**EDITAL Nº 05/2023 – SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO DE**

**NAVEGANTES**

***6º Festival Sabores de Navegantes***

***1º a 30 de novembro de 2023***

A Secretaria Municipal de Turismo de Navegantes em parceria com o SENAC Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial realizará a segunda edição do 6º Festival Gastronômico Sabores de Navegantes.

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

**1-** **OBJETIVOS**

**1.1** Valorizar os estabelecimentos gastronômicos 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 18 **de setembro a 30 de setembro de 2023 e poderá ocorrer das seguintes formas:**

1. 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 09:00h às 12:00h das 13:00 às 18h;
2. através do e-mail [turismo@navegantes.sc.gov.br](mailto:turismo@navegantes.sc.gov.br)

**2.2** Poderão participar do roteiro estabelecimentos do tipo restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias, food trucks, deliverys 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 festival 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 15/09 a 30/09/2023;  
**4.2** Reunião de alinhamento do evento com todos os participantes: 02/10/2023;  
**4.3** Capacitações e consultorias de apoio à elaboração dos Pratos criados para o festival, 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 1º a 30 de novembro de 2023.

**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;

§ 1º 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) e R$19,90 (dezenove reais e noventa centavos) por Combo, não incluso a taxa de serviço, opcional a cada restaurante.

§ 2º 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:

1. Ser inédito (não ter no cardápio atual);
2. 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 à lá 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** As participações 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 festival, 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:

§ 1º Elaboração da comunicação visual a ser utilizada nas redes sociais;

§ 2º Elaboração de *layout* do Guia de Restaurantes do roteiro, reunindo fotos dos pratos e informações dos participantes do festival;

§ 3º Elaboração de *layout* dos displays individuais para mesas de cada estabelecimento;

§ 4º 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 CONCORDÂNCIA**

**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 por meio da Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte e ao Senac, sem qualquer ônus para estes 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 6ª Edição do Festival Gastronômico Sabores de Navegantes, implica o total conhecimento e aceitação deste edital.

Navegantes (SC), 15 de setembro de 2023.

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 63ª Edição Festival Gastronômico Sabores de Navegantes e comprometo-me a cumprir todas as obrigações imputadas aos estabelecimentos participantes, sob pena de ser excluído do festival.

Navegantes, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Nome:

CPF: