

CHAMADA PÚBLICA 007/2018 - EDITAL DE CREDENCIAMENTO - PESSOA JURÍDICA BARES, RESTAURANTES, CAFÉS E SIMILARES- 19ª FENAOSTRA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS, através da SECRETARIA DE TURISMO, TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, com sede na Rua Padre Roma, 482, Centro, Florianópolis/SC, torna público que credenciará pessoas jurídicas para atuar em espaços para comercialização de alimentos e/ou bebidas e copos reutilizáveis e recicláveis, durante o período da FENAOSTRA, de 06 a 16 de setembro de 2018, a ser realizada na Praça Fernando Machado e imediações.

1 OBJETO

1.1 O presente edital tem por objeto a concessão de uso de área física da **19ª FENAOSTRA 2018**, de 06 a 16 de setembro de 2018, divididos em nove espaços sendo eles: seis espaços 7m x 6m para restaurantes; um espaço medindo 20m x 3m para bar, dois espaços medindo 5m x 4m para cafés e similares, localizados na Praça Fernando Machado e imediações, no Centro de Florianópolis, destinados à operação comercial de serviços de restaurante e e/ou bebidas. O espaço de comercialização de copos é de 4m x 4m. Para fins de referência, os valores-base são: para os restaurantes, R\$ 10.000,00. Para o café, R\$ 3.000,00. Para o bar, R\$ 15.000,00 (quinze mil reais). Para o espaço de comercialização de copos reutilizáveis e recicláveis, a referência de contrapartida mínima é de 500 copos.

2 MOTIVAÇÃO E JUSTIFICATIVA

2.1 A **FENAOSTRA** consagrou-se como uma festa popular da capital catarinense, estando em sua 19ª. edição. Trata-se de evento gastronômico e cultural. Durante a realização da festa, além de atrações artísticas em suas várias expressões, há intensa propagação da cultura e artesanato da ilha, aliadas ao ponto forte das festividades que reside na divulgação e na comercialização da ostra. Santa Catarina atualmente responde por mais de 95% da produção de ostra nacional e, Florianópolis, por sua vez, a praticamente 75% por cento da produção estadual. A importância da produção de ostras para Florianópolis vai além do aspecto econômico-financeiro e de geração de empregos (cerca de 5000 empregos entre diretos e indiretos) resultante dessa atividade: trata-se da expansão de consumo de alimento saudável, com baixo teor de calorias, e rico em vitaminas, sais minerais e ômega 3. Para o município tem-se a oportunidade de apresentar a cidade, sua cultura e fomentar o turismo, com reflexos diretos na economia, a curto e em médio prazo, divulgando-se a capital catarinense, especialmente em época em que a procura pelas praias não é fator determinante de viagens turísticas. São necessários restaurantes e bares para ofertar serviços e produtos aos participantes do evento. Com relação aos copos, a intenção é diminuir os copos descartáveis, contribuindo com o meio ambiente. Com relação aos equipamentos, a intenção é disponibilizar eventuais formas de melhoria no conforto do evento.

3 DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1 O presente credenciamento está fundamentado nos seguintes dispositivos:

- A) Constituição da República Federativa do Brasil;
- B) Lei Federal n.º 4.320/64;
- C) Lei Orgânica do Município de Florianópolis;
- D) Lei de Diretrizes Orçamentária do Município de Florianópolis - LDO;
- E) Plano Plurianual do Município de Florianópolis - PPA;
- F) Demais disposições legais aplicáveis, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito na Legislação orçamentária municipal.

O processo visa conceder autorização de uso de bem público, por ato unilateral, a título precário, pelo período de 06 a 16 de setembro de 2018, a ser realizado na Praça Fernando Machado e imediações.

