocinadores e apoiadores.

- DISPLAY DE MESA: Com nome (logo), informações sobre a receita (nome do prato, foto e preço), QRCode direcionando para o site de votação, além da logomarca do evento, dos patrocinadores e apoiadores.

- **FLYER DELIVERY.** Flyers 15x21cm para cada participante. Os flyers contêm QRCode, foto, preço e nome do prato. Disponíveis para envio nas embalagens de delivery.

- **MÍDIAS DIGITAIS E REDES SOCIAIS: divulgação nas principais mídias digitais da região e nas redes sociais do JF Sabor (@jfsabor).**

-**TELEVISÃO:** Veiculação de propagandas em TV direcionadas à divulgação do Festival Gastronômico.

-**RÁDIO:** Inserções de propagandas durante o evento, em diversas emissoras de rádio a serem definidas pela organização.

- **ASSESSORIA DE IMPRENSA:** a Executiva de Comunicação e relacionamento da Abrasel será responsável pela elaboração de releases de divulgação do evento a serem enviados para a imprensa local e regional além de sites de notícias, turismo e gastronomia.

- Os releases também serão publicados no portal do JF Sabor;

- **MÍDIAS ESPONTÂNEAS:** a partir do encaminhamento dos releases há possibilidade de mídias espontâneas que possibilitem a divulgação de pratos participantes da edição (ao vivo ou gravadas). O foco da assessoria de imprensa é o Festival Gastronômico Jf Sabor.

8.2) As peças publicitárias de divulgação acima relacionadas poderão ser suprimidas, transformadas ou substituídas a qualquer tempo e a critério da comissão organizadora do JF Sabor 2023.

8.3) Acima do número de peças previstas o estabelecimento deve negociar valor suplementar direto com a organização do evento.

IX- DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

9.1) O preenchimento de dados no site www.jfsabor.com é de inteira responsabilidade do estabelecimento inscrito;

9.2) O estabelecimento participante compromete-se a contribuir para a divulgação do evento, fazendo publicidade em seu site e redes sociais, citando o festival nas suas correspondências e contatos, e desenvolvendo promoções e eventos gastronômicos/ culturais que possam ser, ao mesmo tempo, atração da casa e mais um atrativo do Festival.

9.3) O estabelecimento tem obrigação de responder em tempo hábil as demandas de toda a equipe técnica envolvida nos trabalhos do festival. A falta de resposta em até 24 h acarretará a eliminação do mesmo sem ressarcimento do valor investido.

9.4) Os participantes se comprometem a dar destaque às marcas patrocinadoras do evento;

9.5) Cabe ao estabelecimento participante informar, antecipadamente, sobre quaisquer dificuldades e especificidades para atendimento das contrapartidas solicitadas.

9.6) O participante autoriza a Abrasel ZM a utilizar, de modo gratuito, definitivo e irrevogável, de seu nome e imagem em qualquer veículo de imprensa, mídia ou internet, para divulgação ou publicação do Festival.

9.7) É obrigatório aos estabelecimentos inscritos no festival a participação no treinamento "Prepara Gastronomia" ministrado pelo Sebrae. O estabelecimento deverá inscrever um representante no treinamento cuja data, horário e local serão divulgados com a devida antecedência. O não comparecimento da empresa participante significa a desclassificação da empresa no festival na modalidade competitiva.

X- DA CONTRAPARTIDA: Cessão de vouchers

10.1) Todos os estabelecimentos participantes deverão ceder 04 (quatro) vouchers por casa participante sem ônus para a Abrasel ZM, que os disponibilizará livremente, inclusive para patrocinadores, apoiadores, parceiros, imprensa, autoridades e sorteios diversos.

10.2) O estabelecimento que inscrever mais de um prato no festival deverá escolher apenas uma receita para o voucher.

10.3) Os vouchers serão emitidos pela Abrasel ZM em cartão específico, carimbado e poderão ser utilizados pelos clientes durante o mês de realização do festival. No caso de empresas que operem exclusivamente por delivery a empresa poderá cobrar a taxa de entrega.

10.4) Caso haja interesse do estabelecimento em enviar número maior de vouchers para sorteio nas redes sociais e veículos de comunicação como o rádio e TV deverá encaminhar à Abrasel os demais vouchers – a fim de ampliar a visibilidade de sua marca durante o festival.

10.5) Cabe ao estabelecimento informar previamente sobre a existências e validade dos vouchers à sua equipe, principalmente aos responsáveis por atendimento a clientes, e tomar as providências necessárias para que os usuários das cortesias não passem por nenhum constrangimento ao apresentá-los.

10.6) Caso seja constatado quaisquer problemas com a utilização dos vouchers por parte dos consumidores a empresa participante será desclassificada do Festival.

XI – DA ADESÃO AO MÓDULO COMPETITIVO

11.1) Ao aderir ao módulo competitivo o estabelecimento aceita todos os termos do presente regulamento, além de se submeter às deliberações dos jurados técnicos em casos omissos e imprevistos.

