

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

A Prefeitura Municipal de Ituporanga, através da Secretaria de Turismo, Cultura, Esportes e Eventos, torna público, para o conhecimento dos interessados, que de 02 a 14 de julho de 2024, estarão abertas as inscrições das empresas interessadas em participar da segunda edição do projeto **Sabores de Ituporanga**, na forma especificada no item 01 deste edital.

O Sabores de Ituporanga é um programa de gastronomia que apresenta como resultado final um festival gastronômico, no modelo de circuito.

1. OBJETIVOS

Chamada pública visando o credenciamento empresas do setor de alimentos e bebidas, compreendidos nos segmentos de: restaurantes, cafeterias e confeitarias, hamburguerias, pizzarias, petisqueiras, propriedades rurais com serviço de alimentação e lojas de produtores locais no ramo de alimentos, interessadas na participação do Projeto Sabores de Ituporanga.

1.2 A participação das empresas interessadas será realizada pela Prefeitura Municipal de Ituporanga, através da Secretaria de Turismo, Cultura, Esportes e Eventos e pelo Sebrae/SC, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

1.3 A 2ª Edição do Festival Gastronômico Sabores de Ituporanga acontecerá de 30 de outubro a 17 de novembro de 2024, no modelo de Circuito Gastronômico, nos próprios estabelecimentos inscritos.

1.4 É condição eliminatória para participar do festival gastronômico, descrito acima, a participação na etapa preparatória que acontece de 16 de julho de 2024 a 20 de outubro de 2024.

2. JUSTIFICATIVA

O município de Ituporanga vem atuando desde 2023, para o posicionamento da gastronomia local e o fomento do turismo gastronômico por meio do desenvolvimento de eventos gastronômicos e da qualificação dos empreendimentos locais. A primeira edição aconteceu no modelo de circuito gastronômico, despertando o olhar dos empreendimentos da gastronomia e toda produção associada, para as possibilidades de ações promocionais e do exercício da colaboração e parceria do setor. O tema mote do primeiro evento foi "Dá Origem à Mesa", no qual a consultoria trabalhou a integração dos produtores locais ao setor gastronômico, valorizando o principal ingrediente local, que é a cebola. Para o ano de 2024, é necessário inovar e continuar qualificando o setor. Assim, pretende-se desenvolver a segunda edição do Sabores de Ituporanga, aprimorando e ampliando o evento, num modelo

participativo entre a gestão pública e iniciativa privada, reunindo ações de gestão e planejamento com a governança pública e privada, capacitações e integração do setor e estratégias de comunicação e resultados. Como entrega, será desenvolvido um evento, onde todos os estabelecimentos comercializarão seus pratos e produtos.

3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 Serão credenciados 15 (quinze) estabelecimentos, nos termos do item 1 deste edital.

3.2 Até o dia 15/07/2024, os interessados deverão protocolar na Secretaria Municipal de Turismo, cultura, esporte e lazer, (localizada na Rua Pres. Nereu, 200 - Centro, Ituporanga - SC, 88400-000 ou pelo e-mail: cultura@ituporanga.sc.gov.br) os documentos exigidos:

- a) Cartão do CNPJ;
- b) Certidão Negativa Municipal;
- c) Termo de Adesão de participação ao projeto conforme link abaixo: <https://forms.gle/4ABWoqHTfCrcRwU76>

3.2.1 Os documentos exigidos para validação da inscrição poderão ser anexados no mesmo link do termo de adesão, não sendo assim, necessário o protocolo na secretaria mencionada no item 3.2.

3.3.1 O participante deste evento declara, no ato da assinatura do termo de adesão:

3.3.2 Declara que será de sua autoria ou de adaptação a receita do prato criado, de modo que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, tudo sob sua exclusiva responsabilização;

3.3.3 Concorde em ceder à Organização do projeto, sem qualquer ônus para esta e em caráter definitivo, plena e totalmente todos os direitos de utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do resultado do projeto.

3.3.4 Autoriza os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, filmes, vídeos e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação do projeto.

3.3.5 Declara estar ciente que os dados pessoais recolhidos pelos organizadores são armazenados pelo período necessário de realização do projeto. Declara ainda, para os devidos efeitos, que as informações fornecidas são verdadeiras, e autoriza efetuar sua recolha, utilização, registro e tratamento, realizados no âmbito do desenvolvimento do referido projeto, em conformidade com a lei geral de proteção de dados.

3.3.6 A mera inscrição no projeto previsto neste edital, implica no total conhecimento e

aceitação integral deste edital.

