
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 004/2024
CREDENCIAMENTO GASTRONOMIA CULTURAL DA FESTA DO BOM SUCESSO

A PREFEITURA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ, por intermédio da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico, com sede à Rua 2850, nº 566 – Centro, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, que se acha aberto o presente CHAMAMENTO PÚBLICO – CREDENCIAMENTO, em conformidade com as condições explicitadas a seguir, visando o credenciamento de entidades e associações, com sede em Balneário Camboriú, para participação e comercialização de comidas e bebidas na Festa do Bom Sucesso, que acontecerá no Bairro da Barra, de 26 a 28 de julho de 2024.

OBJETO

O presente edital tem por objeto a seleção de entidades e associações de Balneário Camboriú para exploração de tendas gastronômicas na Festa do Bom Sucesso, com parceria de bares, restaurantes e feirantes da cidade de Balneário Camboriú, com a intenção de valorizar a cultura alimentar utilizando de receitas com base cultural e usando insumos locais. Deste modo, as tendas apresentarão um cardápio com diferencial cultural e afetivo.

JUSTIFICATIVA

Balneário Camboriú possui uma rica diversidade cultural e ingredientes peculiares da nossa região. A Festa do Bom Sucesso é uma ação de encontro da comunidade, celebrando as festividades do aniversário de emancipação política.

Assim, foi idealizada a Festa do Bom Sucesso, com o objetivo de valorizar a diversidade cultural de Balneário Camboriú expressa nas receitas, ingredientes e conhecimentos da cultura alimentar, valorizando também as entidades e associações que contribuem para o desenvolvimento social e cultural da cidade.

FORMATO

O participante poderá inscrever até duas opções de categorias gastronômicas, utilizando receitas que tenham como ingrediente insumos de reconhecido consumo local (conforme sugestões nas Disposições Gerais deste edital) e técnicas tradicionais. Poderão se inscrever entidades, associações, APP's de núcleos infantis e escolares, igrejas e instituições que tenham uma atuação relevante para a cidade.

Os participantes do evento podem vender o(s) prato(s) inscrito(s) tanto para consumo na área de alimentação da Festa quanto para viagem, distribuídos em **20 tendas** na dimensão de 3x3 metros, dispostas conforme definição da organização do evento.

O fornecimento de serviço de alimentação para o público é de sexta, 26 de julho das 19h às 24h; sábado, 27 de julho, das 10h às 24h; e domingo, 28 de julho, das 10h às 22h. As tendas serão cedidas pela organização do evento e estarão disponíveis para ocupação, montagem e decoração a partir da quinta, 25 de julho, após as 19h, e para desmontagem no domingo, às 24hs. Em todo o período de atendimento, as tendas deverão estar com sua equipe participante no local.

Os preços dos produtos serão negociados em reunião e tabelados para que não tenham concorrência de valores, no entanto, consideramos prever valores compatíveis com festas populares, para atender todos os públicos.

A entidade ou associação obrigatoriamente deverá se associar a empreendimento apoiador e parceiro, do ramo de alimentação para realizar o serviço de gastronomia, que possua alvará sanitário ativo. Os lucros provenientes da venda de produtos alimentícios na festa serão integralmente para a entidade, conforme o arranjo com o parceiro, havendo somente a comunicação do número de pratos servidos ao final da festa como medida de transparência pública.

Os participantes deverão prever para sua tenda:

1. Instalações internas, tais como lâmpadas 220V – luz branca; extensões elétricas compatíveis com a amperagem para os equipamentos utilizados. É necessária a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como a capacidade elétrica de cada equipamento, para a organização do evento. **A FALTA DESTA INFORMAÇÃO NÃO GARANTIRÁ O FUNCIONAMENTO CORRETO DOS EQUIPAMENTOS E PODERÁ OCASIONAR A QUEDA DE ENERGIA DURANTE O EVENTO, CONFORME OCORREU EM EDIÇÕES ANTERIORES.**

2. Caixa de recebimento de valores, cardápio e preços em boa condição de visualização;
3. Pia e coletor de água usada pelos profissionais que manipularão os alimentos;
4. Mesas, cadeiras, balcões, lixeiras de pedal e demais estruturas internas de apoio para a manipulação dos alimentos;
5. Insumos e produtos em quantidades equivalentes para manter a qualidade do serviço e dos pratos;
6. Álcool em gel disponível para o público na bancada;
7. Os participantes que utilizem para a cocção Gás Liquefeito (GLP), só poderão usar botijão P13, de uso doméstico, com mangueira telada de até 80 cm, com validade de até cinco anos. Também prever extintor de pó químico de 4 quilos;
8. É responsabilidade da entidade ou associação zelar pela tenda, bem como responder por qualquer eventualidade e/ou danos materiais ao fornecedor contratado para locação deste item;
9. É de responsabilidade de cada participante a correta separação dos resíduos em lixeiras próprias para lixo orgânico e lixo reciclável, para posterior coleta seletiva.

CATEGORIAS GASTRONÔMICAS

As tendas gastronômicas terão as seguintes categorias:

1. Comidas típicas de festas comunitárias locais e receitas regionais: churrasco de filé duplo, tainha na brasa, sardinha frita, arroz lambe-lambe, sopa de siri, caldo de peixe, pirão com linguiça, pirão com peixe, peixe frito, vaca atolada, galinha com polenta, entrevero;
2. Lanches, petiscos e porções: cachorro quente, hambúrguer, batata frita, espetinhos, camarão soltinho, pastel, pinhão, bolinhos, milho verde, comidinhas de feira, marisco, pipoca;
3. Doces e sobremesas: cuca, coquinho, cocada, pé de moleque, algodão doce, chocolates caseiros, pastel de nata, quindim;
4. Bebidas: caldo de cana, quentão, quentão sem álcool, concertada, caipirinha, café, sucos;

Mais sugestões de insumos estão descritas nas Disposições Gerais deste edital.

Observação: proibido o simples repasse de produtos alimentícios industrializados, exceto cerveja, água e refrigerante, **que todas as tendas poderão oferecer. A venda de chopp pelas associações não está autorizada, devido a publicação do edital nº 005/2024.**

CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DAS ENTIDADES

1. Ter CNPJ ativo;
2. Ter empreendimento apoiador e parceiro, com localização e funcionamento na cidade de Balneário Camboriú/SC;
3. Ter estrutura básica de higiene de acordo com as normas da vigilância sanitária;
4. Exercer atividades constantes no item que tratam as categorias;
5. Exercer em seu estabelecimento as “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” descritas na Resolução RDC 216/2004 - Anvisa, garantindo que todos os procedimentos de higiene sejam integralmente cumpridos;
6. Proposta de cardápio e preços compatíveis com a realidade de festa popular e identidade cultural;
7. Em caso de haver mais de 2 (duas) inscrições com o mesmo cardápio, será escolhido as 2 primeiras inscritas;
8. Envio, junto da inscrição, da logomarca da entidade ou associação e do empreendimento apoiador e parceiro do ramo de alimentação;
9. Envio, junto da inscrição, de imagens dos pratos propostos no cardápio;
10. Em nenhuma hipótese terá o proponente credenciado qualquer vínculo empregatício com a Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú.

INSCRIÇÃO

1. O período de inscrição será de 12/06/2024 até 03/07/2024.
2. As inscrições deverão ser físicas com a documentação entregue na Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico com sede na Rua 2850 nº566, Centro, Balneário Camboriú, das 13h às 18h em dias úteis.
3. As inscrições para o evento serão 100% gratuitas;
4. Será realizada avaliação dos inscritos para verificar se a empresa e o cardápio atendem aos requisitos;

5. A empresa receberá a confirmação de sua participação no evento, até 5 de julho, de 2024;

6. Os estabelecimentos poderão inscrever um total de até 2 variedades de pratos que seu empreendimento parceiro oferecerá durante a Festa do Bom Sucesso contendo descritivo dos produtos;

7. As vagas serão preenchidas mediante **ordem de chegada e aprovação da Comissão Permanente de Eventos (Decreto 10.810/2022, Decreto 11.187/2023 e Decreto 11.586/2024)**.

8. A empresa terá o(s) prato(s) do seu estabelecimento divulgado pelas ferramentas de marketing do evento.

PERÍODO DE REALIZAÇÃO

A Festa do Bom Sucesso, acontecerá de 26 a 28 de julho de 2024 e terá seu foco de comunicação para consumo durante as atrações artísticas e culturais na Praça do Pescador, no Sítio Histórico da Barra.

PUBLICIDADE

A campanha de divulgação do evento ficará a cargo da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico, sendo publicada nas mídias sociais e outros meios conforme decidido pelo Departamento de Marketing.

Parágrafo único: É vedada, ao inscrito, a alteração de qualquer peça publicitária da Festa do Bom Sucesso. Caso sejam necessárias alterações e/ou adequações, estas devem ser solicitadas à Secretaria de Turismo.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Sobre os insumos e receitas com base cultural, baseado em relatos locais, apresentamos algumas propostas, sobretudo na origem luso açoriana do povoamento do litoral catarinense. Porém, há de se considerar o dinamismo da cultura, pois, os fluxos migratórios que recebemos, influenciam os hábitos e culturas locais, como os dos nossos vizinhos do Vale do Itajaí, os paranaenses, rio grandenses, paulistas, argentinos, uruguaios, e mais recentemente, haitianos e venezuelanos. Os pratos deverão

apresentar esta identidade cultural de Balneário Camboriú.

Sugestões:

Insumos à base de frutos do mar da nossa região: tainha, anchova, bagre, pescada amarela, linguado, badejo, robalo, corvina, maria luiza, guaivira, sororoca, abrótea, marimbá, palombeta, garoupa, pampo, galo, pingirica, espada, lula, polvo, ouriço, emplasto, viola, búzio, paraty, tanhota, charuto, sardinha, cação, cação martelo, papa-terra, siri, marisco de cultivo, ostra, vieira, camarão sete barbas, berbigão, crioulo, mistura (peixes pequenos variados que vem na rede de arrasto de camarão).

Acompanhamentos à base de mandioca: farinha, farofa, pirão, broas, beiju, rosca, empanados, purês, ensopados.

Cortes bovinos, normalmente carnes de segunda linha: músculo, costela, fígado, rim, língua, rabo, fato.

Cortes suínos: embutidos, barriga, torresmo, joelho, linguiça.

Aves: Galinha, marreco.

Frutas, plantas comestíveis, PANCS, temperos, especiarias, chás e infusões: Banana, bergamota, laranja lima, araçá, grumixama, pitanga, pitanga preta, guabiroba, taioba, palmito, ipê, alfavaca, aroeira, louro, limão galego, colorau ou urucum, alho, sálvia, carqueja, espinheira santa, erva cidreira, funcho, camomila, alecrim, tanchagem, serralha.

Observação: esta é uma lista preliminar de insumos e ingredientes, sendo que o participante poderá desenvolver suas próprias pesquisas no desenvolvimento das receitas, que deverá evidenciar os insumos ou técnicas locais.

Compete aos participantes:

- Usar os EPIs relacionados à área como toucas, luvas, máscaras, aventais, etc., seguindo todas orientações de higienização, descritas no “Manual de Conduta Segura para Serviços de Bares e Restaurantes”;
- Comunicar à comissão organizadora do evento, qualquer situação que comprometa a manutenção do inscrito na Festa do Bom Sucesso;
- Estar ciente de todas as condições presentes neste regulamento;

-
- Utilizar os materiais promocionais de divulgação do evento em seu estabelecimento e canais de mídias sociais;
 - Contatar única e exclusivamente com a Secretaria de Turismo para dirimir quaisquer dúvidas com relação às tendas gastronômicas;
 - Estar comprometido com a realização da Festa do Bom Sucesso, acompanhando programação, divulgando o evento ao maior número de pessoas possíveis;
 - Fornecer dados necessários para divulgação na imprensa, quando solicitado;
 - Estar sempre atento à qualidade de atendimento (incluindo o tempo de entrega do produto e simpatia);
 - Não desabonar a imagem da Festa do Bom Sucesso em hipótese alguma;
 - O estabelecimento deverá entregar mídia com sua marca/logotipo em pdf ou arquivo editável para o material de divulgação;
 - As tendas se comprometem a disponibilizar alimentação para a equipe de trabalho da Secretaria de Turismo com a entrega de 10 vouchers para consumo ao longo dos 03 dias de evento.
 - Autorizar uso de imagem;
 - No caso de a empresa desistir antes do final do evento, deve comunicar a Secretaria de Turismo sua justificativa com pelo menos 24hs antes de sua saída, e no caso de abandono sem comunicação prévia, a empresa não participará de ações por um período de 2 anos;
 - A Secretaria de Turismo poderá, a qualquer tempo, cancelar o presente edital, no todo ou em parte, sem que caiba qualquer direito de indenização às proponentes;
 - É vedada a cessão ou transferência do serviço, total ou parcial, bem como a subcontratação parcial de apoio, sob pena de exclusão da entidade ou associação.

Thiago Matheus Cumiotto Velasques
Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico

ANEXO I – Recomendações Gerais

1. Serão disponibilizadas até 20 vagas (dispostas conforme definição da Comissão Organizadora) para comercialização dos produtos;
2. As tendas serão cedidas pela organização do evento tipo: Barracas piramidal 3x3 com bancadas e testeiras, montadas por empresa contratada. Item sujeito à alteração visando atender às necessidades do evento;
3. Os espaços para utilização das tendas estarão disponíveis de 26 a 28 de julho de 2024, quando as entidades e/ou associações deverão desocupar a área, independente de aviso ou notificação. O horário de funcionamento das tendas deverá cumprir 100% da carga horária do cronograma da festa: 26/07/2024, sexta, das 19h às 24h; 27/07/2024, sábado, das 10h às 24h; 28/07/2024, domingo, das 10h às 22h;
4. É de responsabilidade das entidades e/ou associações zelar pela barraca, bem como responder por quaisquer eventualidades e/ou danos materiais ao fornecedor contratado;
5. As mercadorias poderão ser descarregadas até 01 hora antes do início da festa e só poderão ser retiradas após o término;
6. A montagem da instalação física (ponto de energia elétrica e água) será fornecida pela organização do evento desde que a proponente tenha entregue adequadamente o layout das instalações;
7. A instalação interna é de responsabilidade do participante, tais como: lâmpadas 220V de luz branca; instalação hidráulica (torneiras, sifão, pia), equipamentos de combate e prevenção a incêndio (extintor: identificação visual do extintor e no caso do uso de botijão de gás, mangueira com malha de aço), sendo necessária a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como a capacidade elétrica de cada equipamento;

