



Diário Oficial
Municípios de Santa Catarina

Segunda-feira, 19 de junho de 2023 às 11:39, Florianópolis - SC

PUBLICAÇÃO

**Nº 4893330: EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº
005/2023-FUMTUR**

ENTIDADE

Prefeitura municipal de Balneario Camboriu

MUNICÍPIO

Balneário Camboriú



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:4893330>

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 005/2023
SELEÇÃO 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 **pessoas jurídicas**, 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 28 a 30 de julho de 2023.

OBJETO

O presente edital tem por objeto a seleção de **Entidades do Terceiro Setor 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 gastronômica utilizando de receitas com base cultural, usando insumos locais, criando uma praça de degustação de receitas da cidade. Deste modo, as tendas apresentarão um cardápio com diferencial cultural e afetivo.

Cada tenda participante poderá também homenagear pessoas, que reforce essa correspondência cultural, podendo ser um cozinheiro, um pescador, uma pessoa da comunidade, da entidade ou da escola.

JUSTIFICATIVA

Balneário Camboriú possui uma rica diversidade cultural e ingredientes peculiares da nossa região. A Festa do Bom Sucesso é uma ação de conagração 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 **(02) duas categorias** utilizando receitas que tenham como ingredientes insumos de reconhecido consumo local (conforme sugestões nas Disposições Gerais deste edital), técnicas tradicionais e que contam a história da cidade. Poderão se inscrever entidades, associações, APP's de núcleos infantis e escolares, religiosas e instituições que tenham uma atuação relevante para a construção da cidadania e da cultura da 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 **18 tendas** na dimensão de 3x3 metros, dispostas conforme definição da organização do evento.

O fornecimento de serviço de alimentação inicia para o público na sexta-feira, dia 28 de julho das 19 horas às 24 horas, no sábado, dia 29 de julho, das 10h às 24 horas, e no domingo, dia 30 de julho, das 10h às 24 horas. As tendas serão cedidas pela organização do evento e estarão disponíveis para ocupação, montagem e decoração a partir da quinta-feira, dia 27 de julho, às 19 horas, e para desmontagem no domingo, às 24 horas. Em todo o período de atendimento, as tendas deverão estar com as equipes participantes.

Após a seleção final dos inscritos, a Comissão Permanente de Eventos realizará uma reunião com os selecionados para definição dos preços dos produtos, que serão negociados com o grupo e tabelado, para que não ocorra concorrência de valores entre as tendas, no entanto, consideramos prever valores compatíveis com festas populares, para atender todos os públicos. Na ocasião, também serão apresentadas as recomendações gerais do evento e os inscritos poderão esclarecer suas dúvidas.

A entidade ou associação poderá se associar a empreendimento apoiador e parceiro, do ramo de alimentação para realizar o serviço de gastronomia, 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.

Comissão de Eventos: A Equipe Organizadora será composta pela Comissão Permanente de Eventos constituída pelo Decreto 10.810 de 06/05/2022 e Decreto 11.187 de 15/03/2023 e demais servidores da Sectur, designados pelo Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico.

Os participantes deverão prever e se responsabilizarem para a tenda:

1. As instalações internas, tais como: lâmpadas 220V – luz branca, extensões elétricas compatíveis com a amperagem para os equipamentos utilizados; sendo necessária a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como a capacidade elétrica de cada equipamento;
2. Caixa de recebimento de valores, cardápio e preços em boa condição de visualização;
3. Providenciar pia e coletor de água usada para os 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 se 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 barraca, bem como responder por qualquer eventualidade e/ou danos materiais ao fornecedor contratado para locação deste item;
9. É de total responsabilidade dos participantes, os materiais como: pratos, potes, talheres e guardanapos para oferecer ao consumidor;
- 10. É de responsabilidade de cada grupo a separação dos resíduos em lixeiras próprias para lixo orgânico e lixo reciclável, para posterior coleta seletiva.**

CATEGORIAS

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;
2. Lanches, petiscos e porções: cachorro quente, hambúrguer, batata frita, espetinhos, camarão soltinho, pastel, pinhão, bolinhos, milho verde, comidinhas de feira, marisco,

pipoca, outros;

3. Doces e sobremesas: cuca, coquinho, cocada, pé de moleque, algodão-doce, chocolates caseiros, brigadeiros, pastel de nata, quindim, outros;
4. Bebidas: caldo de cana, quentão, quentão sem álcool, concertada, caipirinha, café, sucos, chopp e outros;

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.

