

CONCURSO Nº 001/2022/IMAC

Modalidade	CONCURSO
Tipo de licitação	Melhor Técnica
Data da realização	Conforme Cronograma disposto no Anexo I

1. DO PREÂMBULO

- 1.1. O Instituto Mato Grossense da Carne - **Imac**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, criado pela Lei Estadual nº 10.370/2016, inscrito no CNPJ nº 25.264.440/0001-87, com sede provisória no Quartel Coworking, sito Av. São Sebastião, 3567a – Quilombo, Cuiabá - MT, 78045-000, através de sua COMISSÃO DE AVALIAÇÃO, nomeada pela Portaria nº 04, de 01 de agosto de 2022, torna pública a realização de licitação na modalidade **CONCURSO** do tipo MELHOR TÉCNICA, em conformidade com o art. 51 do Regulamento de Aquisições e Contratações do **Imac**.

2. DO OBJETO

- 2.1. O concurso tem por objetivo a promoção da carne do Estado de Mato Grosso, por meio da eleição de um corte bovino inovador, original, versátil, economicamente viável, cujo nome estabelecido é “*MT Steak*”.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste concurso quaisquer interessados maiores de 18 (dezoito) anos de idade, residentes e domiciliados no estado de Mato Grosso, sem impedimentos legais, que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.
- 3.1.1. Será admitida a inscrição de estrangeiros em situação regular, que possuam Registro Nacional de Estrangeiro (RNE) emitido há pelo menos 02(dois) anos, desde que atendidas as condições estabelecidas.
- 3.2. Os concorrentes deverão acessar diariamente o seu *e-mail*, a fim de tomar ciência acerca de comunicados com referência a eventuais alterações.
- 3.3. É vedada a participação no presente concurso, seja na condição de responsáveis técnicos, coautores, colaboradores, integrantes de equipe, consultores ou similares, aqueles que a partir de 30(trinta) dias antes da data de lançamento do concurso se enquadrem em alguma das situações:
- 3.3.1. Ser integrante do quadro de pessoal do **Imac**;
- 3.3.2. Ser prestador de serviços terceirizados do **Imac**;
- 3.3.3. Ser integrante da Comissão Avaliadora ou Julgadora;
Ser cônjuges/companheiros e parentes diretos no grau civil e/ou sócios das pessoas listadas nos subitens anteriores.
- 3.4. Serão considerados inscritos neste concurso todos aqueles que atenderem aos requisitos deste Edital, preencherem corretamente as informações do formulário de inscrição eletrônico que enviarem (em meio eletrônico) o comprovante da inscrição e que receberem o comunicado de homologação da inscrição, conforme procedimentos indicados na página oficial do concurso: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>

4. DAS INSCRIÇÕES

- 4.1. A **inscrição** deverá ser efetuada, de **forma gratuita** e exclusivamente, nas formas previstas neste Edital, via *internet*, no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>, no período entre à **00:01 (meia noite e um minuto) do 28/10/2022 até às 23:59 (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos) do dia 28/11/2022**, horário oficial de Mato Grosso.
- 4.2. Antes de efetuar a inscrição, o concorrente deverá tomar conhecimento deste edital e de seus anexos, de modo a certificar-se de que conseguirá atender os requisitos exigidos.

- 4.3. A inscrição deverá ser realizada mediante os seguintes procedimentos:
- 4.3.1. Preencher o formulário eletrônico de inscrição informando dados gerais do concorrente como: nome completo, Cadastro de Pessoas Físicas - CPF, endereço completo, telefone, *e-mail*, atuação profissional, anexando ao formulário os documentos listados abaixo, sendo que estes não poderão exceder o tamanho máximo de 5MB, identificado com o nome completo do candidato.
- Arquivo em .pdf, JPEG ou PNG do Registro Geral (RG) ou documento de identidade equivalente;
 - Arquivo em .pdf, JPEG ou PNG do CPF; e,
 - Arquivo em .pdf, JPEG ou PNG do comprovante de residência;
 - Encaminhar link do vídeo que apresente a proposta do corte, elaborada em observância aos parâmetros estabelecidos nos itens 6.1.3.1 e seguintes desse Edital.
- 4.3.2. Os documentos descritos no item 4.3.1 “a” e “b” poderão ser substituídos pela Carteira Nacional de Habilitação (CNH), desde que esta contenha as informações pertinentes.
- 4.3.3. Todos os documentos deverão ser enviados de uma única vez, não se admitindo complementação, suplementação, inclusão e/ou substituição destes, durante ou após os períodos estabelecidos neste Edital.
- 4.4. Cada concorrente poderá enviar apenas 01 (um) link de 01 (um) vídeo, sendo esse controle efetuado pelo CPF inscrito.
- 4.4.1. Os concorrentes, no ato da inscrição, assumem o compromisso de manter em caráter sigiloso o conteúdo do vídeo e as características do corte até o momento da divulgação e promoção dos resultados, sob pena de desclassificação.
- 4.4.2. Os concorrentes declaram que no momento de sua inscrição não têm e não terão em seu vídeo conteúdo inapropriado, conforme disposto nas diretrizes deste edital.
- 4.4.3. No ato da inscrição o candidato autoriza o uso por parte do **Imac**, a exposição e publicação dos cortes de carne, em mídias de todos os tipos, inclusive as afeitas ao concurso, sem fins comerciais e sem ônus para nenhuma das partes.
- 4.5. O sistema enviará um *e-mail* de confirmação de encaminhamento/recebimento da inscrição.
- 4.5.1.** As inscrições serão avaliadas e **homologadas** por meio eletrônico, sendo que a comunicação será enviada para o endereço eletrônico fornecido no ato da inscrição, bem como ficará disponível para visualização no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>
- 4.6. Só serão consideradas válidas as inscrições em que forem informados os dados completos e corretos, sendo de total e exclusiva responsabilidade do interessado a inserção destes dados, ciente que qualquer irregularidade na inscrição poderá acarretar à eliminação do concorrente.
- 4.7. A inscrição do interessado, por si só, implicará declaração de conhecimento e aceitação integral das normas e condições estabelecidas neste edital e das bases deste concurso, incluindo todas as suas condições de participação e resoluções de consultas, bem como eventuais aditamentos, comunicações, instruções e convocações relativas, em relação às quais não poderá o concorrente alegar desconhecimento.
- 4.8. O tratamento de dados pessoais dos concorrentes inscritos neste concurso encontra-se em conformidade com a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção a Dados Pessoais – LGPD.