3.4 Caso apareçam mais de 15 (quinze) interessados e todos atendam aos requisitos dispostos neste edital, caberá a equipe técnica do Sebrae a seleção e usará os seguintes critérios para seleção dos estabelecimentos:

- a) Dará prioridade aos interessados que participaram do Primeiro Circuito Gastronômico, no ano de 2023.
- b) O segundo critério é preferência para estabelecimentos fixos que ofereçam a opção de atendimento do serviço de alimentação no local;
- c) O terceiro critério será para selecionar as empresas que tenham além do atendimento de salão, o serviço de atendimento por retirada no balcão (take away) e delivery, com comprovada experiência na operação e devidamente regular com a atividade;
- d) Por último, o critério de desempate será sorteio realizado na Secretaria de Turismo, Cultura, Esportes e Lazer, no dia 15 de julho de 2024.

3.5 A entrega dos documentos fora do prazo estabelecido neste edital ou a ausência de qualquer um deles acarretará em imediata desclassificação.

4. DAS ETAPAS DO EVENTO

O projeto Sabores de Ituporanga, inicia com a etapa preparatória em 16 de julho e encerra com a realização do Circuito Gastronômico até 17 de novembro de 2024.

Etapa preparatória	
Adesão e diagnóstico das empresas interessadas	02 a 14 julho de 2024
Encontro com as empresas inscritas para alinhamento critérios e metodologia do festival	16 de julho de 2024
Capacitações e consultorias para elaboração do prato do Circuito	Julho, agosto e setembro/2024
Capacitações e consultorias para atendimento e comunicação	Setembro e outubro/2024

Etapa do evento	
Evento de abertura com mostra gastronômica	29 de outubro/2024
Circuito Gastronômico	30 de outubro a 17 novembro/2024

4.1 As datas dos encontros serão apresentadas na primeira reunião do grupo, dia 16 de julho de 2024.

5- DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

As empresas selecionadas serão consideradas participantes que, por seu turno, deterão as seguintes obrigações, sob pena de exclusão:

- 5.1 Guardar harmonia com a temática da edição do projeto;
- 5.2 Participar de todas as reuniões e capacitações programadas;
- 5.3 Utilizar os materiais de divulgação-oficial do Festival Gastronômico durante todo o período do evento;
- 5.4 Divulgar o projeto em suas redes sociais e site;
- 5.5 Promover ativamente o Festival gastronômico aos clientes e orientá-los a avaliar o prato, durante o período de realização, pela plataforma disponibilizada;
- 5.6 Fornecer 05 (cinco) vouchers cortesia do prato do festival, para o período do circuito, que serão utilizados para ações promocionais do evento;
- 5.6 Zelar por todo material de divulgação e promoção do evento;
- 5.7 Informar a quantidade de pratos vendidos do menu do Festival Gastronômico, conforme ferramenta para registro das vendas;
- 5.8 Capacitar e orientar a equipe de colaboradores para a divulgação do evento, antes e durante o evento;
- 5.9 Manter o prato do Festival, durante todo o período do evento;
- 5.10 Informar a organização sobre os dias e horários de funcionamento do estabelecimento e eventuais mudanças;
- 5.11 Elaborar o Prato do festival de acordo com os critérios estabelecidos;
- 5.12 Custear ações definidas pelo grupo e aprovadas pela Comissão Gestora, caso não tenha apoio de patrocinador e/ou não estejam contempladas no escopo do projeto;
- 5.13 Promover ações integradas à programação do festival, para movimentar a casa.
- 5.14 Caso o empreendimento venha a ser selecionado e no decorrer do projeto opte pela desistência (sem justificativas cabíveis), na qual não haja tempo hábil de incluir um novo empreendimento, a empresa ficará com a participação restringida na terceira edição do circuito gastronômico.
- 5.15 O não cumprimento das regras contidas neste edital, também excluirá o empreendimento de participar da terceira edição do circuito.
- 5.16 O estabelecimento compromete-se em cumprir o horário de funcionamento informado à organização.

6. REGULAMENTO DO PRATO EXCLUSIVO

6.1 O tema do evento será "Todos os Caminhos levam à Mesa", assim sendo, os pratos devem ser harmonizados dentro desta temática. No primeiro encontro do grupo, dia 16 de julho, a equipe técnica apresentará o embasamento e direcionamento para a criação dos pratos contextualizados no tema.

6.2 Critérios para criação do prato:

- a) Ser inédito, não ter no cardápio do restaurante e nem ter sido o prato do circuito gastronômico do ano anterior.

