



SubPrefeitura Região Sul
Balneário Camboriú

Secretaria de Turismo e
Desenvolvimento Econômico



FUNDAÇÃO
CULTURAL
BALNEÁRIO
CAMBORIÚ

EDITAL PÚBLICO DE ACESSO AO ROTEIRO GASTRONÔMICO CULTURAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - 1ª EDIÇÃO





Edital de credenciamento nº 004/2021 - Fundação Cultural de Balneário Camboriú

Dispõe sobre o credenciamento de Bares e restaurantes de Balneário Camboriú-SC

A presidente da FUNDAÇÃO CULTURAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - FCBC, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no artigo 23 da Constituição Federal e demais disposições aplicáveis da Lei Federal 8666/93, torna público aos interessados que as inscrições para o credenciamento de pessoas jurídicas interessadas em participar do Roteiro Gastronômico Cultural, estão abertas no período de 16/07/2021 até 16/08/2021.

OBJETO

O presente edital tem por objeto a seleção bares e restaurantes do bairro da barra e praias agrestes, a fim de desenvolver 1º Roteiro Gastronômico Cultural de Balneário Camboriú, com a intenção de valorizar a cultura alimentar utilizando de receitas com base cultural usando insumos locais, criando um circuito de degustação. Deste modo, a rede de restaurantes e bares apresentarão um cardápio com diferencial cultural e afetivo.

Cada participante poderá ter um padrinho ou madrinha da receita, que reforce essa correspondência cultural, podendo ser um cozinheiro, um pescador, uma pessoa da comunidade.

JUSTIFICATIVA

Balneário Camboriú possui uma rica diversidade cultural e ingredientes peculiares da nossa região. Algumas receitas são passadas de geração em geração, criando memórias afetivas, fortalecendo relações. São receitas simples, com os frutos do mar ou da terra, porém carregadas de sabores e aromas, cheios de significados, que promovem conforto e a percepção da identidade cultural.

Balneário Camboriú desembarca cerca de 2 mil toneladas de pescados, e produz cerca de 20 mil quilos de mexilhões e ostras, gerando uma grande economia pesqueira. (Dados: EPAGRI, 2021)

A tendência de retomada econômica no pós pandemia para o setor turístico se dará com um perfil de consumidor mais atento às questões culturais, com mais responsabilidade social e de sustentabilidade.

Assim, foi idealizado o Projeto Roteiro Gastronômico Cultural, com o objetivo de valorizar a identidade cultural de Balneário Camboriú expressa nas receitas, ingredientes e conhecimentos da cultura alimentar local.

Culinária afetiva é uma gastronomia baseada em memórias. É experimentar um prato e imediatamente associar aquele sabor a uma lembrança gostosa da vida. ... Culinária afetiva tem bastante de 'comfort food', aquela comida que te desperta sentimentos bons,



memórias de segurança e de afeto, e de criar novas experiências gastronômicas

CRITÉRIOS DO ROTEIRO

O participante poderá inscrever uma ou mais categorias utilizando receitas que tenham como ingrediente principal, um insumo de reconhecido consumo local (conforme sugestões nas Disposições Gerais deste edital), que será relacionado, utilizando técnicas tradicionais e que contam a história da cidade. A proposta será criar um prato no conceito totalmente LIVRE ou utilizar um prato já existente no cardápio do estabelecimento, desde que seja associado ao menos 1 ingrediente local com foco na valorização da cultural regional local.

FORMATO DO ROTEIRO

As empresas participantes do Roteiro Gastronômico Cultural podem vender o(s) prato(s) inscrito (s) tanto para consumo no estabelecimento quanto no sistema delivery ou retirada no local.

CATEGORIAS

Roteiro Gastronômico Cultural terá 04 (quatro) categorias:

1. Lanche e Petiscos;
2. Prato Principal;
3. Doces e Sobremesas;
4. Chef de Cozinha (Nessa categoria, serão aceitos somente inscrições com Menu completo de 3 tempos – Entrada, Prato Principal e Sobremesa)

CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DAS EMPRESAS

1. Ter CNPJ ativo;
2. Estar localizada e funcionando na cidade de Balneário Camboriú/SC; Ter estrutura básica de higiene de acordo com as normas da vigilância sanitária;
3. Exercer atividades constantes no item que tratam as categorias;
4. Exercer em seu estabelecimento as “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” descritas na Resolução RDC 216/2004 - Anvisa, garantindo que todos os procedimentos de higiene sejam integralmente cumpridos, para a prevenção da Covid-19; *
5. Autorizar uso de imagem; *



INSCRIÇÃO

1. O período de inscrição será de 16/07/2021 até 16/08/2021
2. As inscrições acontecerão de forma eletrônica através de preenchimento do formulário através do endereço eletrônico <http://culturabc.com.br>.
3. As inscrições para o evento serão 100% gratuitas;
4. Será realizada curadoria dos inscritos para avaliar se a empresa atende aos requisitos;
5. A empresa receberá a confirmação de sua participação no evento, até 24 de agosto de 2021;
6. Os estabelecimentos poderão inscrever um total de até 2 categorias que seu empreendimento irá oferecer durante o Roteiro Gastronômico Cultural contendo descritivo dos mesmos;
7. As fotos do prato serão fornecidas pelo próprio estabelecimento no momento da inscrição, ou até a data limite de divulgação deste edital;
8. As vagas serão preenchidas mediante ordem de chegada e aprovação da curadoria.
9. A empresa terá o(s) prato(s) do seu estabelecimento divulgado pelas ferramentas de marketing do evento;

PERÍODO DE REALIZAÇÃO

O Roteiro Gastronômico Cultural, acontecerá de 04 de setembro de 2021 a 24 de outubro de 2021 e terá seu foco de comunicação para consumo via delivery, porém é permitido que os estabelecimentos inscritos façam vendas para consumo no próprio estabelecimento ou com retirada na loja respeitando todas as normas de restrições do Covid 19.

PUBLICIDADE

A campanha de divulgação do evento ficará a cargo da Fundação Cultural em parceria com a Secretaria de Turismo, sendo publicada nas mídias sociais, jornal e outros meios coordenados pela Diretoria de Comunicação.

Parágrafo único: É vedada, ao inscrito, a alteração de qualquer peça publicitária do Roteiro Gastronômico Cultural. Caso sejam necessárias alterações e/ou adequações, estas devem ser solicitadas à FCBC.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Sobre os insumos e receitas com base cultural, baseado em relatos locais, apresentamos algumas propostas, sobretudo na origem luso açoriana do povoamento do litoral catarinense. Porém, há de se considerar o dinamismo da cultura, pois, os fluxos migratórios que recebemos, influenciam os hábitos e culturas locais, como os dos nossos vizinhos do



Vale do Itajaí, os paranaenses, rio grandenses, paulistas, argentinos, uruguaios, e mais recentemente, haitianos e venezuelanos. Os pratos deverão apresentar esta identidade cultural de Balneário Camboriú.

Sugestões:

Insumos à base de frutos do mar da nossa região: tainha, anchova, bagre, pescada amarela, linguado, badejo, robalo, corvina, maria luiza, guaivira, sororoca, abrótea, marimbá, palombeta, garoupa, pampo, galo, pingirica, espada, lula, polvo, ouriço, emplasto, viola, búzio, paraty, tanhota, charuto, sardinha, cação, cação martelo, papa-terra, siri, marisco de cultivo, ostra, vieira, camarão sete barbas, berbigão, crioulo, mistura (peixes pequenos variados que vem na rede de arrasto de camarão).

Acompanhamentos à base de mandioca: farinha, farofa, pirão, broas, beiju, rosca, empanados, purês, ensopados.

Cortes bovinos, normalmente carnes de segunda linha: músculo, costela, fígado, rim, língua, rabo, fato.

Cortes suínos: embutidos, barriga, torresmo, Joelho.

Aves: Galinha, marreco.

Frutas, plantas comestíveis, PANCS, temperos, especiarias, chás e infusões: Banana, bergamota, laranja lima, araçá, grumixama, pitanga, pitanga preta, guabiroba, taioba, palmito, ipê, alfavaca, aroeira, louro, limão galego, colorau ou urucum, alho, sálvia, carqueja, espinheira santa, erva cidreira, funcho, camomila, alecrim, tanchagem, serralha.

Observação: esta é uma lista preliminar de insumos e ingredientes, sendo que o restaurante poderá desenvolver suas próprias pesquisas no desenvolvimento das receitas, que deverá evidenciar os insumos ou técnicas locais. O padrinho ou madrinha do prato pode atuar como o condutor da história oral traduzida na receita, contando a origem ou conceito do prato.

Compete às empresas inscritas:

- Usar os EPIs relacionados à área como toucas, luvas, máscaras, aventais, etc., seguindo todas orientações de higienização no combate ao COVID-19, descritas no "Manual de Conduta Segura para Serviços de Bares e Restaurantes na Prevenção da Vida Covid-19".
Comunicar à comissão organizadora do evento, qualquer situação que comprometa a manutenção do inscrito no Roteiro
- Estar ciente de todas as condições presentes neste regulamento;
- Utilizar os materiais promocionais de divulgação do Roteiro em seu estabelecimento e canais de mídias sociais;
- Contatar única e exclusivamente com o FCBC para dirimir quaisquer dúvidas com relação ao Roteiro;
- Estar comprometido com a realização do Roteiro, acompanhando a programação, divulgando o evento ao maior número de pessoas possíveis;



SubPrefeitura Região Sul
Balneário Camboriú

Secretaria de Turismo e
Desenvolvimento Econômico



- A empresa deve fornecer dados necessários para divulgação na imprensa, quando solicitado;
- Estar sempre atento à qualidade de atendimento (incluindo o tempo de entrega do produto e simpatia);
- Não desabonar a imagem do Roteiro em hipótese alguma;
- O estabelecimento deverá entregar mídia com sua marca/logomarca em pdf ou arquivo editável para o material de divulgação;
- No caso de a empresa desistir antes do final do evento, deve comunicar ao FCBC sua justificativa com pelo menos 24hs antes de sua saída, e no caso de abandono sem comunicação prévia, a empresa não participará de ações do FCBC por um período de 2 anos.

A FCBC poderá, a qualquer tempo, cancelar o presente edital, no todo ou em parte, sem que caiba qualquer direito de indenização às proponentes.

O foro de Balneário Camboriú, Estado de Santa Catarina, é competente para conhecer e julgar as questões decorrentes do presente Edital.

DENIZE APARECIDA RODRIGUES DA COSTA LEITE

Presidente Interina da Fundação Cultural de Balneário Camboriú

Balneário Camboriú, 16 de julho de 2021.