5. DA COMUNICAÇÃO

- 5.1. O endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/> e o *e-mail*: comissao@imac.agr.br são os canais oficiais de comunicação do concurso.
- 5.1.1. É de inteira responsabilidade do concorrente acompanhar o endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>, previsto neste edital bem como seu *e-mail* pessoal cadastrado no ato da inscrição.
- 5.1.2. Em hipótese alguma haverá informação a respeito de datas, locais e horários de realização do concurso por telefone.
- 5.2. As consultas e dúvidas relativas ao edital, deverão ser encaminhadas por meio eletrônico, através do *e-mail*: comissao@imac.agr.br, durante o período definido no **Anexo I**.
- 5.2.1. A Comissão de Avaliação fará o registro e a análise das consultas e dúvidas, formulará e enviará as respostas em um prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas em período de dias úteis, não sendo considerados os finais de semana, recessos e feriados.
- 5.3. As respostas às consultas, dúvidas e pedidos de esclarecimentos serão divulgadas e disponibilizadas, por

- meio da *internet*, no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>, a partir das datas definidas no **Anexo I**, sem identificação do consulente.
- 5.4. Todas as respostas passarão a fazer parte integrante das bases do concurso e serão levadas a conhecimento da Comissão Avaliadora.
- 5.5. É de exclusiva responsabilidade dos concorrentes consultar periodicamente o conteúdo apresentado nos endereços dispostos nos itens 4.1. e 5.3.
- 5.6. Não serão atendidas consultas ou pedidos de esclarecimentos por meios distintos dos estabelecidos no presente edital e, tampouco, aqueles solicitados fora do prazo estabelecido no **Anexo I**.

6. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO ENVIO/APRESENTAÇÃO

- 6.1. O concurso será realizado em 02 (duas) etapas:
- **Etapa I** – Serão **classificados** 50% (cinquenta por cento) dos inscritos que obtiverem as maiores pontuações, sendo que os 05 (cinco) primeiros seguirão para a Etapa II do concurso;
 - **Etapa II – Ranqueamento** dos 05 (cinco) vídeos classificados na Etapa I.
- 6.1.1. A **Etapa I** consiste na classificação dos 05 (cinco) melhores vídeos entre todos os enviados pelos concorrentes devidamente habilitados.
- 6.1.2. Os concorrentes que desejarem participar desta etapa, deverão apresentar, no ato da inscrição, previsto no **Anexo I**, indicação do *link* do vídeo publicado em plataforma *on-line* de compartilhamento de vídeo denominada **Youtube**, de forma **não listado**, com acesso restrito para Comissão Avaliadora do **Imac**.
- 6.1.3. Para proposição do corte, a ser disponibilizado em vídeo, o concorrente deverá levar em conta os critérios de julgamento previstos no item 7.11. deste Edital.
- 6.1.3.1. Para a gravação do vídeo a ser disponibilizado pelo concorrente junto à inscrição, o concorrente deverá se atentar para atender às seguintes especificações:
- a. Apresentar corte de autoria do próprio concorrente;
 - b. Estabelecer claramente de qual parte da carcaça o corte foi obtido;
 - c. Apresentar em detalhes o corte de carne que será proposto para representar o Estado do Mato Grosso;
 - d. Apresentar o passo a passo para obtenção do corte de forma clara e didática;
 - e. Ter a duração máxima de 05 (cinco) minutos;
 - f. Ter boa visibilidade que permita identificar todos os procedimentos executados no preparo do corte;
 - g. Em caso de utilização de celular, filmagem obrigatoriamente na posição horizontal;
 - h. É facultado ao concorrente narrar de forma técnica ou exemplificativa os procedimentos executados no vídeo;
- 6.1.3.2. Será vedado no conteúdo do vídeo, sendo o candidato eliminado: cunho obsceno, ofensivo, imoral, racista, discriminatório, com teor ilícito, maus tratos com animais e com imagens que sugiram ou estimulem atos que possam colocar em risco a saúde, seja esta física ou psicológica, segurança e vida de qualquer pessoa.
- 6.2. A **Etapa II** consiste no ranqueamento dos cortes bovinos mais inovadores, originais, versáteis e economicamente viáveis dentre os 05 (cinco) cortes classificados na **Etapa I**, pela Comissão Julgadora, que é composta por membros notáveis do segmento.
- 6.2.1.1. Os vídeos selecionados na primeira etapa serão encaminhados ao frigorífico parceiro pré-selecionado pela Comissão Avaliadora do **Imac** para desenvolver os cortes finalistas que serão julgados na **Etapa II**, além de elaborar as fichas técnicas sob a coordenação da Comissão Avaliadora responsável por este Edital.
- 6.2.1.2. Os classificados selecionados na primeira etapa participarão de um ou mais eventos, conforme o **Anexo I, em data(s) a ser(em) definida(s) pela Comissão Avaliadora**.
- 6.2.1.2.1. É obrigatória a participação do candidato no evento de preparação, ao vivo, do corte inscrito no concurso.
- 6.2.1.2.2. Os candidatos somente poderão utilizar os insumos, recursos e cortes disponibilizados pelo Imac, sendo vedada a utilização de utensílios próprios;
- 6.2.1.2.3. Os cortes disponibilizados para preparação ao vivo serão conforme dispostos no item 7.8 alínea “a”.
- 6.2.1.3. O Imac, tão logo definidas as datas de realização da **Etapa II**, dará publicidade não só aos classificados mas também a todos os interessados, por meio de publicação nos canais oficiais do concurso, previstos neste Edital.

- 6.2.1.4. O evento será filmado para composição de um documentário, que será divulgado em plataforma e data a serem definidas pelo **Imac**. Ficam os classificados cientes, desde já, que a seleção para a **Etapa II** implica na autorização de uso da sua imagem, nome e som de voz, para os fins ora dispostos, bem como que deverão se comprometer em manter em sigilo o resultado do concurso até a publicação do quarto episódio do documentário. A não observância ou descumprimento das condições ora estipuladas poderão implicar na desclassificação do concorrente.
- 6.2.2. Uma vez preparado e maturado os cortes eleitos para prosseguirem, segundo especificação estabelecida no vídeo do concorrente, serão preparados pelos concorrentes durante o evento especificado no item supra, em estabelecimento pré-definido pelo **Imac**, sob supervisão de um chefe de cozinha.
- 6.2.2.1. Todos os cortes deverão estar identificados de acordo com o finalista, sem que a Comissão Julgadora tenha acesso.
- 6.2.3. Os cortes deverão ser apresentados observando-se a formatação indicada e avaliados nos termos deste Edital e das bases do concurso, conforme procedimentos apresentados no item 7 - Do Julgamento.
- 6.2.3.1. Os concorrentes têm liberdade para criação de seus cortes, respeitadas as exigências deste concurso.
- 6.2.4. O **Imac** não se responsabiliza, quando os motivos de ordem técnica não lhes forem imputáveis, por falhas de comunicação, de *internet*, congestionamento de linhas de comunicação, *uploads*, tamanhos e formatos de vídeos ou arquivos, problemas de ordem técnica nos computadores utilizados pelos concorrentes, bem como por outros fatores alheios que impossibilitem a transferência dos dados.

7. DO JULGAMENTO

- 7.1. Caberá à Comissão Avaliadora na **Etapa I** e à Comissão Julgadora na **Etapa II** a avaliação dos cortes concorrentes e a decisão sobre os finalistas, eventuais menções honrosas, corte vencedor e demais premiados, bem como eventuais desclassificações, com base neste Edital e nas bases do concurso.
- 7.2. A composição da Comissão Avaliadora e Comissão Julgadora possuem diferentes composições sendo nominadas em forma de publicação estabelecidas no item 11.
- 7.3. No ato da instalação da Comissão Julgadora na **Etapa II**, a Comissão Avaliadora colocará à sua disposição os documentos que integram as bases do concurso, sendo as decisões registradas na ata de julgamento.
- 7.4. Caberá à Comissão de Avaliação, com o auxílio de eventuais consultores, o monitoramento dos aspectos legais e normativos do procedimento de julgamento e o apoio técnico e logístico à Comissão Julgadora no desempenho de suas tarefas.
- 7.5. As sessões da Comissão Avaliadora e Comissão Julgadora deverão ser registradas em ata final de julgamento, sob a relatoria designada por cada Comissão em publicação, em que constarão: data, hora, local, procedimentos e pareceres sobre os cortes finalistas, eventuais menções honrosas, premiados e vencedor.
- 7.6. A Comissão Julgadora terá composição distinta da Comissão Avaliadora, visando assegurar a total impessoalidade ao processo.
- 7.7. O corte ranqueado em 1º (primeiro) lugar ao final da Etapa II será nomeado como *MT STEAK*, devendo essa denominação somente ser utilizada ao estilo do corte vencedor do concurso e obrigatoriamente com produzido com matéria prima (o animal) e processado (a carne) no Estado de Mato Grosso. Fica o vencedor ciente, desde já, que o corte escolhido como vencedor deverá representar o Estado de Mato Grosso como produto bovino, de forma que todo e qualquer direito sobre a criação desse corte deverá ser transferido pelo concorrente ao **Imac**, por meio de instrumento próprio que será formalizado em decorrência do resultado do presente concurso.
- 7.7.1. Os demais ranqueados ao final da **Etapa II** poderão ser utilizados, a qualquer momento, à critério do **Imac**. Ficam cientes, desde já, que os demais cortes poderão representar o Estado de Mato Grosso como produto bovino, de forma que todo e qualquer direito sobre a criação desse corte deverá ser transferido pelo concorrente ao **Imac**, por meio de instrumento próprio que será formalizado em decorrência do resultado do presente concurso.
- 7.8. Na participação da **Etapa I**, os materiais enviados para análise pelos concorrentes devem considerar as especificações a seguir:
- a. **Características da carcaça para execução do corte na Etapa II** – Na execução do corte para o preparo na Etapa II serão consideradas as seguintes características de carcaça, disposta no quadro abaixo:

