

# **EDITAL DE SELEÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO DE EMPREENDEDORES DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO NO EVENTO GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG)**

## **1. OBJETO:**

1.1. Contratação de pessoa jurídica para exploração comercial de alimentos (pratos, petiscos e sobremesas) durante o evento denominado **GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG)**, que acontecerá nos dias 22 e 23 de outubro das 11h às 22h na Praça do Papa, bairro Mangabeiras.

1.2. A realização do objeto se dará por meio de viabilização da autorização de uso precário dos bens de domínio público citados no item anterior, dentro do horário da programação previsto para o evento.

## **2. DESCRIÇÃO GERAL DO EVENTO:**

Após 5 eventos realizados, incluindo duas edições internacionais em Nova York e Portugal, o GASTRONOMIA NA PRAÇA caiu no gosto popular, inspirou diversos outros empreendimentos no setor e hoje destaca-se como um dos maiores do país. O acesso é GRATUITO e o evento possui atrações multiculturais pra toda a família.

Os restaurantes, chefs e cozinheiros participantes oferecem pratos, petiscos e sobremesas com receitas de várias partes do Brasil e do mundo, sempre com preços acessíveis, além de harmonização com vinhos, cervejas e bebidas especiais que são propostas por sommeliers e profissionais especializados. A trilha sonora também é uma das marcas registradas do evento: na programação, grandes artistas de destaque regional e nacional.

## **3. JUSTIFICATIVA:**

3.1. A concessão do objeto descrito neste termo é necessária para atender o evento **GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG)**, que é uma realização de caráter privado da empresa CONECTE INOVAÇÃO CONSULTORIA E PROJETOS LTDA.

3.2. Desde a sua 1ª edição em 2013, o projeto GASTRONOMIA NA PRAÇA aposta na promoção social pautada em uma agenda de trabalho sustentável. Nesse sentido, a contratação da pessoa jurídica interessada em explorar comercialmente a demanda do SETOR DE ALIMENTAÇÃO do evento, tem por objetivo principal a geração de renda e oportunidade de novos negócios para empreendedores do segmento, além de contribuir para uma ampla divulgação da sua marca, produtos e serviços.

## **4. ESPAÇO, ESTRUTURAS, INSTALAÇÕES, CATEGORIAS, PROCEDIMENTOS E OPERAÇÃO PARA EXPLORAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTOS:**

4.1. Os EMPREENDEDORES DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO participantes serão selecionados conforme CATEGORIAS e vagas descritas a seguir:

**RESTAURANTES:**

- Alta Gastronomia Cozinha Brasileira: 02 vagas
- Alta Gastronomia Cozinha Internacional: 01 vaga
- Cozinha Oriental & Mediterrânea: 01 vaga
- Cozinha Vegana & Vegetariana: 01 vaga
- Cozinha Regional Mineira: 01 vaga
- Cozinha típica de Botequim: 02 vagas
- Pizzaria Gourmet: 01 vaga

**SOBREMESAS:**

- Sorveteria: 01 vaga
- Pâtisserie (Doces especiais): 01 vaga

**SNACK POINTS:**

- Hamburgueria: 01 vaga
- Espeteria: 01 vaga
- Boulangerie (Café, pão de queijo e pães artesanais): 01 vaga

**FOOD TRUCKS** (exceto bebidas alcoólicas e doces): 02 vagas

**FOOD BIKES** (exceto bebidas alcoólicas): 02 vagas

4.2. Todos os ESPAÇOS, ESTRUTURAS FÍSICAS e INSTALAÇÕES necessários para para comercialização dos alimentos serão fornecidos pela organização do evento conforme descritivo a seguir:

4.2.1. Estrutura física e instalações para Snack Points, Restaurantes e Sobremesas:

- Stands de estrutura Box Truss Q30 com dimensão de 4m x 4m, teto com caimento uma água e balcão frontal de madeira;
- Envelopamento do stand com testeira personalizada e acabamento frontal em madeira;
- Instalações: ponto elétrico, iluminação fria, pia com água para cozinha, filtro com água mineral para equipe, sistema de gás natural encanado e quadro negro para divulgação dos pratos.

4.2.3. Estrutura física e instalações para Food Trucks e Food Bikes:

- Espaço reservado para estacionamento em local privilegiado dentro do evento, com dimensão de 5m X 5m para Food Trucks e 3x3 para Food Bikes;
- Instalações: ponto elétrico, iluminação fria, filtro com água mineral para equipe e quadro negro para divulgação dos pratos.

4.3. Os EMPREENDEDORES SELECIONADOS deverão estar cientes e de acordo com os PROCEDIMENTOS estabelecidos nesse edital para elaboração, venda e divulgação dos pratos que irão comercializar no evento, conforme descritivo a seguir:

4.3.1. Todos os selecionados deverão propor e apresentar no mínimo 1 (um) prato ou no máximo 3 (três), com receitas de exclusivas para o evento, com preços de venda fixados em: **R\$ 10,00, R\$ 20,00 ou R\$ 30,00**. Ao definirem seus pratos, deverão informar também qual o preço entre os indicados que deverá ser cobrado por cada um dos seus pratos, observando sempre o custo benefício e os valores médios praticados no mercado.

4.3.2. Cada empreendedor deverá providenciar e levar para o stand as suas estruturas particulares de cozinha (fogão, freezer, fornos, bancadas, utensílios, etc), insumos para o preparo dos seus pratos e todo o material necessário para servirem: guardanapos, pratos e talhares descartáveis, etc. **IMPORTANTE:** COMO A ORGANIZAÇÃO DO EVENTO VAI FORNECER GRATUITAMENTE O GÁS DE COZINHA NATURAL, OS EMPREENDEDORES DEVEM PROVIDENCIAR FOGÕES E EQUIPAMENTOS COMPATÍVEIS COM ESSE SISTEMA.

4.3.3. A organização do evento realizará uma divulgação institucional de todos os EMPREENDEDORES PARTICIPANTES com veiculação em mídia impressa, rádio, TV e rede social segmentada com 200 mil seguidores. Para isso, todos os EMPREENDEDORES SELECIONADOS deverão, imediatamente após a divulgação do resultado, apresentarem **em até 5 dias úteis**, os seguintes materiais e informações:

- Logomarca vetorizada do seu empreendimento;
- Foto em boa qualidade do chef ou cozinheiro responsável pelo empreendimento;
- Foto em boa qualidade, nome e descritivo completo dos pratos que irão comercializar no evento.

4.4. Toda a responsabilidade pela OPERAÇÃO administrativa e financeira referente à comercialização dos pratos será da ORGANIZAÇÃO DO EVENTO. Os EMPREENDEDORES SELECIONADOS deverão estar cientes e de acordo com os serviços que serão prestados e as taxas cobradas conforme descritivo a seguir:

- A organização do evento fornecerá sem custo para os participantes, de 2 a 4 ajudantes voluntários, todos alunos do curso de gastronomia da Faculdade Promove (OPCIONAL);
- A organização do evento irá fornecer 40 (quarenta) pontos de venda para fichas, sendo 20 fixos em cabines individuais instaladas em locais estratégicos e 20 caixas volantes que circularão por todo o evento;

- Todas as fichas do evento serão comercializadas através de um sistema informatizado com emissão de cartões pré pagos que deverão ser adquiridos previamente pelo público nos caixas fixos e/ou volantes do evento. Todos os empreendedores participantes receberão em seus stands um equipamento informatizado com sensor para leitura dos cartões pré pagos. Esse equipamento irá validar as vendas no momento da entrega do pratos, e ao final do evento, emitirá um relatório detalhado informando a quantidade precisa dos pratos que foram vendidos;
- Os caixas do evento receberão valores em espécie, cartões de crédito e débito;
- A organização do evento irá cobrar uma taxa de 30% DO FATURAMENTO BRUTO decorrente da venda dos pratos de cada empreendedor para custear todas as despesas operacionais, administrativas e contábeis que incluem: estrutura física dos caixas, sistema informatizado para venda, equipamentos para impressão e validação de fichas, sistema para venda online e antecipada, equipe para venda de fichas nos caixas fixos e volantes, alimentação e transporte para a equipe, impostos, taxas de cartão de crédito e débito, incluindo antecipações.
- O pagamento do valor que caberá aos empreendedores participantes será realizado através de depósito bancário em até 5 dias úteis após a realização do evento.

#### **5. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA TODOS OS EMPREENDEDORES INSCRITOS:**

5.1. Cópia da documentação completa da empresa, sendo:

5.1.1. Cartão de CNPJ;

5.1.2. Contrato Social;

5.1.3. Comprovante de Endereço;

5.1.4. Comprovante de Dados Bancários;

5.1.5. Documento de Identidade do(s) Representante(s) Legal(is);

5.1.6. Certidões Negativas de Débito Municipal, Estadual e Federal.

5.2. Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa de direito público ou privado, expedido em nome da Pessoa Jurídica ou de seu Representante Legal, que comprove(m) a experiência anterior na prestação dos serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, juntamente com cópia da nota fiscal e outros documentos, tais como fotos, clippings e/ou outros, referentes ao Atestado.

**TODOS OS DOCUMENTOS CITADOS, BEM COMO OS ITENS DESCRITOS NOS ITENS 4.3.1 E 4.3.3, DEVERÃO SER ENTREGUES NO PERÍODO DE 03 A 07 DE OUTUBRO DE 2016, NA SEDE DA CONECTE INOVAÇÃO, LOCALIZADA NA AV. RAJA GABAGLIA, 3117, SALA 237, BAIRRO SÃO BENTO - BELO HORIZONTE (MG). OS EMPREENDEDORES QUE NÃO CUMPRIREM ESSE REQUISITO OU ENTREGAREM A DOCUMENTAÇÃO INCOMPLETA, SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADOS, E OS QUE OBTIVERAM A MELHOR PONTUAÇÃO NA MESMA CATEGORIA SERÃO IMEDIATAMENTE CONVOCADOS.**

#### **6. NORMAS OPERACIONAIS:**

6.1. A qualidade e segurança de todos os e equipamentos de cozinha, insumos e materiais descartáveis que serão utilizados no evento, é de total responsabilidade das empresas vencedoras desse certame, que serão permissionárias de exploração dos

pratos, petiscos e sobremesas durante o evento denominado GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG).

6.2. Carga e descarga dos materiais serão permitidas somente até 3 horas antes do início do evento.

6.3. A comercialização de alimentos relativa a este termo ocorrerá apenas no horário do evento.

6.4. A permissionária deve desinstalar todo o seu maquinário e retirar o estoque final logo após o término do evento, entregando o espaço ocupado por ela devidamente limpo e organizado.

6.5. A permissionária é exclusivamente responsável pelo pessoal que realizará a execução dos serviços relativos a esse termo, incluindo seleção, contratação, qualificação e supervisão.

6.6. A permissionária é a única responsável pelos contratos de trabalho de seus empregados e/ou prestadores de serviço, inclusive eventuais inadimplementos trabalhistas em que possa incorrer não podendo ser questionada a solidariedade dos organizadores do evento, nem mesmo responsabilidade subsidiária, não existindo, por conseguinte vinculação empregatícia entre os empregados da Permissionária e os organizadores do evento.

6.7. A permissionária deve responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, taxas, seguros, impostos e quaisquer outros ônus que forem devidos para o correto cumprimento do objeto a ser contratado.

6.8. A permissionária será exclusivamente responsável civil e penalmente, por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier a causar ao GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG) ou a terceiros, na pessoa de prepostos ou estranhos, bem como pela garantia e segurança dos serviços prestados e suas consequências.

6.9. A permissionária deve manter as instalações e utensílios em perfeitas condições de higiene dentro das normas e exigências da Vigilância Sanitária.

6.10. A permissionária deve cumprir com os prazos e demais condições para a prestação dos serviços ofertados, obedecendo às especificações deste instrumento.

6.11. A permissionária deverá manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação, em especial as relativas à capacitação técnica.

6.12. A permissionária deverá ser titular do alvará de autorização sanitária para comercialização e produção de alimentos fornecidos pela Vigilância Sanitária/SMSA.

6.13. A empresa selecionada deverá obter a concessão do Certificado de Vistoria Sanitária que é de competência da Gerência de Vigilância Sanitária do Distrito Sanitário da Administração Regional de Belo Horizonte conforme determinado pela PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 004/2007, de 05 de fevereiro de 2007 e todos os produtos comercializados deverão seguir a Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), determinando quais as categorias de alimentos e embalagens são dispensados de registro e quais têm obrigatoriedade de Registro.

## **7. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS, DOS PRAZOS E DISPOSIÇÕES FINAIS**

7.1. **As propostas serão recebidas somente até às 23h do dia 28/09/2016.** A partir dessa data, passarão a ser avaliadas por uma banca julgadora, composta de profissionais de destaque que atuam no setor de gastronomia no estado de Minas Gerais. Serão escolhidas as melhores propostas com base no descritivo e qualidade do prato a ser oferecido, inovação na criação da receita e benefícios para o evento, com foco no atendimento ao público.

7.2. **O resultado com a lista dos vencedores será divulgado no dia 30/09/2016 no site: [www.gastronomianapraça.com.br](http://www.gastronomianapraça.com.br) e na página do evento no Facebook: [www.fb.com/gastronomianapraça](http://www.fb.com/gastronomianapraça)**

7.3. As formalidades do termo de cessão deste edital serão realizadas até o dia 07/10/2016 para viabilização dos procedimentos necessários à exploração comercial de alimentos e divulgação prévia de todos os participantes do evento GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG)

Belo Horizonte, 10 de Setembro de 2016.

**Conecte Inovação Consultoria e Projetos LTDA**  
ORGANIZADORA DO EVENTO GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016