

PRÊMIO BOM GOURMET 2022

(Documento alterado em 7 de junho de 2022)*

1. O “PRÊMIO BOM GOURMET 2022” é realizado e organizado pela PINOLABS SOLUCOES DIGITAIS LTDA. (PINÓ), CNPJ sob nº 76.530.021/0001-80, sociedades integrantes do GRUPO PARANAENSE DE COMUNICAÇÃO – GRPCOM, doravante “ORGANIZADORA”.

2. O evento PRÊMIO BOM GOURMET 2022 tem como objetivo criar um grande guia de estabelecimentos, profissionais e empresas de Curitiba e região na área de gastronomia (direta e/ou indiretamente) que se destacaram ao longo de 2021/2022 na opinião dos leitores e por meio da indicação de jurados convidados, conforme as condições estabelecidas neste Regulamento.

2.1. Todas as etapas deste evento serão realizadas no período de 01 de junho a 31 de agosto de 2022. As etapas são assim denominadas:

- a) INDICAÇÃO POPULAR
- b) HAUS AMBIENTAÇÃO
- c) ESPECIALIDADES
- d) BOM GOURMET 30 ANOS

3. A etapa INDICAÇÃO POPULAR tem como objetivo formar uma lista:

a) com 08 (OITO) estabelecimentos de cada uma das seguintes categorias: Cafeteria; Churrascaria; Carne de onça; Pão com bolinho; Coxinha; Hamburgueria Pizzaria; Japonês; Opção para o Almoço; Doceria; Restaurante Rural; Feijoada; Cachorro Quente; Padaria e Espaço Instagramável.

3.2. O concurso “PRÊMIO BOM GOURMET 2022 – INDICAÇÃO POPULAR” será dividido em duas fases:

- 1ª fase – Indicação dos estabelecimentos pelos internautas.
- 2ª fase – Seleção dos mais indicados em cada uma das categorias.

3.3. Na 1ª fase (indicações) – de 01 de junho a 23 de junho de 2022, os internautas poderão indicar pelo site do Prêmio Bom Gourmet 2022 (www.premiobomgourmet.com.br) as suas preferências nas seguintes 15 (QUINZE) categorias do Prêmio:

- 1) CAFETERIA;
- 2) CHURRASCARIA;
- 3) CARNE DE ONÇA;
- 4) PÃO COM BOLINHO;
- 5) COXINHA;
- 6) HAMBURGUERIA;
- 7) PIZZARIA;
- 8) JAPONÊS (QUE VENDE COMIDA JAPONESA);

- 9) OPÇÃO PARA O ALMOÇO;
- 10) DOCERIA;
- 11) RESTAURANTE RURAL;
- 12) FEIJOADA;
- 13) DOGUERIA (QUE VENDE CACHORRO QUENTE);
- 14) PADARIA
- 15) ESPAÇO INSTAGRAMÁVEL

3.4. Os internautas deverão preencher uma ficha informando: Nome completo; E-mail; Nome do estabelecimento indicado, em qual categoria ele (indicado) se encaixa e Cidade onde está situado – limitadas as indicações para estabelecimentos situados em Curitiba e Região Metropolitana – composta pelos seguintes municípios: Almirante Tamandaré, Araucária, Campina Grande do Sul, Campo Largo, Campo Magro, Colombo, Fazenda Rio Grande, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul e São José dos Pinhais.

3.5. O internauta pode participar mais de uma vez, indicando quantos outros estabelecimentos desejar, apenas preenchendo sempre um novo formulário.

3.6 Na 2.ª fase, uma banca de avaliação, formada por profissionais da ORGANIZADORA, selecionará dentre os estabelecimentos/restaurantes indicados e que estejam devidamente constituídos e que tenham como objeto social relação direta com o item da categoria em que foi indicado pelo público os 08 (OITO) estabelecimentos de cada uma das categorias mais indicados na 1ª fase.

3.7. O resultado da etapa INDICAÇÃO POPULAR será conhecido na publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet no dia 31 de agosto de 2022.

3.8. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome do estabelecimento, divulgará as seguintes informações deste: descritivo, faixa de preço, endereço, horário de funcionamento e eventuais outras informações relevantes.

3.9 Todos os estabelecimentos selecionados, além de serem divulgados no referido site (www.premiobomgourmet.com.br) receberão (cada um deles) um certificado constando sua participação no PRÊMIO BOM GOURMET 2022 – Etapa INDICAÇÃO POPULAR.