- b) Utilizar ingredientes da produção local e catarinense em destaque no prato;
- c) Utilizar o tema proposto, para a composição e desenvolvimento do prato;
- e) Entregar junto com o descritivo do prato criado, a história do prato;

6.3 O prato exclusivo, deverá servir 1(uma) pessoa ou mais, desde que, informado juntamente com o descritivo do prato

6.4 O restaurante poderá oferecer além do “prato” regular, uma opção vegetariana;

6.5 Os menus deverão ser pensados e elaborados para oferecer uma experiência gastronômica, obedecendo as categorias abaixo:

- a) Restaurantes a la carte: prato principal + entrada e/ou sobremesa.
- b) Hamburguerias e lancherias: combo contendo o lanche + um item, que poderá ser, entrada, sobremesa ou um drink ou bebida harmonizados;
- c) Pizzaria e petisqueiras: combo contendo o prato principal + 1 item, que poderá ser, entrada, sobremesa ou um drink ou bebida harmonizados;
- d) Cafeterias, confeitarias, empórios e docerias: o menu exclusivo deverá ser um combo, contendo uma bebida + um doce/salgado, ou um prato doce e um salgado;
- e) Restaurantes que servem a categoria buffet poderão participar desde que na modalidade “Buffet Livre”, com entrada e prato principal. Neste caso, os alimentos que farão parte do prato, deverão receber posição de destaque no buffet;

6.6 O cardápio proposto pelo estabelecimento participante passará pela avaliação de uma curadoria, formada por integrantes da comissão organizadora e equipe técnica, antes da produção fotográfica;

6.7 Poderá ser solicitado pelo comissão, que os restaurantes enviem, juntamente com a descrição de seu “Prato”, seu cardápio normal, podendo ser arquivos em PDF, JPG ou fotos;

6.8 Para avaliação do “Prato” será obrigatória também o envio de uma foto do prato que será servido (tirada por celular);

6.9 Em casos de “Pratos”, semelhantes a outros estabelecimentos ou o não cumprimento dos critérios estabelecidos, a curadoria solicitará alteração do “Prato”, e o estabelecimento terá 2 (dois) dias corridos para fazer o envio final da descrição dos pratos;

6.10 Os estabelecimentos que não alterarem seu “Prato”, conforme solicitação da curadoria serão excluídos da edição do festival por descumprimento das regras e vedada sua participação do próximo festival gastronômico.

7. DAS CAPACITAÇÕES E REUNIÕES

7.1 A Participação das Capacitações e Reuniões alusivas ao evento será oferecida sem custo adicional aos estabelecimentos e serão obrigatórias.

7.2 As capacitações e reuniões acontecerão conforme programação a ser informada na reunião de alinhamento do evento com todos os participantes.

7.3 As capacitações serão obrigatórias, devendo em todos os encontros ter representantes do empreendimento participante.

7.4 O empreendimento deverá ter no mínimo 80% de comparecimento nos encontros, sob pena de eliminação na participação no Festival Gastronômico.

8. DA PRODUÇÃO FOTOGRÁFICA

8.1 A produção fotográfica será exclusivamente feita pelo fotógrafo oficial do evento.

8.2 As fotografias dos pratos serão agendadas previamente e acontecerão em um único local, devendo o estabelecimento participante, comparecer no horário agendado para a produção, com o prato exclusivo do evento, conforme orientação do grupo gestor;

8.3 Em caso de não cumprimento do cronograma fixado com o fotógrafo sem aviso prévio, será feita a cobrança de uma nova produção fotográfica como ressarcimento adicional ao profissional no valor de R\$500,00.

8.4 O não comparecimento no local e horário agendado para a produção fotográfica implicará em exclusão do participante;

8.5 Não será permitida a veiculação junto ao prato de marcas que não sejam parceiras do projeto, salvo produtos dos parceiros e patrocinadores oficiais do Festival.

8.6 Não será permitido o uso de embalagens descartáveis nas fotos. Todas as produções deverão ser feitas com uso de pratos, louças e taças (da responsabilidade do restaurante participante).

8.7 Todas as apresentações dos pratos exibidas nas fotos deverão ser servidas fielmente aos clientes do festival.

9. EVENTO DE ABERTURA

9.1 Para o evento de abertura do Circuito será organizada uma Mostra Gastronômica;

9.2 A participação no evento de Abertura é obrigatória e o estabelecimento deverá fornecer e se responsabilizar por:

- a) Oferecimento de mini porções dos menus criados para degustação;
- b) Oferecimento gratuito de bebidas que harmonizem com os menus do festival;
- c) Disponibilizar louças para servir seus menus.
- d) Disponibilizar equipe para servir.

9.3 O grupo poderá optar por realizar um evento com comercialização de refeições, desde que, o planejamento do evento seja aprovado pela comissão gestora do projeto;

9.4 O grupo poderá captar patrocínio para custear as despesas do evento de abertura;

9.5 O evento de abertura será organizado para convidados, cujo número de participantes e listagem será definido pela Comissão gestora.

