



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2015

1. PREAMBULO

1.1. O Instituto Municipal de Turismo - Curitiba Turismo através da Comissão Especial de Chamamento Público, devidamente designada pela Portaria nº 11, publicada no Diário Oficial – Atos do Município nº 164, de 28/08/2014, torna público para conhecimento dos interessados que fará CHAMAMENTO PÚBLICO, com fundamento na Lei Federal nº 8666/93 e Decretos Municipais nºs 1644/2009, 1100/2014, 556/09, 112/10 e 1400/2014, mediante as condições a seguir estabelecidas:

1.2. O presente Chamamento Público, cujo objeto está dividido em 2 (dois) lotes, especificados no item 2 deste edital, destina-se à realização da **Feira Especial de Inverno** na Praça Osório (Lote 1) e na Praça Santos Andrade (Lote 2).

1.3. A Feira Especial de Artesanato de Inverno de 2015 tem por finalidade escoar a safra de pinhão, divulgar hábitos e costumes curitibanos através da culinária típica das etnias formadoras da cidade e do Estado do Paraná, assim como levar à população produtos artesanais juninos e de inverno.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto do presente edital constitui a inscrição de expositores para a seleção de produtos artesanais típicos juninos, de inverno, temas turísticos, culinária local, gastronomia, apicultura e entidades assistenciais para obtenção da Licença de Funcionamento que permite a participação e comercialização nas Feiras Especiais de Artesanato de Inverno, dividida em 02 (dois) lotes, conforme especificações contidas neste Edital e Anexos, à disposição no site do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, no endereço eletrônico www.turismo.curitiba.pr.gov.br, sendo:

2.1.1. LOTE 1 Inscrições para a Feira Especial de Inverno na Praça Osório

2.1.2. LOTE 2 Inscrições para a Feira Especial de Inverno na Praça Santos Andrade

2.2. As feiras acontecerão simultaneamente.

2.2.1. A Feira Especial de Artesanato de Inverno, nos dois locais, acontecerá **no período de 12 de junho a 11 de julho de 2015**, funcionará de segunda a sábado das 10h às 21h e aos domingos das 14h às 19h.

2.3. LOTE 1 Para a Feira Especial de Artesanato de Inverno realizada na **Praça Osório**, serão montadas até 61 (sessenta e uma) barracas, respeitando a disposição já definida em projeto, sendo assim distribuídas: 38 (trinta e oito) barracas destinadas ao Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, 02 (duas) barracas destinadas à Fundação de Ação Social para atendimento dos Programas Vitrine Social e Empório Metropolitano, 01 (uma) barraca destinada à Secretaria Municipal de Educação para atendimento do Projeto Comunidade Escola e 20 (vinte) barracas destinadas a Secretaria Municipal do Abastecimento para participação de permissionários das Unidades de Abastecimento, estes estabelecidos em Curitiba e Região Metropolitana que preencham as condições estabelecidas no Aviso de Chamamento Público nº 002/2014 do Departamento de Unidades de Abastecimento da SMAB, desde que não apresentem faltas graves.

2.3.1. As 38 (trinta e oito) barracas destinadas ao **Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo**, na Praça Osório – Lote 1, serão distribuídas da seguinte forma:

2.3.1.1. 05 (cinco) barracas para comercialização de gastronomia, sendo 01 (uma) de caldo de cana e água de coco in natura, 01 (uma) de sanduíche de carne (todos os tipos de carne) e 03 (três) de pastel;

2.3.1.2. 06 (seis) barracas para comercialização de quentão e pinhão cozido, destinadas as entidades assistenciais a serem selecionadas;

2.3.1.2.1 Caso o número de associações inscritas seja maior que o número de vagas, será realizado sorteio para definição das classificadas.

2.3.1.3. 01 (uma) barraca para comercialização de pinhão in natura, destinada a associações de produtores a serem selecionadas;



2.3.1.3.1. Caso o número de associações inscritas seja maior que o número de vagas, será realizado sorteio para definição da classificada.

2.3.1.4. 01 (uma) barraca exposição e comercialização de mel e derivados, destinadas a associações de apicultores;

2.3.1.5. 64 (sessenta e quatro) vagas para exposição e comercialização de produtos artesanais juninos e de inverno;

2.3.1.6. 16 (dezesesseis) vagas para comercialização de artesanato culinário;

2.3.1.6.1 Caso as barracas de artesanato culinário não sejam ocupadas com no mínimo 03 (três) expositores, as mesmas poderão ser redirecionadas para artesanato, a critério do Instituto Municipal de Turismo;

2.3.1.7. 08 (oito) vagas para exposição e comercialização de produtos com temas turísticos de Curitiba e do Estado do Paraná;

2.3.1.8. 08 (oito) vagas para oficina e comercialização de produtos artesanais;

2.3.1.9. 04 (quatro) vagas para entidades assistenciais cadastradas junto a FAS, para exposição e comercialização de produtos artesanais juninos e de inverno.

2.4 LOTE 2 Para a Feira Especial de Artesanato de Inverno realizada na **Praça Santos Andrade** serão ofertadas 20 (vinte) barracas para comercialização, distribuídas da seguinte forma:

2.4.1 07 (sete) barracas para comercialização de gastronomia, sendo 01 (uma) de caldo de cana e água de coco in natura, 01 (uma) de pastel, 01 (uma) de crepes, 02 (duas) de salgado assado, 01 (uma) de sanduíche de carne (todos os tipos de carne) e 01 (uma) de comida típica;

2.4.2. 02 (duas) barracas para comercialização de quentão e pinhão cozido, destinadas as entidades assistenciais a serem selecionadas;

2.4.2.1 Caso o número de associações inscritas seja maior que o número de vagas, será realizado sorteio para definição das classificadas.

2.4.3 36 (trinta e seis) vagas para exposição e comercialização de produtos artesanais juninos e de inverno;

2.4.4 04 (quatro) vagas para comercialização de artesanato culinário;

2.4.5. 04 (quatro) vagas para entidades assistenciais cadastradas junto a FAS, para exposição e comercialização de produtos artesanais juninos e de inverno.

3. DO VALOR DA LICITAÇÃO E DAS TAXAS

3.1 O valor total estimado da licitação é de **R\$ 68.408,80** (sessenta e oito mil, quatrocentos e oito reais e oitenta centavos).

3.2 O valor da taxa de utilização de espaço deverá ser recolhido pelos artesãos classificados para participação na Feira de Artesanato de Inverno, obedecendo ao disposto no Decreto Municipal nº 1400/2014, da seguinte forma:

3.2.1 LOTE 1 Feira Especial de Artesanato de Inverno - Praça Osório

a) O valor do espaço público por barraca é de R\$ 1.090,80 (um mil, noventa reais e oitenta centavos);

b) As barracas destinadas a artesanato, turismo e culinária serão divididas em 04 (quatro) vagas e cada expositor pagará o valor de R\$ 272,70 (duzentos e setenta e dois reais e setenta centavos).

c) As barracas destinadas às entidades assistenciais e programas/projetos da Prefeitura Municipal de Curitiba para a comercialização de artesanato estarão isentas de taxa de utilização.

3.2.2 LOTE 2 Feira Especial de Artesanato de Inverno - Praça Santos Andrade

a) O valor do espaço público por barraca será de R\$ 815,40 (oitocentos e quinze reais e quarenta centavos).

b) As barracas destinadas ao artesanato serão divididas em 04 (quatro) vagas e cada expositor pagará o valor de R\$ 203,85 (duzentos e três reais e oitenta e cinco centavos).

c) As barracas destinadas às entidades assistenciais e programas/projetos da Prefeitura Municipal de Curitiba para a comercialização de artesanato estarão isentas de taxa de utilização.

3.3 Em todos os casos os valores serão arrecadados aos cofres municipais através de boleto bancário a favor do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

3.4 O pagamento da taxa de utilização de espaço, previsto no item anterior, deverá ser pontual e efetuado conforme data impressa no boleto bancário.



3.5 Será considerada desistência do expositor classificado quando não realizar o não pagamento da taxa de utilização do espaço na data impressa no boleto bancário.

3.6 Os valores pagos não serão reembolsados em caso de desistência ou não cumprimento deste Edital e demais legislações pertinentes, por parte do interessado.

3.7 Para gastronomia não será permitida a participação de forma compartilhada, ou seja, divisão de barracas.

3.8 Para artesanato culinário será permitida a participação de forma compartilhada por até 04 (quatro) expositores.

3.8.1 Quando do não preenchimento de todas as vagas, a utilização de cada barraca será de no mínimo por 03 (três) expositores.

3.8.2 Caso as barracas de artesanato culinário não sejam ocupadas com no mínimo 03 (três) expositores, as mesmas poderão ser redirecionadas para artesanato, a critério do Instituto Municipal de Turismo;

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar do presente Edital de Chamamento Público:

a) Pessoas físicas residentes em Curitiba e Região Metropolitana que cumpram as exigências deste Edital;

b) Entidades assistenciais cadastradas junto à FAS

4.2 Não poderão se inscrever:

a) Servidores Municipais da Administração Direta e Indireta de Curitiba;

b) Menores de 18 anos;

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1 As inscrições serão feitas exclusivamente no Instituto Municipal de Turismo – CURITIBA TURISMO no setor de Gerência de Artesanato, localizada na Rua da Glória, nº 362, térreo, Centro Cívico, Curitiba, PR. com a documentação contida no item 5 deste Edital.