11.2) O módulo competitivo será conduzido por jurados técnicos que terão pleno poder de decisão.

11.3) Qualquer empresa pode optar por participar ou não da modalidade competitiva, independente do número de receitas inscritas. A casa pode optar, por exemplo, por escrever duas receitas e competir apenas em uma.

XII - DAS CATEGORIAS DE PREMIAÇÃO DO MÓDULO COMPETITIVO

12.1) Para cada receita inscrita deverá ser indicada a “categoria” desejada.

12.2) Os jurados técnicos poderão alterar a categoria escolhida pelo estabelecimento, a fim de adequar a inscrição ao padrão do festival.

12.3) O corpo técnico de jurados poderá criar/desdobrar/transformar as categorias de inscrição conforme entender melhor a fim de equilibrar a quantidade de inscritos e equivalência de cada categoria.

12.4) Para que a categoria seja classificada como competitiva é necessário haver no mínimo quatro participantes que devem utilizar pelo menos um dos três ingredientes relacionados ao tema: milho, café e/ou cachaça.

12.5) Ao inscrever uma receita no módulo competitivo, o estabelecimento deverá apontar o enquadramento dela em uma das seguintes categorias:

01.	Cozinha Oriental: pratos da culinária oriental, adaptados ao tema.
02.	Sanduíche/hambúrguer: preparos que consistem em montagem de pão e recheios variados entre duas fatias.
03.	Pizzas: Predominantemente salgadas
04.	Massas: ingrediente culinário feito com massa de farinha, a que se dá várias formas, e que depois são cozidas em água e servidas com diferente tipos de molhos.
05.	Quitandas: preparos tradicionais mineiros como broas, bolos, pães, pão de milho, biscoitos, roscas e outros itens que eram vendidos em tabuleiros, e normalmente são consumidos com café.
06.	Drinks ou Coquetéis com Cachaça
07.	Self-service: restaurantes de <i>buffet self-service</i> que desejam inscrever uma receita específica que ficará disponível aos consumidores durante o evento.
08.	Sobremesas/confeitaria: De modo geral de sabor doce e vem para finalizar uma refeição. Também se enquadram aqui diferentes tipos e composições de sobremesas, bolos confeitados e outros quitutes doces, inclusive pizzas.
09.	Petiscos/Porções: preparos típicos de bares e similares para uma ou mais pessoas, que não se enquadrem na categoria de “prato principal”.
10.	Prato Principal: porção maior e principal da refeição, normalmente pratos compostos por proteínas + guarnição ou ainda um prato único;
11.	NÃO COMPETITIVA: Vegano, vegetariano, Diet /Light/Sem glúten/ sem lactose: Preparos específicos para consumidores com escolhas de consumo ou restrições alimentares.

XIII- DAS RECEITAS DO MÓDULO COMPETITIVO

13.1) As receitas inscritas deverão ser desenvolvidas com inspiração no tema do festival: “Identidade” e levar em consideração, desde sua criação e escolha dos ingredientes, os CRITÉRIOS DE JULGAMENTO descritos do Artigo XV deste regulamento.

13.2) Será obrigatório a utilização de, pelo menos, um dos três ingredientes a seguir: milho, café e /ou cachaça;

13.3) Não é permitido inscrever receitas copiadas de outros estabelecimentos ou de livros modernos de gastronomia.

13.4) As receitas devem ser comercializadas de acordo com a foto apresentada no material de divulgação do JF Sabor 2022, e pelo preço estabelecido no ato de inscrição.

13.5) A não observação dos requisitos listados neste artigo acarretará a desclassificação da receita.

XIV- DA DEGUSTAÇÃO PARA JULGAMENTO

14.1) A degustação de julgamento será realizada em local e datas a serem comunicados aos participantes inscritos no módulo competitivo até 15 dias antes do início do festival.

14.2) No dia e horário agendado para a degustação, todos os estabelecimentos participantes do módulo competitivo deverão servir seus pratos/preparos inscritos no festival da mesma forma e com os mesmos ingredientes servidos aos consumidores, para que o júri deguste e julgue.

14.3) Em caso de ausência no dia agendado, o estabelecimento será desclassificado da competição.

XV- DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E FORMAÇÃO DAS NOTAS

Durante a degustação de julgamento, os jurados técnicos darão notas para os seguintes critérios:

Critério 1	0,0 a 25,0 pontos	Adequação ao tema/ escolha dos ingredientes: pertinência e relação do prato/preparo com o tema do festival, considerando os ingredientes escolhidos.
Critério 2	0,0 a 25,0 pontos	Criatividade/relevância cultural: criatividade na escolha do nome e na descrição da receita, uso de técnicas regionais tradicionais, resgate de receitas históricas, inovação com inspiração na tradição. Tanto o uso de inovação quanto a tradição serão bem avaliados neste critério. O esforço do estabelecimento em criar a receita será valorizado.