4 VALORES DE REFERÊNCIA

4.1 A tabela de valores está abaixo:

Descrição	Valor mínimo/de referência
RESTAURANTE - Concessão para o fornecimento de alimentos e bebidas durante a realização da 19ª FENAOSTRA (comida, cerveja, chopp, água, refrigerante, sucos) para stands medindo 7 metros por 6 metros – RESTAURANTE (incluindo fornecimento de sistema de gás – GLP)	R\$ 10.000,00
BAR - Concessão para o fornecimento de bebidas (bar) ,durante a realização da 19ª FENAOSTRA (exclusivo para cerveja artesanal, considerando o caráter cultural do evento) para stand medindo 20 metros por 3 metros – BAR	R\$ 15.000,00
CAFÉ - Concessão para o fornecimento de alimentos (bolos, tortas, salgados, etc.) bebidas (café, água, refrigerante, sucos) durante a realização da 19ª FENAOSTRA para stands medindo 5 metros por 4 metros – CAFÉ	R\$ 3.000,00
ESPAÇO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE COPOS REUTILIZÁVEIS E RECICLÁVEIS - operação de fornecimento de COPOS REUTILIZÁVEIS E RECICLÁVEIS PERSONALIZADOS com temas alusivos ao evento ou a Florianópolis, em regime de operação de venda dos mesmos para os visitantes através de pagamento de valor único de R\$ 5,00 para cada copo, sendo que os copos, após utilizados podem ser devolvidos pelos visitantes	Lance de copos 300 ml (mínimo 500 unidades)

em troca da devolução do valor integral pago. Os copos fornecidos devem ser reutilizáveis e higienizados, em quantidade suficiente para seu atendimento diário, de acordo com as projeções de operação dos restaurantes e bares sendo a VENCEDORA responsável pelo reabastecimento durante todo o período do evento.	
---	--

4.2 Além do valor mínimo, cada um dos seis restaurantes vencedores deverá disponibilizar 200 garrafas de água mineral de 500 ml para ser utilizada durante o evento (utilização para equipe de apoio e artistas que se apresentarão). Os tíquetes para retirada das águas deverão ser disponibilizados até às 16 horas do dia 06 de setembro de 2018 ao Diretor de Eventos da Secretaria.

4.3 A comercialização de bebidas deve ocorrer somente com copos reutilizáveis e recicláveis. É obrigatória a utilização dos copos fornecidos pela empresa vencedora da presente chamada pública.

4.4 Os copos do evento devem ter temas alusivos ao evento ou a Florianópolis, em regime de operação de venda dos mesmos para os visitantes através de pagamento de valor único de R\$ 5,00 para cada copo, sendo que os copos, após utilizados podem ser devolvidos pelos visitantes em troca da devolução do valor integral pago. Os copos fornecidos devem ser reutilizáveis e higienizados, em quantidade suficiente para seu atendimento diário, de acordo com as projeções de operação dos restaurantes e bares sendo a **VENCEDORA** responsável pelo reabastecimento durante todo o período do evento.

4.5 A empresa de copos que for a vencedora deverá fornecer no mínimo 2 promotores nos dias de semana e 3 nas vésperas de feriado, feriado e finais de semana fixos atuando na área reservada para a comercialização dos copos e junto às filas para orientar sobre o sistema de copos reutilizáveis e a consciência ambiental.

4.6 A empresa de copos deverá disponibilizar até às 14 horas do dia 06 de setembro a todos os seis restaurantes vencedores, aos dois cafés e ao bar da presente chamada pública e ainda ao patrocinador do evento (caso seja um bar/cevejaria/comercializador de bebidas) a quantidade necessária de copos para o evento. A negociação entre empresa de copos e restaurantes, bares e café é livre quanto à cobrança de taxas.

4.5 O preço das bebidas a serem comercializadas será de escolha da empresa vencedora, podendo chegar até o teto estipulado, conforme segue:

Item	Preço (em R\$)
Chopp 300 ml	Até 8,00
Chopp artesanal 300 ml	Até 14,00

Cerveja 300 ou 350 ml	Até 5,00
Cerveja artesanal 300 ml	Até 16,00
Refrigerante 300 ml ou 350 ml	Até 5,00
Água com ou sem gás	Até 4,00

4.6 Os preços dos pratos com ostras deverão ser de, no máximo:

- a) Ostras “naturais” – até R\$ 20 a dúzia
- b) Ostras ao bafo – até R\$ 25 a dúzia
- c) Ostras gratinadas – até R\$ 50 a dúzia
- d) Demais pratos, sem teto.