9.6 As despesas com o evento de abertura, com locação do espaço, sonorização e protocolo serão custeadas pela organização do evento.

9.7 As despesas com o evento de abertura, relacionadas ao serviço, como garçons, equipe de limpeza e bebidas serão custeadas pelos empresários;

9.8 O grupo poderá em conjunto e com a validação da comissão gestora, definir ações não

9.9 O grupo poderá captar patrocínio para custear as despesas não previstas do evento de lançamento.

10 . VALOR PARTICIPAÇÃO

10.1 O projeto terá seu custo subsidiado pela prefeitura municipal e pelo Sebrae, conforme

planejamento definido.

10.2 Para participação no projeto, na edição indicada neste edital, o estabelecimento selecionado não terá custo, salvo em ações não previstas e aprovadas pelo grupo.

- a) Os valores serão definidos pelo grupo de empresas participantes;
- b) A forma de pagamento será combinada com cada estabelecimento.

11.DAS OBRIGAÇÕES DOS ORGANIZADORES

11.1 Planejar e organizar o festival e tomar as decisões estratégicas para o sucesso do evento;

11.2 Criar comissões e dar apoio para viabilizar o desenvolvimento das ações planejadas;

11.3 Prospectar patrocínios e parcerias;

11.4 Promover os restaurantes participantes de forma igualitária;

11.5 Organizar as oficinas orientadoras e capacitações às equipes dos estabelecimentos participantes;

11.6 Produção fotográfica dos “Pratos”, que compõem o festival;

11.7 Criar campanha de comunicação e o desenvolvimento das peças gráficas e digitais do evento:

- a) Elaboração da comunicação visual a ser utilizada nas Redes Sociais e site;
- b) Elaboração Cardápio Digital;
- c) Elaboração das artes gráficas do evento, conforme campanha e materiais definidos.

11.8 Apoiar na organização do evento de abertura do Festival: recepção, cerimonial e materiais para exibição audiovisual;

11.9 Ceder ferramentas e gerenciar o controle da venda diária dos pratos.

11.10 Monitorar o projeto durante as etapas de pré evento, realização do evento e promover reunião de apresentação de resultados, pós evento.

11.12 Direcionar a comissão gestora no planejamento e execução do projeto.

12. COMISSÃO GESTORA

12.1 A Comissão gestora do projeto será formada por representantes do Sebrae, regional Alto Vale, da prefeitura, secretaria de turismo, cultura, esportes e lazer e por empresários da Associação Visite Ituporanga - AVI.

- a) O Sebrae designará equipe técnica qualificada, através da aplicação da metodologia COCRIANDO SABOR E SABER para condução da comissão e desenvolvimento do projeto.

12.2 A comissão gestora do Sabores de Ituporanga, edição 2024, é composta pelos seguintes representantes:

- a) Edinete Patrícia da Silva, Assessora de turismo, cultura, esportes e eventos de Ituporanga

- b) Ana Paula Rosenbrock, gestora de turismo do Sebrae Regional Alto Vale.
- c) Ana Carolina Grah Nicolodelli, Diretora de cultura de Ituporanga
- d) Tamara Hubner Cardoso Legarrea, consultora técnica credenciada ao Sebrae SC
- e) Adriana Corrêa Bittencourt, empresária representante da Associação Visite Ituporanga
- f) Ricardo Clasen, empresário representante da Associação Visite Ituporanga

12.3 A comissão gestora possui função consultiva e poderá montar comissões e convidar para fazer parte, membros de empresas e instituições de interesse.

12.4 A comissão gestora poderá organizar com o grupo, outras ações não previstas no plano de trabalho, assumindo todas as responsabilidades operacionais e financeiras.

12.5 Os casos não previstos no presente edital, serão resolvidos pela Comissão gestora.

6 - DAS INFORMAÇÕES ADICIONAIS

6.1 A presente CHAMADA PÚBLICA **não configura relação contratual de prestação de serviços** com o Município de Ituporanga.

6.2 Ao participar desta CHAMADA PÚBLICA o interessado declara estar ciente e concorda com as condições estabelecidas neste edital.

6.3 O Município de Ituporanga não fornece qualquer seguro ou garantia aos produtos expostos, não se responsabilizando pela ocorrência de furto ou danos.

6.4 No caso de situações adversas e não previstas no presente edital a comissão organizadora poderá deliberar as resoluções.

Ituporanga, 02 de julho de 2024.

Ituporanga (SC), 01 de Julho de 2024.

Edinete Patricia da Silva

Assessora da Secretaria de Turismo, Cultura, Esportes e Eventos.