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, para a prevenção de doenças e vírus transmissíveis, como o vírus da Covid-19;
6. Proposta de cardápio e preços compatíveis com a realidade de festa popular e identidade cultural;

INSCRIÇÃO

1. As inscrições iniciam em 19/06/2023, com término em 30/06/2023, ou até o preenchimento das 18 vagas.
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. Serão analisados os inscritos para avaliar se a empresa e o cardápio atendem aos requisitos;
5. A empresa receberá a confirmação de sua participação no evento, até 07 de julho de 2023;

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

7. Em caso de haver mais de 2 inscrições com o mesmo cardápio, serão selecionadas as 2 primeiras inscritas, neste caso, dos pratos desclassificados, os grupos serão informados para que possam substituir a inscrição inicial.

8. As fotos do prato serão fornecidas pelo próprio estabelecimento no momento da inscrição, ou até a data limite de divulgação deste edital;

9. As vagas serão preenchidas mediante **ordem de chegada e aprovação da Comissão Permanente de Eventos;**

10. 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 28 a 30 de julho de 2023 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 e Desenvolvimento Econômico.

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. As feiras também são uma característica cultural da cidade, então a diversidade de feira poderá ser explorada.

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, pigirica, espada, lula, polvo, ouriço, emplasto, viola, búzio, parati, tainhota, 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, feto.

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;
- Seguir todas as 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 Edital;
- 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;
 - Cada tenda de alimentação deverá disponibilizar no mínimo 10 (dez) vouchers de seu prato principal para Secretaria de Turismo, entregues até dia 26/07/2023 às 18h para a Comissão Permanente de Eventos; estes serão distribuídos aos servidores, conforme escala de trabalho no evento;
 - Autorizar uso de imagem;
 - **Não haverá estacionamento exclusivo para os inscritos;**
 - No caso da 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.

THIAGO MATHEUS
CUMIOTTO
VELASQUES:03713
665931

Assinado de forma digital
por THIAGO MATHEUS
CUMIOTTO
VELASQUES:03713665931
Dados: 2023.06.19
11:11:06 -03'00'

Thiago Matheus Cumiotto Velasques
Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico Interino

ANEXO I – Recomendações Gerais

1. Serão disponibilizadas até 18 vagas (dispostas conforme definição da Comissão Organizadora) para comercialização dos produtos;
2. As tendas serão cedidas pela organização do evento tipo barracas gastronômicas na dimensões 3 x 3m. Montadas por empresa contratada. Item sujeito à alteração visando atender às necessidades do evento;
3. Os espaços para utilização dos estandes estarão disponíveis de 28 a 30 de julho de 2023, quando as entidades e/ou associações deverão desocupar a área, independente de aviso ou notificação. O horário de funcionamento das barracas deverá cumprir 100% da carga horária do cronograma da festa: sexta-feira, dia 28 de julho às 19 horas às 24 horas, no sábado, dia 29 de julho, das 10 às 24 horas, e no domingo, dia 30 de julho, das 10 às 24 horas.
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 uma 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 a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como a capacidade elétrica de cada equipamento;
7. A instalação interna é de responsabilidade da instituição, tais como: lâmpadas 220V – luz branca; instalação hidráulica (torneiras, sifão, pia), equipamentos de combate e prevenção à 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 – mínimo 4 quilos,

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) visando a instalação posterior, conforme normas para funcionamento e liberação dos espaços;

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

10. É de responsabilidade de cada grupo a separação dos resíduos em lixeiras próprias para lixo orgânico e lixo reciclável, para posterior coleta seletiva.

10. Serão providenciadas pela organização do evento, identificação visual dos espaços com nome, logotipo da entidade, tipo de alimentação comercializada e a fachada das mesmas seguirá um modelo padronizado e não poderá ser alterada, nem receber qualquer complemento que descaracterize o padrão visual da mesma;

11. A instituição será responsável pela guarda e segurança dos bens materiais, os pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora das barracas. Toda e qualquer máquina, como fogões, freezers, fornos, geladeiras, e demais equipamentos que irão compor o espaço ficam sob total responsabilidade da titular durante todo o período do evento, até sua completa retirada;

12. Cada entidade e/ou associação deverá seguir o mapa da Festa, que deverá ser entregue pela organização do evento quanto à disposição das barracas;

13. A limpeza e conservação dos espaços da área ocupada, devem ser obrigatoriamente limpas diariamente, o lixo adequadamente acondicionado e o óleo (quando utilizado) descartado de maneira correta.

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. 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:

Bebidas a serem comercializadas:

--

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.

Assinatura:

Data: