



EDITAL Nº 01/2022 – SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO DE NAVEGANTES

ROTEIRO GASTRONOMICO DE INVERNO *01 a 31 de agosto de 2022*

A Secretaria Municipal de Turismo de Navegantes em parceria com o SENAC Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial e ABRHON - Associação de Bares, Restaurantes e Hotéis de Navegantes realizará a segunda edição do Roteiro Gastronômico de Inverno.

Os estabelecimentos interessados devem realizar inscrição em consonância com os termos deste edital:

1- OBJETIVOS

- 1.1 Valorizar os estabelecimentos gastronômico do município de Navegantes, contribuindo para a formação de um destino turístico de referência;
- 1.2 Incentivar o uso de ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, potencializando uma identidade gastronômica para a cidade;
- 1.3 Fortalecer o atrativo turístico “Gastronomia” além de incrementar o fluxo de visitantes
- 1.4 Aumentar a competitividade das empresas participantes, por meio de capacitação e inovação dos serviços gastronômicos;
- 1.5 Aumentar a visibilidade e presença digital das empresas participantes e da gastronomia de Navegantes;
- 1.6 Criar um Roteiro Gastronômico, no modelo de circuito, para gerar indução turística e posicionar o município como um destino de turismo gastronômico;

2- INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições para participar do roteiro ocorrerão no período compreendido entre os dias **07 a 17 de junho de 2022 e poderá ocorrer das seguintes formas:**

- a) mediante entrega do termo de adesão preenchido na recepção da Secretaria de Turismo, Cultura, localizada na Rua Manoel Moreira Maia, 318, segundo andar sala 201, das 13 às 19h;
- b) através do link
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0stn4DCiBCW0ZU4XMjWLLwD9SnOFn1n7j2oHM06Z6jRyBfA/viewform>

- 2.2 Poderão participar do roteiro estabelecimentos do tipo restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias, food trucks e similares, legalmente estabelecidos no município de Navegantes;
- 2.3 Estarão disponíveis 35 vagas para estabelecimentos gastronômicos do município, considerando as inscrições por ordem de chegada na sede da Secretaria;
- 2.4 Deverá ser apresentado no ato de inscrição a documentação de acordo com a legislação vigente do município, podendo responder judicialmente.
- 2.5 As inscrições serão gratuitas
- 2.6 O estabelecimento dever ter seu cadastro junto ao CADASTUR

3- SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES



3.1 Serão oferecidas até 35 vagas para estabelecimentos gastronômicos legalmente estabelecidos no município de Navegantes;

3.2 A seleção será conforme ordem de inscrição, respeitando o cumprimento dos critérios tratados neste edital.

4- ETAPAS DO EVENTO

O roteiro acontecerá na modalidade de Circuito gastronômico, nos próprios estabelecimentos participantes, sendo necessária a participação de todo processo de construção e capacitação para o evento, que contará com as seguintes etapas:

4.1 Período de Inscrições online ou entrega de termo de adesão: de 07/06 A 17/06/2022;

4.2 Reunião de alinhamento do evento com todos os participantes: 20/06/2022;

4.3 Capacitações e consultorias de apoio à elaboração dos Pratos criados para o roteiro, para a realização do evento e posicionamento digital;

4.4 Oficinas orientadas a Elaboração de pratos, Consultoria de Manipulação de alimentos, Palestra Marketing Digital, Capacitação para Garçons e Atendentes;

4.5 Definição do cardápio exclusivo para o Festival;

4.6 Elaboração do(s) prato(s) para foto(s) e informações para materiais de divulgação;

4.8 Divulgação do Festival;

4.9 Realização do Festival de 01 a 31 de agosto de 2022.

5- OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

5.1 O estabelecimento inscrito deverá desenvolver um cardápio exclusivo para o roteiro, que não faça parte do cardápio atual, compondo um Combo, ou seja, uma combinação de pratos, que podem incluir bebidas.

