

Campeonato Nacional de Pizzaiolos
TROFEU FARINHA ANACONDA

Este é um torneio entre profissionais do ramo de pizzarias no Brasil, tendo como responsável a empresa Adec Desenvolvimento S/S Ltda, através da marca Instituto ConPizza®, com sede à Rua Itápolis, 1468 – sala 07 – Pacaembu – Capital/SP, inscrita no CNPJ sob nº 02.054.007/0001-11.

O evento não está subordinado a qualquer ação de sorte ou risco.

1- A quem se destina

- a. Inicialmente este torneio se destina a pessoas físicas de ambos os sexos.
- b. Podem participar deste torneio, profissionais do ramo de pizzeria (pizzaiolos), proprietários, funcionários ou representante de pizzarias estabelecidas no território nacional;
- c. É vedada a participação de mais de um representante para cada CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) em cada categoria a ser disputada;
 - i. A empresa organizadora irá certificar a veracidade da representação profissional/pizzaria representada;
- d. Não poderão participar representantes de empresas que tem participação no corpo de jurados da competição, na organização e responsabilidade do evento;

2- Temas do Torneio

O Troféu Farinha Anaconda terá 03 (Três) categorias, nas quais os participantes poderão se inscrever para concorrer aos prêmios, a saber:

a. Pizza Tradicional

Os participantes desta categoria deverão confeccionar suas pizzas com farinha de trigo branca marca Anaconda, molho de tomate, e ingredientes que remetam a um produto ou estilo tradicional.

b. Estilo Livre

Nesta categoria, os participantes poderão utilizar de criatividade na elaboração da massa, do molho, dos ingredientes (inclusive doces), no formato e no acabamento do produto.

c. Bordas Especiais

Para esta categoria, os participantes deverão apresentar pizzas com bordas não tradicionais, ou seja, remodeladas, desenhadas, cobertas, demonstrando criatividade na apresentação e manufatura, em conjunto ou harmonia com a pizza.

3- Como participar

- a. Os interessados em participar deste torneio deverão realizar suas inscrições, uma para cada categoria que participar, através do site www.trofeufarinhaanaconda.com.br e:
 - i. se enquadrar na íntegra do item 1;
 - ii. estar ciente deste regulamento (mediante declaração no contexto);
 - iii. enviar ficha técnica (modelo oficial disponibilizada no site) preenchida;
 - iv. Estar ciente da declaração de comprometimento na exclusividade de utilização de Farinha Anaconda em todos os produtos que forem apresentados;
 - v. enviar, junto com a ficha de inscrição e ficha técnica, até três fotos (em formato JPEG ou PDF) da pizza que concorrerá ao prêmio, não ultrapassando o total de 10 MB - megabytes ;
- b. Cada profissional poderá participar com apenas uma pizza em cada categoria inscrita.
 - i. Todos os formulários deverão estar rigorosamente preenchidos em todos os campos e a(s) foto(s) devem estar nítidas para análise.

4- Cronograma do Campeonato

- a. Na primeira fase do torneio será aceito número ilimitado de inscrições (completas) entre a 0h do dia 23 de maio de 2016 até às 23h59m do dia 19 de junho de 2016, comprovadas através de envio do material completo.
- b. Findo o prazo de inscrições gerais, um conjunto de 05 (cinco) jurados, escolhidos e convidados pela organização do evento, analisarão todas as inscrições com base nos seguintes critérios:
 - i. Preenchimento de todos os itens e campos dos formulários;
 - ii. Legalidade e originalidade no enquadramento do produto na categoria;
 - iii. Harmonização dos produtos utilizados para confecção da pizza;
 - iv. Distribuição uniforme dos ingredientes da cobertura da pizza;
 - v. Apresentação e aspecto visual da pizza
- c. Serão classificados para fase final e apresentação presencial do produto, 32 participantes para a categoria Tradicional, 16 participantes para categoria Estilo Livre e 16 participantes para categoria Bordas Especiais;
- d. A lista de classificados para segunda fase será divulgada no site www.trofeufarinhaanaconda.com.br até dia 22 de junho de 2016.
 - i. Os classificados, nas 03 (três) categorias, serão informados via mensagem e-mail pela organização do evento, que deverão confirmar presença no evento de disputa final no São Paulo Pizza Show a ser realizado no Centro de Convenções Rebouças, localizado a Avenida Rebouças, 660 – São Paulo/SP.
 - ii. A disputa final será no dia 11 de julho de 2016 para os classificados nas categorias Estilo Livre e Bordas Especiais e no dia 12 de julho de 2016 para os classificados na categoria Pizza Tradicional, sempre respeitando o horário das 12h às 16h.
- e. Cada participante da final terá um número, distribuído e atribuído no dia da disputa, pelo qual será identificado.