Critério 3	0,0 a 20,0 pontos	Harmonia/Sabor/temperatura: o sabor e aroma, a harmonia entre os ingredientes da receita, o equilíbrio no resultado final, texturas(maciez ou crocância por exemplo) e a temperatura de serviço, serão pontos positivos para avaliação.
Critério 4	0,0 a 10,0 pontos	Apresentação/Aparência: boa aparência e boa apresentação da receita, de forma atrativa para o consumidor, serão avaliadas positivamente. Contraste de cores, utensílios de serviço (que podem ser modernos ou tradicionais) podem contribuir para uma boa nota.
Critério 5	0,0 a 10,0 pontos	Utilização de, pelo menos, um dos ingredientes obrigatórios: milho, café e/ou cachaça: O ingrediente escolhido deve estar em evidência na receita proposta. Será avaliada a criatividade, a valorização e a adequação ao tema do ingrediente obrigatório escolhido nas receitas apresentadas.
Total: 0,0 a90,0pontos		

XVI – DA VOTAÇÃO POPULAR

16.1) Na votação popular serão dadas notas para os seguintes critérios:

1,0 a 5,0 pontos	Sabor
1,0 a 5,0 pontos	Criatividade
Total: 2,0 a10,0pontos	

16.2) A votação popular será conduzida por meio digital, no portal www.jfsabor.com, que terá o link divulgado no material promocional e nas redes sociais.

16.3) Para votar o internauta deverá se cadastrar no site com e-mail e senha. Receberá uma confirmação por e-mail e deverá validar sua participação para que possa votar em qualquer prato do festival uma única vez. A medida é fundamental para garantir a lisura do processo de votação e evitar fraudes.

XVII– DA APURAÇÃO DOS RESULTADOS DO MÓDULO COMPETITIVO

17.1) Os resultados serão apurados pelos jurados técnicos que os repassarão para a Abrasel ZM.

17.2) SOMA DAS NOTAS: Em cada critério do julgamento técnico, será excluída a menor nota conferida pelos jurados no cálculo da nota final. Serão aplicadas as seguintes fórmulas para a formação da nota final de cada receita:

$$\text{FÓRMULA 1: } \frac{(\text{Nota Jurado 1} + \text{Nota Jurado 2} + \text{Nota Jurado 3} + \dots) - \text{Menor nota}}{\text{Número de notas} - 1}$$

FÓRMULA 2: Nota dos jurados técnicos

Critério 1 + Critério 2 + Critério 3 + Critério 4 + Critério 5 = (máx. 90 pontos).

FÓRMULA 3: Nota da votação popular

média do critério 1 + média do critério 2 = (máx. 10 pontos).

NOTA FINAL = Nota dos jurados técnicos + Nota da votação popular (máx. 100 pontos).

17.3) CRITÉRIOS DE DESEMPATE:

17.3.1) Ao final do somatório, caso haja empate entre receitas, os critérios de desempate serão as maiores notas obtidas em cada critério de avaliação na ordem em que se apresentam (Critério 1, 2, 3 4 e 5).

17.3.2) Ainda havendo empate, será considerado vencedor o prato que tiver maior média de notas do público.

17.3.3) Continuando o empate, será considerado vencedor a receita com maior número de acessos no site.

XVIII– DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DO MÓDULO COMPETITIVO

18.1) A Abrasel ZM divulgará os resultados em evento de encerramento a ser realizado em 10 de outubro, no site do JF Sabor 2023 (www.jfsabor.com) e nas redes sociais da Abrasel ZM e do JF Sabor.

XIX– DA PREMIAÇÃO NO MÓDULO COMPETITIVO

Serão premiados com troféu o 1º, 2º e 3º colocados em cada categoria competitiva.

XX– DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1) Os participantes devem manter seus colaboradores informados sobre o festival, evitando assim, eventuais contratempos.

20.2) Os participantes do módulo competitivo serão excluídos automaticamente do concurso em caso de qualquer tipo de violação deste regulamento, não aceitação das deliberações do júri técnico, ou fraude comprovada.

20.3) Quaisquer notificações que alterem este regulamento serão realizadas através de termos aditivos que serão previamente informados aos participantes através do grupo de WhatsApp do evento.

20.4) O regulamento poderá ser alterado, sem aviso prévio, por motivo de força maior ou por qualquer outro motivo que esteja fora do controle da realizadora e que comprometa a realização do festival ou concurso de forma a impedir ou modificar substancialmente a sua condução como originalmente planejado.

20.5) Toda e qualquer situação não prevista neste regulamento, bem como eventuais casos omissos não previstos, serão analisadas e resolvidas pela comissão organizadora do festival, exceto em relação ao módulo competitivo, que fica a cargo dos jurados técnicos.

20.6) À comissão organizadora caberá tomar as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis, para resguardar os interesses da Abrasel ZM e dos demais associados, o que será feito no Foro da Comarca de Juiz de Fora-MG.

Juiz e Fora, 5 de maio de 2023

Francele Galil

Presidente Abrasel ZM