5 DA VIGÊNCIA

5.1 O presente credenciamento para concessão terá seu prazo de vigência para comercialização de 06 a 16 de setembro de 2018, ou seja, o período do evento. A montagem do espaço deverá ocorrer de 04 a 06 de setembro de 2018, até às 14 horas; a desmontagem deverá iniciar a partir das 23 horas do dia 16 de setembro e encerrar até o dia 17 de setembro de 2018, 18 horas.

6 DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

6.1 Os interessados deverão preencher ficha de inscrição com diversos campos (ANEXO);

6.2 Os interessados nos espaços de restaurantes deverão entregar prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de atividades do tipo: bares, restaurantes, e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral;

6.3 Os interessados nos espaços de restaurante deverão declarar que possuem *know how* para preparar e servir ao menos 3 pratos tendo a ostra como principal alimento.

6.4 O Credenciamento se efetiva após a aprovação do pedido na forma deste Edital, com análise e deferimento da solicitação pela Secretaria Municipal de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico. E em caso da proposta ser vencedora, deverá efetuar depósito na Caixa Econômica Federal, Agência n.º 1877, Conta Corrente n.º 860-6, operação 006, de titularidade do Fundo Municipal de Turismo de Florianópolis até o dia 29 de agosto de 2018.

6.5 Caso o interessado vitorioso não deposite e não comprove o depósito até o dia 29 de agosto, será chamado o interessado da lista de espera (criada automaticamente entre os derrotados na disputa)

6.6 No caso dos copos a serem entregues (lance mínimo, 500 copos), os mesmos deverão ser disponibilizados até o dia 04 de setembro. Os copos serão utilizados na rede municipal de ensino de Florianópolis.

7 DA DISPUTA

7.1 Os participantes concordam em pagar o valor de referência previsto no presente edital ou o valor do lance ofertado.

7.2 Em caso de mais interessados do que vagas disponíveis, será classificado o estabelecimento que ofertar o maior valor pelo uso do espaço, podendo dar quantos lances forem necessários, de forma alternada com o(s) outro(s) interessado(s).

7.3 Mesmo os interessados que não estiverem entre as seis maiores propostas deverão participar do leilão para desempate – com validade para a lista de espera.

8 DA AVALIAÇÃO

8.1 A comissão de avaliação dos participantes no presente edital será composta pelo Superintendente Municipal de Turismo e mais dois trabalhadores da Secretaria Municipal de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico, que receberão a documentação e as propostas impreterivelmente no dia 09 de agosto de 2018, na sala 309 – sala de reuniões da própria Secretaria.

9 PRAZOS

9.1 As propostas deverão ser submetidas no dia 09 de agosto de 2018, às 10 horas, na Secretaria Municipal de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico, Rua Padre Roma, 482, Ed. Premier, 3º. Andar, sala 309.

9.2 O resultado será publicado no dia 10 de agosto, após às 17 horas, no site da Secretaria.

9.3 O prazo para recurso é até o dia 17 de agosto de 2018, devendo ser protocolizado o recurso até às 17 horas, no setor de Protocolo da Secretaria.

9.4 O resultado após o recurso será publicado no dia 17 de agosto, a partir das 17 horas, no site da Secretaria.

9.5 As empresas vencedoras deverão efetuar o pagamento até o dia 24 de agosto de 2018.

9.6 As empresas da lista de espera que forem chamadas pela Secretaria deverão efetuar o depósito até o dia 27 de agosto de 2018. Caso não seja depositado e informado à Secretaria, o próximo da lista de espera será chamado e deverá depositar até o dia 03 de setembro de 2018.