5- Despesas e custeio

- a. As despesas e custeio para participar da fase final nos dias 11 e/ou 12 de julho de 2016 serão de total responsabilidade dos classificados.
- b. A aquisição de todos os ingredientes para confecção das pizzas concorrentes serão de inteira responsabilidade dos participantes classificados.
- c. Os participantes da fase final não poderão expor, publicamente, a marca dos produtos utilizados na confecção das pizzas – exceto a farinha de trigo Anaconda.
- d. Os participantes não poderão usar uniformes e trajes de apresentação com Logomarca ou logotipo de empresas que não sejam as patrocinadoras do evento, excetuando-se a marca da pizzeria que representa, sob pena de desclassificação.

6- Jurados

- a. A equipe de jurados será composta, sempre, por 05 (cinco) integrantes escolhidos e convidados pela organização do evento;
- b. Os jurados se revezarão em turnos durante as apresentações;
- c. A equipe de jurados que estiver atuando no momento, não terá contato e acesso visual sobre os participantes que estarão jogando.

7- Critérios de avaliação da etapa final

Cada participante da etapa final terá tempo máximo de 15 (quinze) minutos para preparação da praça de trabalho, preparação e cocção da pizza, finalização para apresentação aos jurados e limpeza do local. Além de:

- a. Legalidade e originalidade no enquadramento do produto na categoria;
- b. Análise de descrição da confecção, através da ficha técnica enviada;
- c. Quantidade de itens e peso dos ingredientes do recheio (da cobertura) em acordo com leveza e capacidade de digestibilidade;
- d. Distribuição harmoniosa dos ingredientes, retratando apresentação e aspecto visual das pizzas inteiras;
- e. Distribuição harmoniosa dos ingredientes, retratando apresentação e aspecto visual de cada fatia a ser degustada;
 - i. As pizzas apresentadas nas 03 (três) categorias deverão ser confeccionadas no tamanho padrão 35 (trinta e cinco) centímetros (produto acabado), com ajuste de 01 (um) centímetro para mais ou para menos e serão cortadas em 10 pedaços uniformes para degustação da equipe de jurados;
- f. Análise sensorial e sabor

8- Resultado e apuração final

- a. Os participantes que se classificaram para a etapa final das 03 (três) categorias serão listados, por nome e número, em painel com a soma das respectivas notas atribuídas pelos jurados.
- b. Os jurados aplicarão notas de 05 (cinco) a 10 (dez) com possibilidade de fração de 0,5 (meio) ponto a cada item analisado.
- c. A soma total da pontuação dos itens será dividida pelo total de itens analisados, apresentando a média de pontos adquiridos por jurados.
- d. A soma da média dos pontos dos jurados será a nota final de cada participante.
- e. Ao final da apresentação e nota de todos os competidores e jurados, o profissional que alcançar a maior nota total será classificado como Campeão da categoria participante.
- f. Em caso de empate na pontuação de cada categoria, será consagrado campeão o participante com maior idade comprovada por documento.

9- Premiação

- a. Todos os participantes receberão um certificado de participação com a classificação nas respectivas categorias.
- b. Caberá ao profissional campeão de cada categoria a seguinte premiação:
 - i. Um cartão com função de crédito, bloqueados para saque, de bandeira MASTERCARD, no valor de **R\$ 4.000,00 (quatro mil reais)**.
 - 1. De acordo com o Decreto 70.951/72 – Art. 15 – parágrafo 1º, a Promotora comprovará a propriedade dos prêmios em até 8 (oito) dias antes da data marcada para a realização da fase final.
 - ii. Contrato com Escola do ConPizza para curso específico
 - 1. Mediante acordo de plano de aula entre as partes.
- c. A pizzeria representada pelo Campeão de cada categoria será premiada com **01 (uma) tonelada de Farinha Anaconda**.
- d. A cerimônia de entrega da premiação terá início às 16 horas do dia 12 de julho de 2016 nas dependências do São Paulo Pizza Show.
- e. Se o profissional competidor for o proprietário da pizzeria representada, fará jus aos dois prêmios (itens b,c)

10- Direitos de imagem

- a. Todos os competidores, desde já, cedem automaticamente suas imagens, nome ou voz à empresa organizadora de forma espontânea e gratuita para utilização nos mais diversos

meios e ferramentas de comunicação em mídia impressa ou digital sem ônus de qualquer natureza, seja ela indenizatória ou não.

- b. As receitas apresentadas, em todas as fases, são de inteira propriedade dos respectivos participantes, não podendo ser utilizada por integrantes da empresa organizadora, patrocinadora e do corpo de jurados salvo consentimento.

11- Autoria

- a. Os participantes deste campeonato declaram serem autores das respectivas receitas das pizzas apresentadas;
- b. Todas as imagens das pizzas apresentadas poderão ser utilizadas pela empresa organizadora e patrocinadora livremente e sem custo.

12- Termos Gerais

- a. Estará desclassificado das etapas todo profissional que, de qualquer forma, tentar fraudar ou infringir regras descritas neste regulamento.
- b. Eventuais omissões, questionamentos ou dúvidas sobre o processo do campeonato como um todo, não previstas neste regulamento serão solucionadas ou levadas a bom senso por comissão composta pelos organizadores e patrocinador deste evento;
- c. A participação e aceite deste regulamento implicam no total aceite e reconhecimento das condições gerais por estas estipuladas;