4. HAUS AMBIENTAÇÃO

4.1. A etapa HAUS AMBIENTAÇÃO tem como objetivo premiar soluções de arquitetura, design e decoração de estabelecimentos GASTRONÔMICOS em Curitiba, na opinião de uma comissão formada por um corpo de profissionais especializados da área de arquitetura e design, convidados pela ORGANIZADORA.

4.2. Serão selecionados 08 (OITO) estabelecimentos dentre os 30 (TRINTA) mais indicados pelo público na categoria ESPAÇO INSTAGRAMÁVEL da etapa INDICAÇÃO POPULAR, que aceitarem participar dessa etapa e, após contato da organizadora, enviarem no prazo determinado pela ORGANIZADORA (no referido contato) no mínimo 6 (SEIS) imagens do estabelecimento indicado.

O aceite e as imagens devem ser enviados por meio a ser informado pela organizadora em contato prévio com os indicados.

4.3. A comissão fará a seleção dos estabelecimentos desta etapa levando em consideração os seguintes critérios técnicos/estéticos/funcionais:

a) A comissão avaliará os ambientes por meio de fotos e informações sobre o conceito do estabelecimento fornecidas pelos profissionais participantes, levando em consideração como a proposta foi executada, avaliando a inserção com harmonia, dos conceitos de design, arte e arquitetura na concepção dos espaços;

b) A comissão observará ainda o ambiente que melhor se propõe a atender o público em termos de funcionalidade, circulação e estética; tendo em vista o diálogo e respeito à arquitetura do imóvel, a utilização adequada de peças de design e de obras de arte, iluminação, layout, conceito e apresentação.

4.4. O resultado desta etapa HAUS AMBIENTAÇÃO será conhecido juntamente com todas as outras etapas desta premiação na publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet 2022, no dia 31 de agosto de 2022.

4.5. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome dos 08 (OITO) estabelecimentos selecionados e os nomes dos profissionais de arquitetura e decoração (responsáveis/autores dos projetos selecionados), poderá divulgar informações dos respectivos projetos (descritivo, conceito, e outras informações pertinentes).

4.6. Os estabelecimentos selecionados, além de serem divulgados no site www.premiobomgourmet.com.br, receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2022 – Etapa HAUS AMBIENTAÇÃO.

5. ESPECIALIDADES

5.1. A etapa ESPECIALIDADES tem como objetivo formar uma lista com produtores, fabricantes, restaurantes e outros estabelecimentos gastronômicos em Curitiba e região (conforme item 3.4 acima – com exceção da categoria PRODUTOR LOCAL que poderá estar localizado em qualquer região do Estado do Paraná) em categorias pré-definidas pela organizadora.

5.2. A presente etapa é dividida em 10 categorias (abaixo enumeradas):

- 1) BOTECA RAIZ
- 2) PÃO ARTESANAL
- 3) CERVEJARIA ARTESANAL PARANAENSE
- 4) CARTA DE VINHO
- 5) PRATO VEGETARIANO/VEGANO
- 6) MENU
- 7) MELHOR RESTAURANTE
- 8) BRUNCH
- 9) PRODUTOR LOCAL

10) CHEF'S 5 ESTRELAS

5.3. A ORGANIZADORA convidará para compor o corpo de jurados desta etapa pessoas consideradas formadoras de opinião, com perfis e atividades diversas, e que sejam frequentadoras e consumidoras de restaurantes e de outros estabelecimentos gastronômicos.

5.3.1. Serão 08 (OITO) jurados convidados para participar de cada uma das categorias (com exceção da categoria CHEF'S 5 ESTRELAS), sendo que em cada uma delas (categorias), cada jurado fará apenas uma indicação. Para a categoria CHEF'S 5 ESTRELAS serão convidados 05 jurados, e cada um deles deverá indicar 05 (cinco) CHEF'S que atuem em Curitiba e região (conforme item 3.4).

5.4. Na categoria BOTECO RAIZ, cada jurado desta categoria deve indicar um BAR de sua preferência, tendo como base alguns dos seguintes critérios: qualidade de atendimento/serviço, custo benefício, tradição, temperatura da cerveja e qualidade dos petiscos.

5.5. Na categoria PÃO ARTESANAL, cada jurado desta categoria deve indicar um pão feito no processo artesanal e de fermentação natural por um estabelecimento levando em conta a qualidade do produto e relação a sabor, frescor e método de produção.

5.6. Na categoria CERVEJARIA ARTESANAL PARANAENSE, cada jurado desta categoria deve indicar um estabelecimento especializado EM PRODUÇÃO DE CERVEJA e que se destaque pelo sabor, inovação e qualidade das bebidas produzidas.

5.7. Na categoria CARTA DE VINHO, cada jurado desta categoria deve indicar um estabelecimento de sua preferência que se destaque pela carta de vinhos, levando em consideração a variedade e qualidade da seleção de vinhos disponíveis na casa, além do custo benefício.

5.8. Na categoria PRATO VEGETARIO/VEGANO, cada jurado desta categoria deve indicar o prato de um restaurante e que sejam vegetarianos ou veganos. Neste caso, o jurado deve levar em consideração sabor, apresentação, qualidade do preparo, constância do prato indicado no menu do restaurante e que deve ser um prato principal, não valendo entradas, couverts, buffet ou sobremesas.

5.9. Na categoria MENU, cada jurado desta categoria deve indicar um estabelecimento que se destaque pela qualidade do menu completo, isso significa entrada, prato principal e sobremesa. Levando em consideração a coerência dos pratos em relação à proposta da casa, o serviço e a manutenção do padrão de qualidade em cada um desses momentos.

5.10 Na categoria MELHOR RESTAURANTE, cada jurado desta categoria deve indicar um restaurante que se destaque pela qualidade do serviço prestado, qualidade dos pratos, ofereça uma experiência gastronômica de qualidade excepcional ao cliente e tenha um custo benefício justo.

5.11 Na categoria BRUNCH, cada jurado desta categoria deve indicar um restaurante que sirva cardápio de BRUNCH (café da manhã tardio que se estende até o horário da tarde) e se destaque pela qualidade do serviço, coerência do cardápio e qualidade dos pratos.

5.12. Na categoria PRODUTOR LOCAL, cada jurado desta categoria deve indicar um produtor local de insumos alimentícios para restaurantes e outros estabelecimentos gastronômicos. Esses produtores devem ser do estado do PARANÁ e se destacarem pela qualidade do insumo produzido, constância na entrega e busca constante por aperfeiçoamento como produtor.

5.13. Na categoria Chef's 5 estrelas, os 05 (CINCO) jurados desta categoria deverão indicar os 5 chef's que consideram terem se destacado no setor gastronômico destacaram ao longo de 2021/2022 pela criatividade, qualidade e inovação dos pratos servidos em restaurantes ou outros estabelecimentos gastronômicos de Curitiba ou Região. Esses nomes indicados pelos jurados serão cruzados e os cinco que mais se repetirem serão destacados e eleitos os Chef's 5 Estrelas.

5.15. As indicações dos jurados serão avaliadas por uma banca formada por profissionais contratados pela ORGANIZADORA que irão avaliar se as indicações se encaixam nos critérios estabelecidos, se estão devidamente constituídas e se possuem como objeto social relação direta com o item da categoria em que foi indicado.

5.16. Caso os estabelecimentos/Chefs não se encaixem nos critérios estabelecidos pela ORGANIZADORA, uma nova indicação deverá ser feita pelo jurado convidado.

5.17. Todos os indicados (com exceção da categoria CHEF'S 5 ESTRELAS) serão considerados selecionados e eleitos em suas categorias.

5.18. O resultado da etapa ESPECIALIDADES será conhecido na publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet no dia 31 de agosto de 2022.

5.18. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome do Estabelecimento/Chef, divulgará informações do respectivo estabelecimento (descritivo, endereço, horário de funcionamento, e eventuais outras informações relevantes).

5.19. Todos os estabelecimentos/Chefs selecionados nesta etapa, além de serem divulgados no referido site (www.premiobomgourmet.com.br) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2022 – Etapa ESPECIALIDADES.

6. BOM GOURMET 30 ANOS

6.1. A etapa BOM GOURMET 30 ANOS tem como objetivo HOMENAGEAR pessoas que construíram e constroem a história da gastronomia de Curitiba e Região (conforme item 3.4 acima).

6.2 E etapa BOM GOURMET 30 ANOS será dividida nas seguintes categorias:

- a) PASSADO
- b) PRESENTE

6.3 Serão 15 (QUINZE) indicados em cada uma dessas categorias.

6.4. As indicações serão feitas a partir da indicação/seleção que se dará pelo corpo de jurados convidados pela ORGANIZADORA e que se reunirá em data e local combinados pela ORGANIZADORA para definir os nomes indicados/selecionados. Em caso de divergência/empate entre os indicados pelo corpo de jurados caberá a ORGANIZADORA definir a questão e a lista dos 15 indicados/selecionados.

6.5 Na categoria PASSADO, os jurados vão indicar/selecionar pessoas que ajudaram a construir a identidade gastronômica de Curitiba e Região e fizeram história nesse setor da cidade. Incluindo investidores, chefs, garçons, sommeliers, maitres e outros profissionais e atores que fazem parte do trade.