5.2 As inscrições acontecerão nos dias **19 e 20 de maio de 2015 das 9h às 12h e das 14h às 17h.**

5.3 O candidato poderá se inscrever em até 02 (duas) categorias e somente para 01 (um) dos lotes.

5.4 A inscrição deverá ser feita pessoalmente ou através de Procurador constituído através de procuração simples e específica para tal finalidade, acompanhada de cópia do documento de identidade do expositor e do procurador constituído, desde que observados os critérios contidos neste Edital. Não há necessidade de reconhecimento de firma na procuração. O comprovante de inscrição será entregue ao procurador, depois de efetuada a inscrição.

5.5 O candidato inscrito por procuração assume total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador, arcando com as consequências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do formulário de inscrição e em sua entrega.

5.6 Ao inscrever-se, o candidato declara estar de acordo com todas as condições estabelecidas neste Edital de Chamamento Público.

5.7 As inscrições para as vagas de oficinas de temas turístico deverão estar acompanhados de projeto, conforme descrito no Anexo III.

5.7.1 No projeto deverá estar especificada a utilização do espaço físico da barraca, equipamentos que serão utilizados e sejam compatíveis com o espaço, funcionamento, exposição e período de demonstração e confecção do artesanato.

5.7.2 Os produtos com temas turísticos deverão vir acompanhados de informações acerca da tradição, cultura, formação étnica e turística, características da cidade de Curitiba e/ou do Estado do Paraná.

5.7.2.1 A ausência das informações impossibilitará a formalização da sua inscrição.

5.8 Para participar do processo de vistoria técnica, os candidatos às vagas para artesanato culinário e gastronômico deverão preencher, de forma legível, integralmente e sem rasuras, a Ficha de Descrição



de Atividades e Estrutura Física, conforme Anexo I, quanto às normas de higiene e segurança alimentar, sendo esta de caráter eliminatório.

5.9 Para a comercialização de artesanato culinário e gastronômico (gêneros alimentícios), os candidatos deverão apresentar a Licença Sanitária compatível com o ramo de atividade a ser exercida, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba ou Região Metropolitana de Curitiba.

6 DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

6.1 No ato da inscrição, o candidato (pessoa física) deverá apresentar:

- a)** original da Cédula de Identidade ou outro documento oficial de identificação com foto;
- b)** original do Cadastro de Pessoas Físicas - CPF;
- c)** comprovante de residência ou do local de produção de Curitiba ou Região Metropolitana atualizado, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, contados da data de publicação do edital;
- d)** certidão de regularidade de tributos municipais do Município de Curitiba;
- e)** para a inscrição na categoria de artesanato culinário e gastronômico deverá apresentar Certificado do Curso de Manipulação de Alimentos do candidato, realizado a menos de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data de publicação do edital.
- e.1)** 03 (três) amostras dos produtos culinários devidamente embaladas, contendo etiqueta legível com a denominação de venda do produto, lista de ingredientes (em ordem decrescente de utilização), conteúdo ou peso líquido, identificação de origem (endereço completo do fabricante, com telefone), data de fabricação, data de validade, forma de conservação, se contém ou não contém glúten (Lei Federal 674/03).
- f)** para a inscrição na categoria de artesanato culinário e gastronômico (gêneros alimentícios) os candidatos deverão apresentar cópia da Licença Sanitária compatível com o ramo de atividade a ser exercida, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba ou Região Metropolitana de Curitiba.
- g)** 03 (três) amostras dos produtos artesanais de cada categoria, as quais deverão ser deixadas para avaliação e retiradas na data marcada, podendo participar de até 02 (duas) categorias de produtos, conforme previsto no item 5.3. As amostras deverão ser entregues embaladas.

6.2 No ato da inscrição, a entidade assistencial deverá apresentar:

- a)** cópia do estatuto da entidade;
- b)** cópia da ata de eleição da diretoria, em vigência;
- c)** cópia da cédula de identidade e CPF do presidente da entidade ou representante legal;
- d)** comprovante de endereço de Curitiba ou Região Metropolitana de Curitiba, atualizado com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, contados da data de publicação do edital, em nome da entidade;
- e)** cópia do CNPJ;
- f)** cópia da Declaração de Utilidade Pública da entidade;
- g)** certidão de regularidade de tributos municipais do Município de Curitiba;
- h)** cópia do Relatório de Atividades de 2014, com a devida comprovação;
- i)** número de pessoas atendidas pela entidade;
- j)** documento de cadastro junto à Fundação de Ação Social.

7. DO PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO E DO JULGAMENTO

7.1. A avaliação e seleção dos produtos artesanais será feita por comissão técnica de análise, através de Ficha de Avaliação, obedecendo os seguintes critérios:

7.1.1 ARTESANATO

- a)** Execução (matéria prima, habilidade técnica)



- b) Acabamento
- c) Criatividade, Originalidade e Inovação
- d) Estética (cores, composição, estilo)
- e) Funcionalidade
- f) Apresentação e Higiene.

7.1.1.1 Para cada item será atribuída uma nota (1 – Regular, 3 – Bom e 5 - Ótimo), que somadas darão o resultado de classificação, podendo atingir o máximo de 150 pontos;

7.1.1.2 O produto deve possuir características artesanais e atender ao tema da feira;

7.1.1.3 O produto deve apresentar todas as informações necessárias a sua identificação, atendendo a legislação pertinente vigente.

7.1.2 ALIMENTAÇÃO

- a) vistoria técnica do local de produção
- b) higiene e limpeza na manipulação dos produtos
- c) Procedimento de manipulação dos produtos
- d) estrutura física do local de produção
- e) armazenamento dos produtos
- f) transporte dos produtos
- g) avaliação técnica específica para controle de qualidade através de comissão
- h) apresentação de Licença Sanitária compatível com o ramo de atividade a ser exercida, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba ou Região Metropolitana de Curitiba.

7.1.2.1 Serão atribuídas notas a cada um dos itens e a classificação se dará conforme somatória dos critérios de avaliação com a pontuação máxima de 100 (cem) pontos, conforme previsto no Anexo II.

7.2 será autorizada a comercialização de alimentos exclusivamente produtos prontos e semi-prontos para o consumo;

7.3 os alimentos deverão apresentar características artesanais;

7.4 Não será permitida a comercialização de produtos light ou diet.

7.5 Será publicado no **dia 22 de maio de 2015**, nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, o calendário contendo data e horário das vistorias técnicas a serem realizadas no local de produção.

7.5.1 O calendário da vistoria técnica no local de produção é única e exclusivamente de competência do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

7.5.2 A responsabilidade pela ciência do calendário caberá única e exclusivamente ao candidato inscrito, participante da avaliação.

7.6 É obrigatória a presença do candidato no local de produção quando da vistoria técnica, na data e horário definidos no calendário, sob pena de desclassificação.

7.7 A avaliação do local de produção será realizada para os candidatos a vagas para artesanato culinário e gastronômico, conforme Anexo II.

7.8 Poderão ser realizadas vistorias no local de produção, se solicitado pela Comissão de Avaliação e Vistoria ou pela Administração de Feiras, para comprovação de autoria dos produtos e ainda atendimentos a denúncias de revenda de produto, solicitando, se necessário, apoio técnico especializado.

7.8.1 Caso seja comprovada alguma irregularidade, o infrator será eliminado do processo, mesmo após ter iniciado na feira.

7.9 As vistorias técnicas realizadas terão validade por até 12 (doze) meses.

7.10 Os produtos apresentados serão avaliados sem a identificação do artesão produtor, apenas com o número da inscrição.

7.11 A classificação dos produtos artesanais acontecerá em ordem decrescente, com exceção da alimentação, que se dará como resultante da pontuação obtida através da soma dos relatórios de avaliação realizada pelos membros da Equipe da Avaliação.



7.12 Para os projetos de oficina e turismo serão classificados os candidatos cujos produtos e projetos alcançarem nota mínima de 70 (setenta).

7.13 Para as barracas do projeto de oficina, os classificados deverão permanecer por no mínimo 50% (cinquenta por cento) na feira, demonstrando como o produto é produzido em todas as suas etapas.

7.13.1 Para este item deve se considerar no mínimo 70% (setenta por cento) das etapas de produção.

7.14 Para artesanato gastronômico e culinário serão classificados os candidatos em que a vistoria do local de produção alcançar nota mínima de 70 (setenta).

7.15 Em caso de empate entre os concorrentes, a classificação se dará através de sorteio em sessão pública e em data a ser definida pelo Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

8. DAS COMISSÕES DE AVALIAÇÃO

8.1. A avaliação dos produtos artesanais para participar da Feira Especial de Artesanato será feita por Equipe de Avaliação especial, designada por Portaria, composta por 5 (cinco) membros, sendo 2 (dois) representantes do Instituto Municipal de Turismo, 1 (um) representante da Fundação Cultural de Curitiba e 02 (dois) representantes de artesãos.

8.2. A avaliação e a vistoria especial no local de produção serão realizadas por representantes do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, conforme previsto no Anexo II, sendo necessária a obtenção de score mínimo de 70% (setenta por cento) e a classificação será dada em ordem decrescente, conforme número de vagas.