8. Cada tenda deverá conter um extintor de Gás Carbônico – CO₂ – de no mínimo 4 quilos, de responsabilidade dos titulares do espaço, que o apresentarão, devidamente identificado e cheio para vistoria técnica do Corpo de Bombeiros (em data estipulada posteriormente pela Secretaria de Turismo);

9. A parte interna da estrutura do espaço é de responsabilidade dos participantes e deverá se adequar às normas da vigilância sanitária, bem como a observar os manuais de boas práticas e demais exigências da ANVISA;

10. Será providenciada pela organização do evento a identificação visual das tendas com nome, logotipo da entidade e tipo de alimentação comercializada. A fachada das mesmas seguirá um modelo padronizado e não poderá ser alterada, nem receber qualquer complemento que descaracterize seu padrão visual;

11. A instituição inscrita será a única responsável pela guarda e segurança dos seus bens materiais e itens de valores. Os pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora das tendas. Todo e qualquer equipamento, como fogões, freezers, fornos, geladeiras que irão compor o espaço ficam sob total responsabilidade do participantes durante todo o período do evento, até sua completa retirada;

12. Cada entidade ou associação deverá seguir o mapa da Festa quanto a sua localização e instalação. Este será entregue pela organização do evento;

13. A limpeza e conservação dos espaços da área ocupada deve ser diária, o lixo adequadamente acondicionado e o óleo, quando utilizado, descartado corretamente.

14. É obrigatória a utilização de uniformes (padronizado pela instituição) e acessórios de higiene, tais como: luvas, máscaras e toucas para os manipuladores de alimentos; e disponibilidade de álcool em gel;

15. É de total e irrestrita responsabilidade de cada instituição o compromisso em comercializar produtos que obedeçam às leis vigentes, principalmente ao que se refere

aos requisitos da vigilância sanitária;

16. Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado, conforme descrito no edital, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias, inclusive a disponibilização de lixeiras aos consumidores;

17. Os vendedores deverão manter a higiene pessoal como: unhas cortadas e limpas, não utilizar anéis, pulseiras ou qualquer tipo de adereço que venha a interferir nas normas da vigilância sanitária;

18. A venda de bebidas alcoólicas fica restrita a maiores de 18 anos; em caso de dúvida sobre a faixa etária do consumidor, fica a instituição responsável pela comprovação da mesma através de documento de identificação;

19. Todos e quaisquer danos que porventura venham a ocorrer aos consumidores deverão ser reparados pela entidade e/ou associação;

20. É proibido o serviço de garçons durante o evento e o funcionamento da praça de alimentação;

21. Não é permitida a venda de combos ou a criação de promoções e descontos de alimentos ou bebidas, exceto no último dia do evento, das 20h e 24h, com o único intuito de 'zerar o estoque' da entidade ou associação.

22. A entidade e associação e seu parceiro deverão limitar a quantidade de fritadeiras, quando utilizadas, a 03 unidades por tenda;

23. Manter durante toda a exploração da área a compatibilidade com as obrigações assumidas.

Ficha de Inscrição

Tendas Gastronômicas da Festa do Bom Sucesso

Entidade:	
CNPJ:	
Representante legal:	
Contato:	
Breve descrição da atuação e histórico da entidade:	

Empreendimento parceiro e apoiador do ramo da alimentação:	
CNPJ:	
Representante legal:	
Contato:	

Cardápio Sugerido:

Prato:	Serve quantas pessoas:	Preço de venda:

Como participante da Festa do Bom Sucesso, declaro que:

1. as informações acima são verdadeiras;
2. comprometo-me com todos os dispositivos apresentados no edital;
3. comprometo-me a participar integralmente da programação, nos horários estipulados.

B) DECLARO E CONCORDO COM AS CONDIÇÕES DO EDITAL DE SELEÇÃO

BALNEÁRIO CAMBORIÚ, ____/____/____

Nome: _____

Assinatura: _____

C) SECTUR:

() Recebido

BALNEÁRIO CAMBORIÚ, ____/____/____

Nome: _____

Assinatura: _____