9.7 Quadro Resumo de Datas Importantes

Descrição/Atividade	Prazo
Abertura do edital	01 de agosto
Abertura de envelopes	09 de agosto
Resultado preliminar	10 de agosto
Prazo de recurso	11 a 17 de agosto
Divulgação do resultado final	17 de agosto
Pagamento	Até 24 de agosto
Chamada – lista de espera	25 de agosto
Pagamento lista de espera	Até 27 de agosto
Segunda chamada lista de espera	28 de agosto
Pagamento lista de espera – segunda chamada	Até 03 de setembro
Entrega de copos à PMF	Até 04 de setembro
Início montagem de espaços por parte dos vencedores	04 de setembro

10 DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS VENCEDORAS

10.1 Os vencedores deverão disponibilizar pessoal em número suficiente, que deverão se apresentar treinados/capacitados, com crachá/credencial e uniformizados para atendimento durante a festa.

10.2 Os vencedores deverão manter os valores de alimentos e bebidas conforme estabelecido nesta chamada.

10.3 A Secretaria disponibilizará sistema de GLP com dois botijões de P45, com consumo incluído nos valores de uso de espaço público.

10.4 Os vencedores deverão providenciar todos os recursos humanos, materiais – incluindo de consumo – para o evento.

10.5 A gestão do caixa será de responsabilidade de cada vencedor – não haverá caixa central. Cada estabelecimento deverá ofertar possibilidade de pagamento também por máquina de cartão de crédito.

10.6 A segurança de cada stand é de responsabilidade do restaurante/bar

10.7 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo fiscal da Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico da Prefeitura Municipal de Florianópolis;

10.8 A Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico buscará as licenças para a realização do evento. Porém, é de responsabilidade das empresas vencedoras providenciar as licenças específicas de seus stands.

10.9 Todas as peças publicitárias alusivas do Restaurante/Bar alusivas à Fenastra deverão conter a marca do evento, a marca da Prefeitura de Florianópolis e a marca turística do município correspondente à ostra.

10.10 No APÊNDICE 01 estão dispostos o material máximo que cada participante poderá levar. Tais números são baseados no fornecimento de energia a ser disponibilizado.

11 OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO, TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

11.1 Designar funcionário da Secretaria Municipal de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico para orientar e monitorar a distribuição dos Restaurantes.

11.2 Disponibilizar espaço físico e equipamentos conforme descrito:

- a) *06 (seis) stands* de 7m x 6m, em estruturas metálicas de OCTANORM e Chapas TS, com instalação hidráulica completa contendo 2 (duas) pias INOX 304, sendo 1 (uma) para higiene pessoal e 1(uma) para o uso da cozinha. Serviço de instalação e manutenção hidráulica de pia e tanque. Cada stand terá Balcão de Atendimento e Testeira. Divisória, com chapa TS e octanorm, entre área de cozinha e área de atendimento com duas portas nas laterais. 10(dez) tomadas de porcelana 20A, 01(um) interruptor, 05(cinco) spots c/ lâmpadas. Estrutura de gás - GLP com dois botijões de P45, com consumo incluído nos valores de uso de espaço público.
- b) *02 (dois) stands* em estruturas metálicas de OCTANORM e TS para Cafés e similares com 5m x 4 m; com Balcão de Atendimento e Testeira. Divisória, com chapa TS e octanorm, entre área de cozinha e área de atendimento com uma porta. 4 (quatro) tomadas de porcelana 20A, 01(um) interruptor, 04(quatro) spots c/ lâmpadas; Instalação hidráulica completa contendo 2(duas) pias INOX 304, sendo 1(uma) para higiene pessoal e 1(uma) para o uso da cozinha e 1(um) tanque INOX 304 p/ cada *stand*.
- c) *01 (um) stand* de 20m x 3m, em estruturas metálicas de OCTANORM e TS para bar; com Balcão de Atendimento e Testeira. 20 (vinte) tomadas de porcelana 20A, 01(um) interruptor, 10(dez) spots c/ lâmpadas;

Para cada estrutura:

A Instalação elétrica completa contendo 01(um) QDG (quadro de distribuição geral) c/ disjuntores e DRs; fios e cabos PP c/ canaflex p/ distribuição; **(UM PARA CADA STAND)**

11.3 A Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico contratará seguranças e vigilantes, porém, não pode ser responsabilizada por furtos ou avarias que por ventura ocorrerem durante o evento.

12 DAS SANÇÕES

12.1 As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas a licitante/Contratada são as previstas na Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.

12.2 Penalidades que poderão ser cominadas às vencedoras, após defesa e direito ao contraditório:

12.2.1 em caso de falta em qualquer dia da FENAOSTRA - multa de 100% do valor pago

12.2.2 em caso de ultrapassar os preços máximos previstos no edital – multa de 100% do valor pago

13 OUTROS CASOS

13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão da Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico

Florianópolis, 01 de agosto de 2018.

Vinicius De Luca Filho
Superintendente Municipal de Turismo

APÊNDICE 1 - ENERGIA PARA FENAOSTRA 2018

Cada estande terá um 01 (um) quadro de distribuição a ser instalado em local de fácil acesso, ao mínimo de 1,50 m do piso acabado, afastado de 1,50 m das instalações de gás e de 0,70m das instalações hidráulicas, devidamente aterrado e sinalizado e com classe isolamento de 600V com porta e fechaduras, contendo no mínimo 01 (um) disjuntor geral tripolar 63 A, 04 (quatro) disjuntores unipolares de 20 A, 03 (três) disjuntores unipolares de 32 A e 02 (dois) e disjuntores tripolares de 32 A.

a) Abaixo a relação de circuitos, pontos de tomadas e iluminação:

01 circuito de 2,5 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação de

05 (cinco) pontos iluminação do estande e 01(um) letreiro;

01 circuito de 2,5 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação dos seguintes equipamentos: maquina de cartão, computador e 2 estufas de salgado;

01 circuito de 2,5 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação de 06 (seis) eletrodomésticos;

01 circuito de 2,5 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação de

02 (dois) fornos micro-ondas;

01 circuito de 4,0 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1KV para alimentação de

02 (duas) geladeiras e 03(três) freezers;

02 circuitos de 4,0 mm², 220V – F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação cada de 01(um) forno elétrico;

02 circuitos de 4,0 mm², 380V – 3F-N-T, cabo tipo PP – 1kV para alimentação cada de 02 (duas) fritadeiras elétricas trifásicas;

b) Quadros gerais de distribuição:

Deverão ser instalados 02 (dois) quadros gerais de distribuições onde cada um alimentará 06 estandes restaurantes, respeitando o distanciamento de 1,50m das redes de gás e 0,70 m das redes hidráulicas.

Os quadros deverão ser do tipo autoportantes, com borrachas periféricas de vedação, devidamente aterrado e sinalizado e com classe de isolamento de 600V com portas e fechaduras, composto no seu interior por 10 (dez) tomadas trifásicas do tipo 3F+N+T

protegidas cada uma por (01) um disjuntor termomagnético tripolar de 63 A e 01 (um) disjuntor geral termomagnético tripolar de 700 A.

c) Necessidades de tomadas para os seguintes maquinários por restaurantes:

RESTAURANTES

03 Máquinas de cartão de crédito

03 computadores

02 Estufas

08 freezers/ geladeira

02 fornos trifásicos

03 micro-ondas

04 fritadeiras

06 eletrodomésticos

01 chopeira

OUTROS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO – CAFÉ E SIMILARES

01 Máquina de cartão de crédito

01 computador

01 freezer/ geladeira

01 forno trifásico

01 micro-ondas

01 fritadeira

01 Estufa

07 tomadas

04 pontos de Luz



**APÊNDICE 2 - FICHA DE INSCRIÇÃO – PESSOA JURÍDICA
FENAOSTRA 2018**

RAZÃO SOCIAL _____

NOME FANTASIA _____

CNPJ _____

RESPONSÁVEL (NOME DA PESSOA) _____

INSCRIÇÃO PARA:

() RESTAURANTE

() BAR

() CAFÉ

Declaro concordar com os termos do edital de credenciamento, incluindo o Apêndice 01..

Nome e Assinatura _____

(Para uso da comissão de avaliação – não preencher)

Apresenta documentação? () completa () incompleta () não apresenta

Observações: