



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA OCUPAÇÃO DE PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
DO 1º FESTIVAL DO MAR DE BOMBINHAS - 01/PMB/2023**

O Prefeito Municipal de Bombinhas, no uso das suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no artigo 23 da Constituição Federal e as disposições aplicáveis das legislações pertinentes torna público aos interessados que as inscrições para ocupação da praça de alimentação do 1º Festival do Mar de Bombinhas poderão ser efetivadas nos prazos e condições deste edital.

1. DO OBJETO

1.1 O presente edital tem como objeto a seleção de interessados em obter a concessão de espaço na PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO do 1º FESTIVAL DO MAR DE BOMBINHAS, que acontecerá do dia 13 a 16 de abril de 2023.

1.2 As inscrições poderão ser realizadas no período de 23 de fevereiro ao dia 23 de março de 2023, até o horário limite de 17h30, pelo email: festivaldomar@bombinhas.sc.gov.br.

1.3 O 1º FESTIVAL DO MAR DE BOMBINHAS, em sua primeira edição, tem como objetivo promover a cultura pesqueira local, fomentar atividades artísticas, culturais, esportivas e sociais, desenvolver o potencial turístico cultural e proporcionar atividades de lazer e entretenimento a moradores e visitantes.

1.3 As etapas deste edital de Chamamento são:

1.3.1 Inscrição

1.3.2 Habilitação

1.3.3 Seleção

2. DAS CONDIÇÕES

2.1 Poderão participar deste edital pessoas jurídicas, do setor gastronômico, domiciliados em Bombinhas, com ou sem estabelecimento comercial (*dark kitchens*) e pessoas físicas para a modalidade instalação móvel.

2.2 Os interessados (pessoa jurídica) em participar deste edital deverão apresentar a seguinte documentação:

2.2.1 Comprovante de Inscrição e Situação Cadastral de Pessoa Jurídica, cuja atividade principal e/ou secundária deve ser compatível com a proposta;

2.2.2 Certidão Negativa de Débitos Municipal;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS

- 2.2.3 Certidão Negativa de Débitos Estadual;
- 2.2.4 Certidão Negativa de Débitos Federal;
- 2.2.5 Certidão Negativa de Débitos do FGTS;
- 2.2.6 Certidão Negativa de Débitos Trabalhista;
- 2.2.7 Arquivo digital da logo da empresa;
- 2.2.8 Proposta do Cardápio com o nome, descrição, foto e valor de cada prato.

2.3 Os interessados (pessoa física) em participar deste edital deverão apresentar a seguinte documentação:

- 2.3.1 Ficha de inscrição cuja atividade deve ser compatível com a proposta do item 2.5.2;
- 2.3.2 CPF;
- 2.3.3 Cópia de RG;
- 2.3.4 Comprovante de residência no Município de Bombinhas;
- 2.3.5 Proposta com o nome, descrição e valor do produto.

2.4 É absolutamente proibida a transferência, cessão ou sublocação do espaço, sob pena de cancelamento do direito ao uso e multa de 2 vezes o valor da taxa paga no ato da inscrição.

2.5 As inscrições poderão ser realizadas nas seguintes modalidades:

2.5.1 **Stand Fixo:** disponibilização de *10 stands no tamanho de 4m x 3m*, com área de cozinha montada, instalação de água, pia, energia elétrica e área de atendimento com balcão, montados no pavilhão da Praça de Alimentação.

2.5.2 **Instalação Móvel:** disponibilização de espaço para instalação de 10 unidades de equipamento móvel de produção de alimentos, sendo (2) dois carrinhos de Churros; 2 (dois) carrinhos de Pipoca; 2 (dois) carrinhos de algodão doce e 2 (dois) carrinhos de espetinhos e 2(dois) de doces em geral, que serão alocadas em toda área do evento.