SEXO	INTEIRO	CASTRADO	FÊMEA
------	---------	----------	-------

DENTIÇÃO	0 DENTE	0-4 DENTES	0-4 DENTES
PESO	16 – 23@	16-23@	>14@
COBERTURA DE GORDURA	Acima de 6mm		
pH	< 5,8		
Maturação após embalado	Mínimo de 10(dez) dias		

- b. **Características de viabilidade e economicidade** - Os cortes concorrentes serão avaliados quanto à regularidade da oferta desse tipo de animal no estado do Mato Grosso, o rendimento de desossa quando da implementação do corte e sua viabilidade econômica para todos os *players* do mercado (produtor, indústria e varejo), bem como quanto à possibilidade de agregação de valor pelas indústrias e pelo varejo.
- b.1) Aspectos técnicos a considerar** - No Brasil se divide a carcaça em traseiro, dianteiro e ponta de agulha, serrando na 5ª (quinta) costela e deixando o quarto dianteiro com 05 (cinco) costelas e o quarto traseiro com 08 (oito) costelas, ou tirando o dianteiro com as devidas 05 (cinco) costelas e deixando o traseiro junto com a ponta de agulha, tradicionalmente conhecido como traseiro capote. O corte precisa se encaixar em um desses padrões já admitido pelas indústrias brasileiras. (Figura 1).

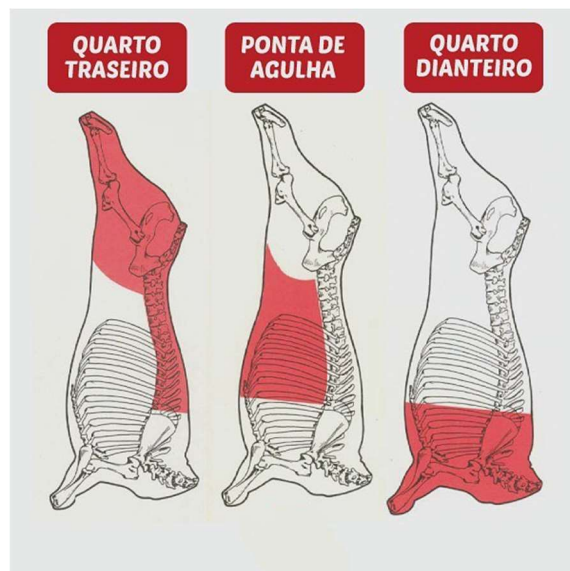


Figura 1 – Divisão da carcaça pelas indústrias frigoríficas brasileiras

- a. **Características de inovação** – Os cortes concorrentes serão avaliados segundo o aspecto de inovação, não sendo dessa forma permitida a apresentação de cortes que já são comercializados pelas indústrias frigoríficas e açougues tais como picanha, alcatra entre outros.
- 7.9. Serão levados em consideração, para julgamento na Etapa I, os seguintes critérios:

Itens de avaliação	Critérios	Peso	Pontuação
CARACTERÍSTICAS DA CARÇAÇA E EXECUÇÃO DO CORTE			
Atributos sensoriais da área da carcaça selecionada para execução do corte.	Base do rendimento de desossa, praticidade e conhecimento para execução.	20%	20
Rendimento de desossa quando implementado.			
Agregação no processo de maturação.			
CARACTERÍSTICAS DE VIABILIDADE E ECONOMICIDADE			
Análise sobre a classe de animal que deu origem ao corte, considerando as características descritas no item 7.8.a.	Potencial de agregação.	40%	40

Viabilidade econômica (produtor, indústria e varejo).			
Potencial de agregação de valor para indústria e varejo.			
CARACTERÍSTICAS DE INOVAÇÃO			
Originalidade/criatividade do corte - Capacidade de inovação.	Inovação com base nos cortes existentes no mercado.	40%	40
PONTUAÇÃO MÁXIMA TOTAL			100

- 7.9.1. A nota da **Etapa I** será registrada por cada avaliador, sendo a nota final, considerada a partir da média aritmética da quantidade de avaliadores participantes, o que equivale a soma de todas as notas atribuídas por cada membro da Comissão Avaliadora, dividida pela quantidade de avaliadores.
- 7.10. Será **eliminado** o candidato que:
- Apresentar cortes que já são comercializados pelas indústrias frigoríficas e açougues tais como picanha, alcatra entre outros.
 - Apresentar vídeo com cunho obsceno, ofensivo, imoral, racista, discriminatório, político, com teor ilícito, com imagens que sugiram ou estimulem atos que possam colocar em risco a saúde, seja esta física ou psicológica, segurança e vida de qualquer pessoa;
- 7.11. Ocorrendo empate na nota final da **Etapa I**, será respeitada a seguinte ordem de desempate:
- 7.11.1. Maior soma do quesito de Características de Inovação;
 - 7.11.2. Maior soma do quesito de Característica de Viabilidade e Economicidade;
 - 7.11.3. Maior soma do quesito de Característica da Carcaça e Execução do Corte.
- 7.12. Em caso em que o empate persistir mesmo depois de aplicados todos os critérios de desempate previstos no item 7.13, será classificada a inscrição mais antiga.
- 7.13. Os cortes finalistas da **Etapa I**, participarão da **Etapa II**, sendo avaliados pelos seguintes critérios:

ITENS DE AVALIAÇÃO	CRITÉRIOS	VALOR %	PONTUAÇÃO
CARACTERÍSTICAS VISUAIS DO CORTE <i>IN NATURA</i>			
Coloração da Carne.	VISUAIS	20%	20
Coloração da gordura.			
Espessura e gramatura do corte.			
Equilíbrio entre gordura, carne e osso.			
CARACTERÍSTICAS DE VERSATILIDADE NO PROCESSO DE COCÇÃO			
Diferentes métodos de preparo.	VERSATILIDADE	30%	30
Tempo no processo de cocção.			
Perdas no processo de cocção.			
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			
Higiene e Segurança.	HARMONIZAÇÃO	50%	50
Apresentação do prático (estética).			
Maciez, sabor e suculência.			
PONTUAÇÃO TOTAL			100

- 7.14. A nota final será obtida somando as notas das Etapas **I e II**, sendo que a primeira possui peso 1,25 (um e vinte cinco décimos) e a segunda 0,75 (setenta e cinco décimos).
- 7.14.1. As fases apresentarem pesos distintos objetivando valorizar as métricas produtivas e minimizar o peso de quesitos subjetivos.
- 7.14.2. Ocorrendo empate na nota final da **Etapa II**, será respeitada a seguinte ordem de desempate:
- 7.14.2.1. Maior soma do quesito Características Sensoriais;
 - 7.14.2.2. Maior soma do quesito Características Inovação;
 - 7.14.2.3. Maior soma do quesito Características Viabilidade e Economicidade;

- 7.15. Em caso em que o empate persistir mesmo depois de aplicados todos os critérios de desempate previstos no item 7.16.2., será ranqueada a inscrição com melhor colocação na classificação da **Etapa I**.
- 7.16. Não há hierarquia ou caráter eliminatório nos critérios de avaliação apresentados, apenas pontuação, que deverão ser apreciados de forma integrada, com enfoque na avaliação qualitativa da totalidade da proposta.
- 7.17. Cada etapa elencada nos critérios de avaliação deverá ser pontuada conforme estabelecido nas tabelas, sendo que ao final da análise de todas as etapas cada membro da comissão entregará a ficha de avaliação de cada proposta concorrente à **Comissão de Avaliação** que fará a totalização dos pontos.
- 7.18. Ao final, a **Comissão Julgadora** deverá indicar um único vencedor, sendo vedado qualquer empate entre os concorrentes, uma vez que existe regras estabelecidas no Edital para a tratativa do empate.
- 7.18.1. Os demais finalistas serão classificados para as hipóteses de certificação, bem como farão jus à premiação estabelecida neste Edital.
- 7.19. A Comissão Avaliadora assim como a Comissão Julgadora deverão denunciar à autoridade superior, qualquer irregularidade que implique desclassificação dos concorrentes ou desobediência ao presente Edital e respectivas bases do concurso.
- 7.20. As respostas a eventuais recursos apresentados posteriormente devem ser construídas com o apoio da Comissão Julgadora.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. Caberão, em face dos atos praticados durante o concurso, recursos previstos neste Edital e no Regulamento de Aquisições e Contratações do **Imac**, que deverão ser endereçado à Comissão de Avaliação via *e-mail*: comissao@imac.agr.br.
- 8.2. Dos resultados do julgamento e da fase de habilitação do concurso, o concorrente poderá apresentar recurso conforme o prazo disposto no **Anexo I**, devendo ser encaminhado via *e-mail*: comissao@imac.agr.br.
- 8.3. O recurso contra atos e decisões terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.4. A Comissão de Avaliação deverá, com o apoio técnico e jurídico do **Imac**, apreciar e julgar eventuais recursos recebidos.
- 8.5. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueada aos interessados na sede do **Imac**.
- 8.6. Não serão reconhecidos os recursos interpostos com os respectivos prazos vencidos, bem como aqueles não protocolados nos termos deste Edital.
- 8.7. As decisões referentes aos recursos serão comunicadas aos concorrentes por meio do endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/> assim como será enviado ao e-mail do recorrente cadastrado no ato da inscrição.
- 8.8. Se o concorrente for desclassificado/eliminado após julgados eventuais recursos interpostos, será convocado o classificado/ranqueado subsequente.

9. DA PREMIAÇÃO

- 9.1. Ao final da Etapa II, além de certificado de participação, o Imac premiará conforme a ordem de classificação de cada concorrente:
- 9.1.1. 1º colocado: R\$ 50.000,00 (Cinquenta mil Reais);
- 9.1.2. 2º colocado: R\$ 30.000,00 (Trinta mil Reais);
- 9.1.3. 3º colocado: R\$ 10.000,00 (Dez mil Reais);
- 9.1.4. 4º colocado: 01 (um) kit composto por tábua, faca, garfo, boné, avental e copo térmico;
- 9.1.5. 5º colocado: 01 (um) kit composto por tábua, faca, garfo, boné, avental e copo térmico.
- 9.1.6. Os prêmios destinados ao 1º, 2º e 3º colocados serão creditados em contas a ser oportunamente fornecidas pelos concorrentes vencedores.
- 9.1.7. Os prêmios, nos valores líquidos determinados no item supra, serão entregues livres de quaisquer ônus, no prazo estabelecido no Anexo deste Edital. O **Imac** efetuará o recolhimento de imposto de renda incidente sobre a premiação, diretamente na fonte, nos termos do art. 70, inciso I, alínea b2, da Lei nº 11.196, de 26 de novembro de 2005.
- 9.1.8. No ato do recebimento do prêmio, os vencedores deverão assinar um termo de quitação e entrega de

- prêmio e, quando necessário, apresentar os documentos pessoais necessários à comprovação da sua identidade.
- 9.1.9. Tendo em vista o objetivo do presente concurso, especificado no item 2.1. do presente Edital, a entrega da premiação está condicionada à cessão, pelos vencedores, de forma total e definitiva, ao **Imac**, dos direitos, títulos e interesses e todos os direitos patrimoniais e autorais sobre o corte criado.
- 9.1.10. Na qualidade de titular de tais direitos, o **Imac** terá plena liberdade para promover o corte, a seu exclusivo critério, em qualquer meio, mídia ou território, por prazo indeterminado.
92. Ao final da Etapa II, os 05 (cinco) concorrentes ranqueados serão ordenados de forma classificatória e publicados no endereço eletrônico oficial do concurso: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>, estando estabelecido em seu certificado de participação sua classificação conforme julgamento da avaliação da Comissão Julgadora.
- 9.2.1. Os certificados de participação com respectiva classificação serão disponibilizados de forma eletrônica no *e-mail* cadastrado no ato da inscrição, após a homologação do concurso.

10. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

- 10.1. A divulgação dos resultados do concurso será disponibilizada no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>.
- 10.2. Os cortes recebidos ficarão publicados por tempo indeterminado no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>, após concluída a fase de homologação do concurso.
- 10.2.1. Poderão estar publicados o corte vencedor e os demais cortes concorrentes se assim julgar necessário a Comissão de Avaliação do **Imac**.

11. DAS COMISSÕES

11.1. O concurso contará com a atuação de três Comissões sendo elas:

I- Comissão de Avaliação: Colegiado composto de no mínimo 03 (três) integrantes efetivos do **Imac**, com o pressuposto de examinar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos ao presente Edital.

II- Comissão Avaliadora: Composta por 05(cinco) ou mais membros, estabelecidos em portaria a ser publicada, sendo técnicos ou com notório saber sobre os critérios técnicos objeto do concurso.

III-Comissão Julgadora: Composta por 05(cinco) ou mais membros, estabelecidos em portaria a ser publicada, sendo técnicos ou com notório saber sobre os critérios técnicos objeto do concurso.

11.1.1. Estarão estabelecidas como responsabilidades da Comissão de Avaliação:

- a) Viabilizar todos os aspectos de comunicação e divulgação do concurso nos meios cabíveis e suportados pelo Edital e responder dúvidas dos candidatos;
- b) Coordenar toda a parte de recebimento de inscrições dos candidatos, assim como de documentos e vídeos encaminhados;
- c) Receber e responder com apoio e validação das instâncias necessárias de consultas formuladas, impugnações e recursos através do canal de comunicação de *e-mail*: comissao@imac.agr.br;
- d) Monitorar os aspectos legais e normativos do procedimento de julgamento e o apoio técnico e logístico à Comissão Julgadora no desempenho de suas tarefas;
- e) Monitorar o cronograma de desenvolvimento do concurso, ajustando-o à conveniência do **Imac**;
- f) Realizar toda e qualquer divulgação de resultados, recursos dentre outros estabelecidos nesse Edital no endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>
- g) Garantir que os arquivos sejam disponibilizados às demais Comissões na data e horário fixados pelo Edital, preservando, quando for o caso, o anonimato dos autores dos cortes concorrentes, viabilizando e garantindo que estejam em condições igualitárias para o julgamento justo;
- h) Acompanhar todas as fases do processo de julgamento concurso;
- i) Zelar e proceder para assegurar a não identificação dos cortes durante as etapas, garantindo absoluto sigilo até a divulgação final dos resultados e o cumprimento, pelas Comissões, das regras definidas nas bases do concurso.
- j) Zelar e proceder para assegurar a transparência e a isonomia de condições aos finalistas durante as

etapas do Edital.

- k) Eleger membro que realizará o papel de relatoria das atas do julgamento, responsabilizando em incluir um resumo do processo e os pareceres das Comissões sobre as receitas finalistas, premiados e eventuais menções honrosas.
- l) Colaborar com o **Imac** na organização e divulgação dos atos públicos previstos no julgamento, quando da divulgação dos finalistas e dos premiados, assim como pagamento a premiados e assinatura de documentos de concessão de direito autoral.

11.1.2. Estarão estabelecidas como responsabilidades da Comissão Avaliadora e Comissão Julgadora:

- 11.1.2.1. Declarar caso perceba a existência de concorrente na condição de parentes afins até o 3º grau civil, cônjuges ou pessoa de conhecimento e proximidade que possa trazer algum conflito de interesse ou macula para o processo, para que seja afastado da condição de membro das Comissões;
- 11.1.2.2. Realizar a avaliações do material apresentado pelos concorrentes, conforme critérios estabelecidos neste Edital;
- 11.1.2.3. Trabalhar para que as regras estabelecidas nesse Edital sejam cumpridas, garantido a execução dos trabalhos até a publicação do resultado desse concurso.
- 11.1.2.4. Zelar e proceder para assegurar a transparência e a isonomia de condições aos finalistas durante as etapas do Edital.
- 11.1.2.5. Zelar e proceder para assegurar a não identificação dos cortes durante as etapas, garantindo absoluto sigilo até a divulgação final dos resultados e o cumprimento das regras definidas nas bases do concurso.
- 11.1.2.6. Colaborar com o **Imac** na organização e divulgação dos atos públicos previstos no julgamento, quando da divulgação dos finalistas e dos premiados.

12. DOS DIREITOS AUTORAIS E DO USO DE IMAGEM

- 12.1. O vencedor deste concurso, neste ato, cede ao **Imac**, sem qualquer remuneração adicional, todos os direitos, inclusive de uso do corte apresentado, títulos e interesse e todos os direitos autorais sobre o corte *MT STEAK* e sobre as receitas apresentadas. O **Imac** será o proprietário único e exclusivo e a sua propriedade não se sujeitará a qualquer limitação de tempo, de reprodução ou localidade, sendo vedado ao vencedor exigir qualquer remuneração acerca da difusão e replicação do corte *MT STEAK* e de receitas que porventura poderão existir.
- 12.1.1. Os demais cortes ranqueados ao final da **Etapa II** poderão ser utilizados, a qualquer momento, à critério do **Imac**. Neste ato, cede ao **Imac**, sem qualquer remuneração adicional, todos os direitos, inclusive de uso do corte apresentado, títulos e interesse e todos os direitos autorais conforme o caso e sobre as receitas apresentadas. O **Imac** será o proprietário único e exclusivo e a sua propriedade não se sujeitará a qualquer limitação de tempo, de reprodução ou localidade, sendo vedado ao participante exigir qualquer remuneração acerca da difusão e replicação do corte participante do concurso e de receitas que porventura poderão existir.
- 12.2. Conforme estabelecido no ato da inscrição, ao se inscrever no concurso, os concorrentes dão direito ao **Imac** autorizando divulgação, em qualquer meio eletrônico e/ou impresso, do corte e das receitas apresentadas, imagens e vídeos/fotos, assim como das relações dos nomes do responsável inscrito no concurso, a qualquer tempo, sem que tal feito implique qualquer forma de remuneração a seus autores.
- 12.2.1. Garantir-se-á, de toda sorte, a manutenção da originalidade e da integridade destes, já que estão vinculados a esses os dispositivos reguladores dos direitos autorais.
- 12.3. Os concorrentes garantem que os direitos autorais resultantes da participação no presente concurso não violam quaisquer direitos autorais de terceiros, isentando o **Imac** de quaisquer reclamações de terceiros e ônus decorrentes, de qualquer natureza, inclusive financeiros.
- 12.4. Os concorrentes classificados e ranqueados se comprometem a guardar sigilo do corte apresentado até a divulgação oficial do resultado final.
- 12.5. Nenhuma indenização será devida aos concorrentes pela elaboração e/ou apresentação de documentos relativos a este concurso.

13. DO AVISO DE PRIVACIDADE

- 13.1. Os concorrentes autorizam, neste ato, gratuitamente, a utilização dos seus nomes, imagens e voz pelo **Imac**, em quaisquer mídias físicas ou eletrônicas, tais como: DVD, revistas, jornais, *website*, *newsletter*, redes sociais, TV aberta ou fechada, rádio, entre outras mídias existentes, ou que venham a ser criadas, sem restrição de frequência, para uso institucional ou comercial, para divulgação dos resultados desse concurso, pelo período de 02(dois) anos a contar da data de lançamento do Corte vencedor, sem que isso implique qualquer tipo de pagamento ou ônus pelo **Imac**.
- 13.2. O **Imac** efetuará o tratamento dos dados pessoais dos concorrentes com a finalidade de administração deste concurso e eventualmente entrega da premiação, divulgação do concurso e do corte vencedor, para garantir a execução do concurso, e cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais aplicáveis, nos limites da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).
- 13.3. O **Imac** poderá compartilhar os dados pessoais com terceiros, fornecedores contratados e autoridades dentro das hipóteses de cumprimento de obrigação legal, políticas públicas, cumprimento do contrato e legítimo interesse e para atender as finalidades de operação e entrega da premiação, assim como, fiscalização e prestação de contas do concurso.
- 13.4. Os dados coletados em razão deste concurso estarão armazenados em ambiente seguro e controlado pelo **Imac**, observado o estado da técnica e as medidas de segurança razoáveis disponíveis no mercado atualmente, pelo prazo de duração da relação jurídica entre o **Imac** e os concorrentes ou pelos prazos determinados legalmente.
- 13.5. Os dados pessoais informados pelos concorrentes somente serão acessados por profissionais devidamente autorizados, respeitando os princípios de proporcionalidade, necessidade e relevância para os objetivos deste concurso, além do compromisso de confidencialidade e preservação da privacidade dos titulares de dados.
- 13.6. Os concorrentes poderão solicitar ao **Imac**, a qualquer tempo, a exclusão de seus dados pessoais, por meio dos canais de atendimento disponíveis previstos neste Edital. Todavia, caso a solicitação seja efetuada durante o concurso, o concorrente ficará ciente de que isso provocará a sua automática exclusão. Em ambos os casos, ficarão ressalvadas as hipóteses de tratamento necessárias ao cumprimento de exigências legais.