6.6 Na categoria PRESENTE, os jurados vão indicar/selecionar pessoas que se destacaram na gastronomia local, considerando toda a rede que o setor envolve, e ajudam a desenvolver e promover o setor localmente. Nesta categoria podem ser indicados investidores, chef's, fornecedores, garçons, sommeliers, bartenders e outros profissionais e atores que fazem parte do trade, de acordo com o entendimento do corpo de jurados.

6.7 O resultado com os nomes dos profissionais destacados (indicados/selecionados) nas categorias da etapa BOM GOURMET 30 ANOS será conhecido na publicação de edição especial da revista Bom Gourmet, no dia 31 de agosto de 2022.

6.8. Todos os selecionados, além de serem divulgados no referido site (www.premiobomgourmet.com.br) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2022 – Etapa BOM GOURMET 30 ANOS.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Das indicações (inclusive nas pré-indicações/seleções) e/ou análises e decisões ocorridas nas etapas acima destacadas, não caberá, sob nenhuma hipótese, razão ou circunstância, qualquer espécie de recurso.

7.2. As indicações e pré-seleções serão realizadas secretamente e o público não terá acesso ao nome/dados dos indicados (que não tenham sido selecionados), tampouco a qualquer tipo de resultado parcial de seleção.

7.3. Somente serão confirmadas as indicações cujos estabelecimentos (através de seus representantes legais) concordaram em participar neste evento e autorizarem formalmente a divulgação de seus nomes e dados.

7.4. A participação no presente evento implica na inequívoca, irrevogável e irretroatável aceitação deste Regulamento.

7.5. Os participantes (leitores, internautas e profissionais/estabelecimentos) serão integral e irrestritamente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do Concurso, eximindo a ORGANIZADORA, desde já, de qualquer hipótese de responsabilização judicial, ou não.

7.6. Os estabelecimentos/profissionais ao aceitarem participar neste evento, automaticamente, se responsabilizam e autorizam de pleno direito o uso gratuito de todos os dados fornecidos, imagens e materiais disponibilizados e eventuais depoimentos para matérias jornalísticas, inclusive seus nomes completos, nomes dos seus sócios e prepostos (ex.: chef, gerente, etc), e imagens, em: fotos, matérias jornalísticas, cartazes, filmes e/ou spots, jingles e/ou vinhetas em qualquer tipo de mídia e peças promocionais da divulgação da participação e/ou seleção neste Prêmio, ou qualquer outra finalidade, ainda que comercial; sem nenhum ônus à ORGANIZADORA e/ou a qualquer outra sociedade integrante do GRUPO PARANAENSE DE COMUNICAÇÃO - GRPCOM, ou ainda, eventual parceira comercial do evento.

7.7. Os participantes (leitores, internautas e profissionais/estabelecimentos) ao participarem neste evento, declaram expressamente que leram, compreenderam e concordam com os termos e condições que regerão o Prêmio, especialmente os constantes deste Regulamento e da Política de Privacidade do GRPCOM (<https://www.grpcom.com.br/politica-de-privacidade/>), bem como autorizam expressamente a PINÓ a utilizar e fazer o tratamento de todos os dados pessoais dos participantes fornecidos, exclusivamente para fins lícitos (inclusive e especialmente

para relacionamento e envio de informações sobre o EVENTO e/ou de outras ações relacionadas ao objeto deste), e que os mesmos poderão ser compartilhados com os parceiros e patrocinadores do EVENTO - cuja relação consta no site deste, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem o direito de obter o reconhecimento, compensação ou remuneração de qualquer espécie para tal uso, conforme disposto na referida Política de Privacidade.

7.8. De acordo com decisão soberana da ORGANIZADORA, o participante e/ou jurado que descumprir qualquer ponto deste Regulamento, ou sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes, poderá ser imediatamente excluído do evento.

14. A ORGANIZADORA, de forma soberana, detém o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente evento em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a viabilidade, integridade e licitude deste.

15. Na hipótese de ocorrência de interrupções de qualquer gênero no sistema, durante o período de Indicação, a ORGANIZADORA não ficará obrigada a prorrogar o prazo da mesma, dando-se por finda a indicação no prazo estipulado neste Regulamento, salvo decisão em contrário da ORGANIZADORA.

16. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste Regulamento será decidida, de forma irrecorrível, pela própria ORGANIZADORA.

Dúvidas, críticas e sugestões:

premiobomgourmet@gazetadopovo.com.br

**Este regulamento sofreu alterações no dia 7 de junho de 2022. Foram alterados os itens 5.2 - número 8 – e 5.11. Para acessar a primeira versão deste documento acesse [aqui](#).*