2.5.3 **Fast Food:** disponibilização de 4 stands no tamanho 3mx3m, com área de cozinha montada, instalação de água, pia, energia elétrica e área de atendimento com balcão, montados no pavilhão da Praça de Alimentação para comercialização de *fast food* como hamburguer, cachorro quente, pastel e pizza.

3. DA HABILITAÇÃO E SELEÇÃO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS

3.1 A Comissão Organizadora do Evento, nomeada pelo Decreto Municipal nº 2967, de 15 de fevereiro de 2023, procederá a análise da documentação de Habilitação dos inscritos, resultando na “Relação de Inscritos no Edital 01/PMB/2023” com o resultado dos habilitados.

3.2 Contra o resultado preliminar da fase habilitatória, caberá pedido de reconsideração, devidamente fundamentado, a ser protocolado exclusivamente pelo sistema de protocolo no autoatendimento da Prefeitura Municipal de Bombinhas (<https://bombinhas.atende.net/cidadao>), no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do resultado preliminar da fase de habilitação.

3.2.1 Recursos extemporâneos não serão apreciados.

3.3 Após o resultado final da Habilitação, a Comissão Organizadora do Evento realizará a avaliação técnica das propostas e classificação, conforme Critérios de Pontuação abaixo:

Critério	Peso	Nota
Adequação à Culinária Tradicional	10	0 a 10
Criatividade	8	
Originalidade	8	
Utilização de insumos locais	6	
Coerência de preço	5	

3.4 Os inscritos serão selecionados por ordem decrescente de pontuação.

3.4 Quanto ao resultado da avaliação técnica não caberá recurso.

3.5 É de responsabilidade do inscrito acompanhar a divulgação dos resultados preliminar e final de ambas as fases do processo, nos meios de comunicação mencionados.

3.6 Após a divulgação dos resultados, os selecionados deverão realizar o pagamento da locação de espaço para o desenvolvimento da atividade, conforme abaixo disposto:

I – Restaurante – 500 UFRM

II – Fast Food – 350 UFRM

III – Instalação Móvel: 150 UFRM

3.7 Os stands serão escolhidos pelos selecionados obedecendo ordem de pontuação (maior pontuação escolhe primeiro).



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**

3.8 É de total responsabilidade da empresa selecionada para o Stand Fixo equipar a cozinha com os equipamentos necessários para a produção dos alimentos, como fogão, forno, forno micro-ondas, geladeira, mesa, fritadeira, louças e demais utensílios.

3.9 Os selecionados deverão obedecer às determinações da legislação municipal referente ao uso de utensílios de uso único/ descartáveis, como pratos, copos e talheres.

3.10 Os selecionados serão responsáveis pelo atendimento do cliente, emissão, recebimento do valor, produção e entrega do pedido, bem como a divulgação do cardápio.

3.11 O Município de Bombinhas disponibilizará equipe de limpeza das mesas e da praça de alimentação e recolha dos resíduos.

4. DAS OBRIGAÇÕES

4.1 São obrigações dos contemplados:

- Arcar com eventuais despesas referentes ao funcionamento dos espaços, inclusive segurança;
- Responder por todo e qualquer dano causado ao patrimônio público e/ou a terceiros;
- Não comercializar bebidas;
- Utilizar somente a área delimitada para a atividade;
- Responsabilizar-se pelo recolhimento e devida destinação do lixo produzido por seu estabelecimento;
- Retirar todas as instalações e pertences da área envolvida em até 24 (vinte e quatro) horas após o término do evento.

4.2 O descumprimento de qualquer das cláusulas presentes neste item implicará advertência e, na persistência em interdição imediata do espaço, sem prejuízos das demais penalidades cabíveis.

4.3 A Organização do Evento terá total liberdade de solicitar a retirada do material instalado caso fique constatado que as instalações não atendem o mínimo de padrão de organização e higiene esperado para esses casos;

5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**

5.1 As decisões da Comissão Organizadora do Evento em quaisquer etapas serão soberanas e sobre o seu resultado não caberão recursos nem esclarecimentos adicionais.