8.3. O resultado classificatório proferido pela Comissão de Chamamento Público para a Feira será publicado em Edital no dia **29 de maio de 2015**, nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, localizado na Rua da Glória, 362 – Centro Cívico, Curitiba/PR.

9. DO RECURSO

9.1. Do resultado proferido pela Comissão de Chamamento caberá recurso por parte dos participantes, o qual deverá ser interposto no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de divulgação do resultado classificatório, a ser publicado nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

9.2 A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, que poderão impugná-lo no prazo de 02 (dois) dias úteis.

9.3 O recurso e a impugnação deverão ser protocolados na sede do Instituto Municipal de Turismo, nos prazos acima estipulados, aos cuidados da Comissão Especial de Chamamento Público.

9.4. A Comissão apreciará o teor dos recursos e das contra razões no prazo máximo de 01 (um) dia, a contar do seu recebimento, submetendo sua decisão à ciência e ratificação da autoridade superior do Instituto Municipal de Turismo.

10. DA HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO

10.1. Homologado o resultado prolatado pela Comissão, os proponentes classificados serão convocados a comparecer impreterivelmente em data, hora e local que forem indicados, para preenchimento e assinatura do cadastro.

11. DA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

11.1. O expositor classificado obterá a Licença de Funcionamento para expor e comercializar os produtos artesanais ou gastronômicos/culinários na Feira de Artesanato Especial de Inverno.

11.2. A licença tem validade somente para o período da duração da feira indicado no item 2.2.1 deste Edital.

11.3. O candidato a expositor classificado que não comparecer no dia e horário marcados, perderá o direito de obter a licença de funcionamento da Feira, podendo a Administração de Feiras fazer a convocação do próximo classificado.



12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Para permitir a análise e julgamento, os candidatos com produtos artesanais, deverão submeter-se à apreciação da Comissão de Avaliação e Vistoria, apresentando 03 (três) amostras de seus produtos participando de no máximo 02 (dois) grupos de produtos, devidamente embalados, acompanhados de uma relação com a identificação dos mesmos.

12.2. A devolução das amostras dos produtos destinadas à análise se dará **no dia 29 de maio de 2015**, das 09h às 17h, nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, localizado na Rua da Glória, 362 – Centro Cívico, Curitiba/PR.

12.2.1 O(s) produto(s) não retirado(s) em até 07 (sete) dias após a data estipulada para devolução, será(ão) doado(s) a Entidades Assistenciais.

12.3. O resultado classificatório proferido pela Comissão de Chamamento Público para a Feira será publicado em Edital no dia **29 de maio de 2015**, a partir das 09h, nas dependências do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, localizado na Rua da Glória, 362 – Centro Cívico, Curitiba/PR.

12.4. Os classificados com artesanato para participar das Feiras deverão efetuar o recolhimento da taxa de participação através de boleto bancário até **dia 03 de junho de 2015, imprerivelmente**, sob pena de desclassificação;

12.5 O sorteio das barracas, referentes ao processo de classificação dos candidatos aprovados com artesanato e alimentação culinária/gastronômica será realizado pelo Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, em sessão pública e em seu auditório, localizado na Rua da Glória, 362 – Centro Cívico - Curitiba/PR, **no dia 09 de junho de 2015**, para o Lote 1 Praça Osório às 09h30m e para o Lote 2 Praça Santos Andrade às 14h do mesmo dia;

12.6. Os expositores classificados que obtiverem sua Licença de Funcionamento devem tomar ciência das disposições contidas no Regulamento das Atividades de Feiras de Arte e Artesanato do Município de Curitiba aprovado pelo Decreto Municipal 112, de 1º de fevereiro de 2010, publicado no Diário Oficial do Município – Atos do Município nº 10 de 02/02/2010.

13. DAS REGRAS DE FUNCIONAMENTO DAS FEIRAS

13.1 As barracas serão disponibilizadas pelo Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo, com dimensões de 3x3m e serão colocadas na Praça Osório e na Praça Santos Andrade, distribuídas em estrita obediência ao projeto determinado pelos órgãos envolvidos, ficando proibida a remoção destas dos lugares previstos, assim como quaisquer alterações em sua estrutura.

13.2 As barracas poderão ser divididas por até 04 (quatro) expositores;

13.3 Não será permitida a demonstração de produtos na parte externa da barraca em sua parte inferior e nem pendurados nas abas laterais;

13.4 Exclusivamente aos expositores que atuam com gastronomia será permitida a colocação de 02 (duas) mesas e 08 (oito) cadeiras ou banquetas por barraca, se houver espaços disponíveis, desde que autorizado pelo Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo;

13.5 Cada barraca poderá utilizar, no máximo, 04 (quatro) lâmpadas de até 32 Watts de energia para iluminação;

13.6 Para qualquer equipamento extra, deverá haver solicitação por escrito para instalação

13.6.1 Haverá verificação de viabilidade e conseqüente previsão de carga excedente, para que não ocasione interrupção no fornecimento de energia elétrica e conseqüentemente danos à feira;

13.6.2 Se constatadas irregularidades ou danos causados pela sobrecarga de energia não autorizada, o expositor titular da Licença de Funcionamento estará sujeito a aplicação das devidas sanções;

13.7 Não será permitido o trabalho de menores de 18 anos nas barracas, independentemente do grau de parentesco que o mesmo tenha com o artesão ou o feirante classificado;

13.8 Não será permitida a permanência de menores de 18 anos nas barracas, sem estar acompanhado do representante legal;



13.9 O Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo não será o responsável pelo fornecimento de água aos artesãos ou feirantes em suas barracas, ficando a cargo de cada usuário do espaço público nas praças onde ocorrerão as referidas feiras.

13.10 Para a comercialização de alimentos devem ser obedecidas as regras estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

13.11 O Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo não será o responsável pela indicação para uso ou instalação de banheiros nas praças em que acontecerão as feiras.

13.12 As 16 (dezesesseis) vagas da Feira Especial de Inverno da Praça Osório – Lote 1 para comercialização de artesanato culinário embalados, tais como balas, biscoitos, bolachas, chocolates, mel, entre outros, serão distribuídas em (quatro) barracas

13.13 As 04 (quatro) vagas para a Feira Especial de Inverno da Praça Santos Andrade – lote 2 para comercialização de artesanato culinário embalados, tais como balas, biscoitos, bolachas, chocolates, mel, entre outros, serão distribuídas em 01 (uma) barraca

13.14 A utilização de banner com divulgação do(s) produto(s) será permitida apenas no interior e na parte dos fundos da barraca.

13.15 Fica proibido o uso de quaisquer aparelhos sonoros nas barracas.

13.16 Aos expositores classificados caberão as seguintes obrigações:

a) Os artesãos expositores que obtiverem a Licença de Funcionamento para a Feira Especial na Praça Osório – Lotes 1, para comercializar alimentos gastronômicos, deverão utilizar barracas próprias, seguindo padronização especificada pela administração, medindo 2,75 x 2,75 metros (ANEXO IV), sendo responsáveis inclusive pela sua montagem.

a.1) Em caso de montagem de barraca fora das especificações, a mesma deverá ser desmontada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da notificação

a.2) A ocorrência especificada neste item poderá acarretar no cancelamento da licença.

b) Os artesãos expositores que obtiverem a Licença de Funcionamento para a Feira Especial na Praça Santos Andrade – Lote 2, para comercializar alimentos gastronômicos, apenas poderão colocar material de divulgação dos produtos conforme padronização especificada pela administração (ANEXO IV).

c) O expositor classificado terá até 12 (doze) horas antes do horário de abertura da feira para a montagem e organização da barraca, a qual deverá estar em condições de iniciar a feira no horário estabelecido, e deverá desmontar a barraca a partir do horário de encerramento da feira;

d) O expositor classificado deverá manter a licença de funcionamento na testada da barraca, afixado na barra horizontal superior, de forma visível, sendo a ausência considerada como falta passível de penalidade;

e) O expositor deverá expor e comercializar **OBRIGATORIAMENTE, SOMENTE PRODUTOS IGUAIS AOS QUE FORAM CLASSIFICADOS PELA EQUIPE DE AVALIAÇÃO, sendo que a comercialização de produtos diferentes dos autorizados acarretará em automático cancelamento da licença e aplicação das sanções previstas no Art. 21 do Decreto Municipal nº 112/10;**

f) Dispor em sua barraca, para utilização do público, coletores para deposição de resíduos sólidos, de fácil higienização e transporte, os quais devem ser acionados sem contato manual, com capacidade para 60 (sessenta) litros, com troca periódica, sempre que necessário;

g) Limpar a área ao redor de suas barracas, recolher o lixo em sacos plásticos específicos e destiná-lo em local apropriado para coleta do serviço de limpeza pública, atentando para o horário desse serviço;

h) Acondicionar, adequadamente, os produtos alimentícios, protegendo-os do calor, garantindo perfeitas condições para o consumo, conforme normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município;

i) Proteger o calçamento do interior da barraca, de infiltração de gordura, com papelão ou outro material adequado;

j) Cumprir as datas e horários estabelecidos no item 2.2.1 deste Edital;

k) Tratar o público em geral e seus colegas de trabalho e demais feirantes com urbanidade, respeitando e acatando as determinações da administração da feira;

l) Responsabilizar-se pelas instalações elétricas da barraca, observando os seguintes itens:

l.1) Extensão para lâmpadas e aparelhos elétricos compatíveis com a demanda necessária, tanto nos plugues como nas dimensões.

l.2) Proibida utilização de pino “T” nas tomadas do quadro elétrico.



1.3) Não usar extensão direta nas tomadas, sem o plug.

m) O usuário das barracas não poderá alterar as instalações elétricas nos quadros de tomadas e nas caixas de passagem da rede elétrica;

n) No horário de funcionamento da feira as barracas só poderão ser cobertas com plástico transparente (tipo cristal) e, para segurança noturna, usar lona amarela;

o) Os usuários das barracas não poderão danificar os encaixes metálicos com a utilização de ferramentas e/ou as lonas com perfurações e/ou utilização de fitas adesivas;

13.17 É proibido, a todos os participantes, consumir e/ou vender bebidas alcoólicas ou substâncias tóxicas, durante a realização da feira ou comparecer alcoolizado na mesma;

13.18 Não é permitido adentrar no calçamento das praças com seus veículos e/ou reboques para efetuar carga e descarga de produtos, materiais ou equipamentos;

13.19 Conforme Decreto 112/10 – Capítulo VI, Art. 17, item V “*fica proibida a colocação de placas, faixas, cartazes ou outras formas de oferta ou publicidade nas barracas ou locais demarcados, que não estejam autorizados previamente pela Administração das Feiras*”. (Anexo IV – Modelo de publicidade para barraca de alimentação);

13.20 O expositor que infringir a qualquer das obrigações neste edital ficará sujeito à aplicação de penalidades.

14 DAS PENALIDADES

14.1 Perderá a Licença de Funcionamento o expositor que não comparecer na Feira Especial ou deixar de expor os produtos, por 02 (duas) vezes consecutivas ou alternadas

14.1.1 Poderá ser convocado aquele que estiver classificado na lista de espera, a critério do Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

14.2 Se o expositor classificado recusar cumprir as normas deste edital e na hipótese de inexecução parcial ou total das normas estabelecidas no presente edital e seus anexos, poderão ser aplicadas as penalidades seguintes, previstas nos Decretos Municipais nºs 112/10, 1644/09, 1100/2014, garantida defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Advertência;

II – Suspensão;

III – Multa pecuniária;

IV – Cancelamento da Licença

V – Apreensão de mercadorias

14.2.1 Na aplicação da penalidade, a autoridade competente deverá considerar a natureza e gravidade da infração, assim como os antecedentes do expositor infrator.

14.2.2 As penalidades previstas no item 14.2, incisos I a V poderão ser aplicadas, a critério do Instituto, cumulativa e independentemente da ordem em que estão relacionadas.

14.2.3 Será sempre assegurado ao expositor o direito de ampla defesa e contraditório quando da aplicação de qualquer das penalidades acima descritas, no prazo previsto no item 14.2.

15. Os casos omissos serão resolvidos pelo Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo.

Curitiba, 08 de maio de 2015.

Instituto Municipal de Turismo – Curitiba Turismo

**ANEXO I - PARTE INTEGRANTE DO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO –
EXPOSITORES PARA FEIRA ESPECIAL****FICHA DE DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E ESTRUTURA FÍSICA**

I. IDENTIFICAÇÃO	
Nome:	
Endereço do local de produção:	
Ponto de referência:	
Bairro:	CEP:
Cidade:	
Telefones:	
Alimentos que serão comercializados:	
I. LOCAL DE PRODUÇÃO	
() NA PRÓPRIA CASA () DE USO COMUM DA FAMÍLIA	
() EXCLUSIVA PARA PRODUÇÃO () OUTRO	
Possui licença Sanitária do local de produção: () SIM () NÃO	
II. QUANTO AO PRODUTO que pretende comercializar:	
Qual a receita familiar ou etnia?	
Quais artesanatos culinários serão servidos?	
Quanto tempo é necessário para o preparo do alimento?	
III. Descreva a preparação do produto (processo e ingredientes): Desde a aquisição dos ingredientes até a distribuição do produto pronto.	
IV. Falar sobre o armazenamento, transporte como irá expor os produtos os alimentos no local de comercialização e como irá monitorar a temperatura.	
V. LOGÍSTICA	
O transporte até a feira será feito por:	
Veículo exclusivo para este fim ()	Veículo comum a outras atividades ()
Como o alimento será armazenado durante o transporte? (caixas de transporte isotérmico, equipamento de frio, equipamento térmico).	
DECLARO SEREM VERDADEIRAS AS INFORMAÇÕES ACIMA FORNECIDAS,	
CURITIBA, / / /.	
ASSINATURA	

**ANEXO II - PARTE INTEGRANTE DO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO –
EXPOSITORES PARA FEIRA ESPECIAL****CHECK LIST**

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)	SC
Identificação:				
Endereço (Rua/Avenida):				
Bairro:				
Produtos produzidos:				
1. Edificações - Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, presença de animais, água estagnada.				
2. Acesso direto , não comum a outros usos (habitação), livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
3. Local de manipulação de alimentos possui licença sanitária atualizada.				
4. Piso, parede e teto em material liso, lavável, impermeável, resistente de fácil higienização, em bom estado de conservação.				
5. Sistema de proteção contra entrada de pragas, etc. drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.				
6. Portas, janelas e outras aberturas Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento; telas milimétricas; (Portas externas com fechamento automático); bom estado de conservação.				
7. Instalações sanitárias de uso exclusivo para manipuladores de alimentos; com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros; providos de papel higiênico, toalha e sabonete líquido; coletor de resíduos com tampas e acionamento não manual.				
8. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, providos de papel toalha, sabonete neutro e coletor de resíduos com acionamento não manual.				
9. Instalações elétricas - Luminárias com proteção adequada contra quebra, embutidas e em adequado estado de conservação.				
10. Iluminação adequada, sem áreas de sombra.				
11. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
12. Higienização adequada do ambiente e dos utensílios.				
13. Coletores de resíduos providos de tampas e acionamento não manual, (área de produção).				
14. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
15. Comprovação da realização do controle de pragas realizada por empresa especializada, realizado a menos de seis meses.				
16. Sistema de abastecimento de água ligado à rede pública;				
17. Comprovação da execução da limpeza da caixa d'água realizada a menos de (6) seis meses;				



18. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização; providos de sacos de lixo; tampados e com acionamento não manual.						
19. Mesas, bancadas, mesas de apoio e outros em material liso, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante em adequado estado de conservação.						
20. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura em bom estado de conservação, limpos e em adequado funcionamento.						
21. Equipamentos e utensílios em material não contaminante, liso, lavável, impermeável, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização; em adequado estado de conservação.						
22. Manipuladores - Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção; limpos e em bom estado de conservação						
23. Manipuladores de alimentos realizaram curso no máximo há 24 meses.						
24. Armazenamento de matérias primas, ingredientes em local adequado e organizado; sobre estrados, paletes ou outro sistema aprovado limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.						
25. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas em local adequado e organizado.						
26. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas, ingredientes e de alimentos;						
27. Produto final acondicionado em embalagens adequadas, íntegras e limpas.						
28. Depósito temporário de resíduos: segregação, protegido de animais, pessoas e intempéries. Com ralo ligado à rede de esgoto e ponto de água nas proximidades.						
29. Veículo exclusivo para o transporte de alimentos.						
30. Veículo livre de sujidades e outros contaminantes e em bom estado de conservação.						
ESCORE MÍNIMO: 70%	ESCORE OBTIDO:		PORCENTAGEM OBTIDA:			
OBSERVAÇÕES:						
CURITIBA			DATA:			

(*) NA: Não se aplica



**ANEXO III - PARTE INTEGRANTE DO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO - EXPOSITORES PARA
FEIRA ESPECIAL
ROTEIRO DE PROJETO PARA BARRACAS DE OFICINA OU TURISMO OU TEMA**

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO
Nome:
Telefone(s):
Requer vaga para exposição na Barraca de:
TÍTULO DO PROJETO
DESCRIÇÃO DO(S) PRODUTO(S):
Grupo Produto (1):
Grupo Produto (2):
1. INTRODUÇÃO A introdução é a parte do trabalho onde o assunto é apresentado sem detalhes, ou seja, a idéia central.
2. JUSTIFICATIVA Devem explicar as razões que justificam e as contribuições que o(s) produto(s) pode(m) proporcionar. Informando como o produto faz parte da tradição, história, cultura, formação étnica e turística características do Estado do Paraná.
3. OBJETIVOS Devem expressar a importância e o que se pretende atingir com a demonstração, exposição e comercialização do(s) produto(s). Pode ser geral, ou desdobrado em objetivos específicos.
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS Devem expressar de forma clara e objetiva o processo de produção, assim como a(s) matéria(s) prima(s) e a(s) técnica(s) utilizada(s).
5. RECURSOS Podem ser físicos, materiais ou humanos, indicando ainda de que forma será utilizada a barraca no que se refere ao espaço físico, expositores entre outros itens.
6. CRONOGRAMA Estabelece o tempo de permanência para demonstração ou comercialização do(s) produto(s).
7. ANEXOS Quando existirem informações complementares importantes, estas deverão constar do "anexo".
Local, data. Assinatura.



ANEXO IV - PARTE INTEGRANTE DO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – BARRACA PADRÃO ALIMENTAÇÃO GASTRONÔMICA