O Combo proposto pelo estabelecimento participante deverá ser aprovado pela organização do evento. Não poderá haver repetição de Combo entre os estabelecimentos. Se houver semelhança, será priorizado o estabelecimento que enviou primeiramente a sugestão de Combo;

§ O valor de venda para o referido Combo foi definido pelo Comitê Gestor do roteiro, devendo o participante optar pelo valor único de R\$ 69,90 (sessenta e nove reais e noventa centavos) R\$49,90 (quarenta e nove reais e noventa centavos) ou R\$29,90 (vinte nove reais e noventa centavos por Combo, não incluso a taxa de serviço, opcional a cada restaurante.

§ Informar se o Combo serve uma ou duas pessoas.

5.2 Participar das Capacitações e Reuniões alusivas ao evento com mínimo de 80% (oitenta por cento) de frequência. (Serão oferecidas capacitações sem custo adicional)

5.3 Durante o período do evento, o estabelecimento participante deverá informar a quantidade diária de pratos vendidos do cardápio do roteiro. A Organização cederá ferramenta para registro das vendas.

5.4 Manter o Menu exclusivo do roteiro, durante todo o período do evento.

5.5 Divulgar o projeto e utilizar no seu estabelecimento e nas redes sociais, os materiais de comunicação disponibilizados;

5.6 Zelar por todo material de divulgação e promoção do evento;

5.7 Capacitar e orientar a equipe de colaboradores para a divulgação do roteiro, antes e durante o evento;

5.8 Informar e cumprir os horários de funcionamento e dias da semana do estabelecimento;

5.9 Custear ações definidas pelo grupo, que não estejam previstas no escopo do projeto, caso não tenha apoio de patrocinador e/ou não estejam contempladas no escopo do projeto.

5.10 Disponibilizar 3 menus para eventuais ações promocionais durante o roteiro;

5.11 Oferecer sistema de reserva, principalmente nos fins de semana para evitar transtornos de atendimento.

5.12 Informar horários e dias da semana de funcionamento

6 REGULAMENTO DO PRATO INÉDITO

Critérios para criação do prato:

- a) Ser inédito (não ter no cardápio atual);
- b) Utilizar ingredientes da produção local em destaque no prato;

6.1 O estabelecimento inscrito, deverá desenvolver um menu exclusivo para o roteiro gastronômico que, em caráter obrigatório, não pode conter no cardápio atual do estabelecimento (deve ser inédito);

6.2 O Prato inédito poderá servir 1(uma) ou 2(duas) pessoas no serviço a la carte.

6.3 Não será permitida a troca de ingredientes, respeitando sempre e em todo momento o que está informado no material do roteiro gastronômico.

6.4 No envio da descrição do Menu Inédito, deverá conter o peso aproximado (em gramas) de cada porção que será servida.

6.5 O prato proposto pelo estabelecimento participante passará pela avaliação de um comitê (formado por integrantes do próprio Comitê Organizador e profissionais da área) antes da produção fotográfica.

6.6 Poderá ser solicitado pelo Comitê, que os restaurantes enviem, juntamente com a descrição do prato criado, seu cardápio normal, podendo ser arquivos em PDF, JPG ou fotos.

6.7 Para avaliação prévia do menu, será obrigatório também, o envio de uma foto simples do prato que será servido para avaliação de empratamento e possíveis sugestões de melhoria;

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

6.9 Os restaurantes que não alterarem seu “prato”, conforme solicitação do Comitê serão excluídos do projeto por descumprimento das regras e não participarão do roteiro gastronômico.

6.10 O preço do “prato” criado, deverá ser informado juntamente com o descritivo.

6.11 Será definido pela comissão técnica, após constituição do grupo, e análise do perfil dos estabelecimentos participantes, o preço de venda dos menus, se será preço único por categoria ou se será definido por cada estabelecimento.

6.12 Para a elaboração do Menu do festival, o estabelecimento deverá ser inovador, utilizar insumos regionais e/ou catarinenses, bem como atentar às questões culturais da região.