14. DA IMPUGNAÇÃO

- 14.1. Poderá ser apresentada solicitação de impugnação deste Edital no prazo disposto no **Anexo I**, devendo as razões serem encaminhadas formalmente para a Comissão de Avaliação do **Imac** através do *e-mail*: comissao@imac.agr.br.
- 14.2. A Comissão de Avaliação decidirá sobre a impugnação, que tem efeito suspensivo, pelo prazo de 02(dois) dias úteis, contados do recebimento da solicitação de impugnação.
- 14.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, serão designadas novas datas do cronograma disposto, se for o caso.
- 14.4. Todas as eventuais impugnações e respostas a elas serão publicadas através do endereço eletrônico: <https://imac.agr.br/concurso-mt-steak-imac/>.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. É facultado à Comissão de Avaliação em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, bem como solicitar aos Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 15.2. O presente concurso somente poderá ser revogado por interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 15.3. A Comissão de Avaliação, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente materiais observadas na documentação, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura do concurso, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 15.4. A não solicitação de informações complementares por parte de algum concorrente, implicará tácita admissão de que as informações técnicas e jurídicas foram consideradas suficientes.
- 15.5. A contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, serão contados da seguinte forma: exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento. Os prazos só iniciam e vencem em dias de expediente do **Imac**.

- 15.6. A transgressão de algum concorrente às regras deste Edital, observada antes ou depois de julgados, ou mesmo após a promulgação dos resultados, implicará desclassificação do concorrente, respondendo o responsável, na forma da lei, a eventuais processos pelos danos causados ao **Imac**.
- 15.7. A participação neste concurso é facultativa e a inscrição do concorrente implica integral aceitação das bases estabelecidas nesse Edital de concurso, das quais fazem parte deste edital.
- 15.8. O **Imac** reserva-se no direito de alterar o disposto neste Edital a qualquer momento, mediante prévia notificação, cabendo exclusivamente aos concorrentes a responsabilidade por manter-se informados sobre o concurso, acompanhando regularmente as comunicações que serão enviadas e publicadas pelo **Imac**.
- 15.9. As ocorrências não previstas neste Edital, os casos omissos e os casos duvidosos serão resolvidos pela Comissão de Avaliação do **Imac** sendo soberana em suas decisões, razão pela qual não caberão recursos adicionais.

16. DO FORO

- 16.1. Fica eleito o foro do estado do Mato Grosso, comarca de Cuiabá, para dirimir qualquer dúvida decorrente do presente edital, com renúncia de qualquer outro.

Cuiabá (MT), 28 de outubro de 2022.

Paula Ferreira Neves Sodré Queiroz
Diretora Executiva do Instituto Mato Grossense da Carne
(original assinado)

Henrique Prado Ovídio de Miranda
Diretor de Administração e Finanças
(original assinado)

Bruno de Jesus Andrade
Diretor Técnico e Operações
(original assinado)

Luiz Alexandre Vidal F. de C. Reis
Vidal Consultoria e Apoio Administrativo Ltda
(original assinado)

ANEXO I – CRONOGRAMA

Atividade	Prazos
Publicação do edital	28/10/2022
Período de inscrições para a Etapa 1	28/10/2022 a 28/11/2022
Período de impugnação do Edital	Até 01/12/2022
Publicação das inscrições deferidas	05/12/2022
Período de recurso contra indeferimento de inscrições	08/12/2022
Período de avaliação do conteúdo enviado pelos concorrentes na Etapa 1	20/12/2022
Publicação do resultado da Etapa 1	04/01/2023
Período de recurso contra o resultado da Etapa 1	07/01/2023
Publicação do resultado pós - recurso da Etapa 1	10/01/2023
Período de preparação Etapa 2	Até 28/02/2023
Convocação dos concorrentes para a Etapa 2	01/03/2023
Publicação do resultado da Etapa 2	14/03/2023
Período de recurso contra o resultado da Etapa 2	17/03/2023
Publicação do resultado pós - recurso da Etapa 2 - Resultado	18/03/2023
Convocação do vencedor para assinatura de termo de cessão da propriedade intelectual, termo de quitação e recebimento da premiação	20/03/2023
Encaminhamento do certificado para os demais participantes	27/03/2023