5.2 Pela adesão ao presente Edital, o inscrito autoriza a Prefeitura Municipal de Bombinhas a utilizar as imagens produzidas durante o evento para fins de divulgação.

5.3 A participação no processo implica na aceitação integral e irretroatável dos termos deste instrumento, bem como observância dos regulamentos, normas e disposições legais pertinentes.

5.4 O Município de Bombinhas poderá baixar novas determinações e esclarecimentos em relação a este Edital, cabendo a solução dos casos omissos à Comissão Organizadora..

5.5 Toda e qualquer alteração deste Edital será publicada no site da Prefeitura Municipal de Bombinhas (www.bombinhas.sc.gov.br).

5.6 Este Edital entra em vigor na data de sua publicação.

Bombinhas, 22 de fevereiro de 2023.

PAULO HENRIQUE DALAGO MULLER

Prefeito Municipal

ANEXO I

GASTRONOMIA DE BASE COMUNITÁRIA BOMBINENSE*

Exemplos de pratos da culinária tradicional:

- Peixe assado na folha de bananeira com banana cozida e batata doce cozida
- Peixe seco (escalado) com pirão d'água e mamão verde ensopado
- Caldo de Peixe com pirão (do caldo)
- Desfiado de peixe seco (ou fresco) com pirão d'água (ou feijão) com refogado de repolho
- Peixe cozido no feijão com chuchu
- Peixe frito com Arroz e refogado de abóbora
- Peixe aberto assado com escama, com cozido de chuchu, abóbora, batata doce e aipim
- Refogado de Marisco com pirão d'água e ensopado de repolho



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**

- Marisco cozido com aipim e abóbora
- Fritada de camarão com banana cozida e chuchu
- Ensopado de camarão com pirão d'água
- Cozido de goiá com pirão
- Sopa de berbigão com chuchu, aipim e abóbora cozida
- Ensopado de buzio com pirão e refogado
- Galinha caipira ensopada com polenta ou aipim
- Galinha Caipira (quando nova) frita com mamão verde ensopado
- Carne de porco frita ou no feijão
- Carne verde (bovina, fresca) assada na panela com aipim, arroz e salada verde
- Carne seca (bovina) no feijão com batata doce
- Carne seca (bovina) assada na brasa com pirão e refogado de repolho
- Sopa de camarão

Café da manhã se apresenta com:

- Café
- Banana cozida
- Aipim frito
- Batata doce
- Milho cozido
- Farofa de ovo
- Farofa de torresmo
- Ovo frito
- Polenta doce
- Beiju
- Bolinho capitania (bolinho de frigideira) de fubá doce com banana
- Arroz doce
- Melado de cana
- Abóbora com leite
- Polenta fina doce
- Bolo de mamão
- Bolo de Aipim



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**

- Pão caseiro
- Cuscuz
- Coruja de polvilho ou de massa
- Mingola

Doces para passar, ou chimiar, o pão:

- Doce de banana
- Doce de Mamão
- Doce de Goiaba
- Ovos

*Pesquisa realizada pela servidora pública municipal Silvana Leone junto a comunidade tradicional, para Trabalho de Conclusão de Curso.

ANEXO II

PEIXES E FRUTOS DO MAR TRADICIONAIS NA CULINÁRIA BOMBINENSE*

Anchova

Badejo

Bagre

Betara

Cação

Camarão (7 Barbas, Rosa)

Canguá

Cherne

Corvina

Dourado

Emplasto

Espada

Garoupa

Goete

Lagosta

Linguado

Lula

Maria Luiza

Marimbau

Mexilhão

Miraguaia (burriqueti gde)

Papa Terra

Peixe Porco

Pescada (branca, vermelha)

Polvo

Raias

Robalo

Sardinha (charuto)

Tainha

Tamarutaca

Xerelete

*Informações fornecidas pela Secretaria de Pesca e Aquicultura