6.13 O restaurante poderá sinalizar se tem interesse em servir, além do menu regular, uma opção vegetariana.

7 - DOS ENCONTROS DE CAPACITAÇÕES E REUNIÕES

7.1 A Participação nos encontros e reuniões serão oferecidas sem custo adicional aos estabelecimentos e serão obrigatórias;

7.2 Todos os encontros e reuniões, acontecerão conforme a programação da seção 3 deste edital ou a ser informada na reunião de alinhamento do evento com os participantes;

7.3 Os encontros poderão ser presenciais ou on-line;

7.4 Será criado um grupo de WhatsApp, para repasse de informações e confirmações da programação. O estabelecimento deverá informar o representante que participará do grupo;

7.5 Os encontros terão função de capacitação e obedecerão ao plano de trabalho que será apresentado;



7.6 Aderindo ao projeto, o estabelecimento compromete-se em participar das ações propostas pelo Desafio da Jornada Gastronômica, cujo objetivo é engajar os participantes nas ações do projeto.

8 A PRODUÇÃO FOTOGRÁFICA

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

8.2 A produção fotográfica não terá custo para o estabelecimento, porém em caso de não cumprimento do cronograma fixado com o fotógrafo, será feita a cobrança de uma nova produção fotográfica como ressarcimento adicional ao profissional no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais);

8.3 Não será permitida a veiculação de marcas de produtos nas fotos do “prato”, salvo produtos dos patrocinadores do evento.

8.4 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) de acordo com as orientações da organização;

8.5 Todas as apresentações dos pratos exibidos nas fotos deverão ser servidas fielmente aos clientes do roteiro.

8- OBRIGAÇÕES DOS ORGANIZADORES

8.1 Fornecer as Oficinas orientadas a Elaboração de pratos, Consultoria de Manipulação de alimentos, Palestra Marketing Digital, Capacitação para Garçons e Atendentes

8.2 Produzir fotos profissionais dos pratos que compõem o cardápio do festival;

8.3 Suporte em toda a comunicação do evento, com serviços de designer gráfico, como segue:

§ Elaboração da comunicação visual a ser utilizada nas redes sociais;

§ Elaboração de layout do Guia de Restaurantes do roteiro, reunindo fotos dos pratos e informações dos participantes do festival;

§ Elaboração de layout dos displays individuais para mesas de cada estabelecimento;

§ Elaboração do layout de comunicação externa aos participantes;

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

9. TERMO DE ACEITE E CONCORDANCIA

9.1 O participante deste evento declara, no ato da assinatura do termo de adesão de participação, ser de sua autoria a receita enviada e que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, ou possível e eventual adaptação de receita de autoria desconhecida e uso público;

9.2 O participante deste projeto, concorda em ceder ao governo municipal de Navegantes através da Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte e ao Senac, 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;

9.3 Aceita e autoriza os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, vídeos e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para Divulgação do projeto e evento de lançamento.

9.4 A simples adesão de participação no projeto Roteiro Gastronômico de Inverno, segunda edição 2022, implica no total conhecimento e aceitação deste edital.





Navegantes (SC), 07 de junho de 2022.

Secretaria de Turismo de Navegantes
ANEXO 01

FICHA DE INSCRIÇÃO | TERMO DE ADESÃO

ESTABELECIMENTO

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefones: _____

Cadastur _____

E-mail: _____

Site Oficial: _____

Redes Sociais (descrever endereço de Facebook e/ou Instagram): _____

Dias e Horários de Funcionamento: _____

Quantidade de Mesas: _____

PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL (QUEM ASSINA PELO ESTABELECIMENTO)

Nome: _____

RG: _____ CPF: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Celular do responsável: _____

E-mail: _____

Eu _____ responsável legal pela empresa _____, declaro que concordo com os termos apresentados no EDITAL que trata da terceira edição do Roteiro Gastronômico de Inverno e comprometo-me a cumprir todas as obrigações imputadas aos estabelecimentos participantes, sob pena de ser excluído do festival.

Navegantes, ____/____/____.





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



Nome:
CPF:

