

**CHAMADA
PÚBLICA
Nº 03/2013**

**Seleção de Empresas
para Participação do
Festival de
Gastronomia**

PREÂMBULO

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – SEBRAE/RS, entidade associativa de direito privado, sem fins lucrativos, instituída sob a forma de serviço social autônomo, com sede à Rua Sete de Setembro n.º 555, CEP 90010-190, em Porto Alegre - RS, inscrito no CNPJ sob nº 87.112.736/0001-30, convida as micro e as pequenas empresas do Estado do Rio Grande do Sul a encaminharem proposta para participação no I Festival de Gastronomia do RS, organizado pela casa civil / GT de Gastronomia Regional do Governo do Estado em parceria com a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio, AATF- Associação dos Amigos da Tradição e Folclore, FECOMÉRCIO, FEDERASUL, FARSUL, FETAG, ABRASEL, SENAC, SENAI, SEBRAE, TRENSURB, IRGA, FIGTF, FAMURS; FBHA; PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTEIO; Secretaria Estadual de Educação; Secretaria Estadual da Comunicação e Inclusão Digital; Secretaria Estadual da Cultura; Secretaria Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo; Secretaria Estadual da Economia Solidária e Apoio a Pequena e Micro Empresa; Secretaria Estadual do Esporte e Lazer/Comitê Gestor da COPA 2014; Secretaria Estadual da Fazenda; Secretaria Estadual do Meio Ambiente; Secretaria Estadual de Planejamento, Gestão e Participação Cidadã; Secretaria Estadual de Políticas para Mulheres; Secretaria Estadual do Gabinete dos Prefeitos e Relações Federativas; Secretaria Estadual da Saúde; Secretaria Estadual do Trabalho e do Desenvolvimento Social; Secretaria Estadual do Turismo; EMATER/RS – ASCAR; Companhia de Processamento de Dados do Estado do RS – PROCERGS; Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul – FAPERGS; Superintendência dos Serviços Penitenciários – SUSEPE; Fundação de Atendimento Sócio-Educativo – FASE; Agência Gaúcha de Desenvolvimento e Promoção do Investimento- AGDI

Mais informações poderão ser solicitadas ao **SEBRAE/RS**, pelo e-mail: amandap@sebrae-rs.com.br.

O instrumento convocatório desta Chamada Pública pode ser retirado no portal do **SEBRAE/RS** na internet, www.sebrae-rs.com.br e www.festivaldegastronomia2013.rs.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente Chamada Pública tem por objeto a seleção de **16 (dezesesseis)** propostas de **micro e/ou pequenas empresas** para participação e operação da praça de alimentação do **I Festival de Gastronomia do Rio Grande do Sul, que será realizado no período de 26 a 30 de junho** no Parque Assis Brasil em Esteio, **conforme as vagas abaixo:**

Especialidade	Número de vagas
Churrascaria e comida campeira	1
Galeteria	1
Pizzaria	1
Culinária Italiana	1
Culinária Alemã	1
Culinária Portuguesa	1
Culinária de outras etnias	3
Cafés, doces e salgados	3
Lanches (hamburguers, cachorro quente, xis, etc)	2
Café Colonial	1
Gelateria	1

Gestão empresarial

Estratégias de inovação

Acesso a mercados

Orientação ao crédito

- 1.2. O objeto social das **micro e/ou pequenas empresas** candidatas deve ser relacionada a **atividade de alimentação fora do lar**.
- 1.3. A proposta de participação no **I Festival de Gastronomia** deve estar de acordo com o Regulamento Técnico do Evento (ANEXO IV).
- 1.4. A empresa selecionada deverá aderir integralmente ao Regulamento Técnico do Evento (ANEXO IV), assinar contrato com o **SEBRAE/RS** e pagar a quantia estabelecida diretamente a **Associação dos Amigos do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore – AATF**, inscrita no CNPJ 10.754.967/0001-12, conforme condições no item 6.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar da Chamada Pública **micro e/ou pequenas empresas de alimentação fora do lar**, cuja matriz esteja sediada no Estado do Rio Grande do Sul e que atenderem as seguintes condições:
 - 2.1.1. Possuir classificação segundo o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
 - 2.1.2. Estar vinculada ao setor de alimentação fora do lar, conforme definido no item 1 desse Edital, bem como que esta atividade esteja previsto no objeto social de sua empresa.

3. DAS ETAPAS DA CHAMADA PÚBLICA

- 3.1. A Chamada Pública terá 03 (três) etapas, a saber:
 - I. Entrega de propostas;
 - II. Reunião de esclarecimentos e informações para as empresas interessadas;
 - III. Processo de seleção;
 - IV. Formalização;
 - V. Reunião de alinhamento para as empresas selecionadas.

4. DA ENTREGA DAS PROPOSTAS

- 4.1. Os proponentes que atenderem as condições de participação previstas no edital deverão enviar a Proposta de Participação e Anexos.
- 4.2. A proposta deverá ser entregue na sede do **SEBRAE/RS**, sito à Rua Sete de Setembro nº 555, 3º andar, Bairro Centro, CEP 90.010-190, em Porto Alegre – RS, aos cuidados da Gerência de Comércio e Serviços, **pessoalmente ou pelo Correio**, em envelope com a seguinte identificação:

SELEÇÃO DE EMPRESAS PARA PARTICIPAÇÃO NO I FESTIVAL DE GASTRONOMIA DO RS

Chamada Pública SEBRAE/RS nº 03/2013

Proposta

Localidade: _____

Micro e/ou Pequena Empresa
(Razão Social e nº CNPJ)

- 4.3. A data limite para entrega do envelope na sede do **SEBRAE/RS** está definida no calendário abaixo:

	Entrega de Documentos
	Datas
I FESTIVAL DE GASTRONOMIA	29.05.2013

- 4.4. A documentação remetida pelo correio deverá ser mediante registro postal ou equivalente, com comprovante da postagem até a data limite prevista no item 4.3.
- 4.5. A documentação entregue pessoalmente na sede do SEBRAE/RS será aceita até às 18h da data limite prevista no item 4.3.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

- 5.1 Etapa na qual a COMISSÃO TÉCNICA, formada pela Comissão Organizadora do evento (GT de Gastronomia, Secretaria da Agricultura, Secretaria da Saúde, ABRASEL e SEBRAE) , avaliará se o proponente atende aos critérios estabelecidos e se apresentou a documentação exigida nos Anexos I, II e III.

- 5.2 Nesta etapa, a COMISSÃO TÉCNICA deverá:

- 5.2.1. Realizar o procedimento de verificação dos documentos e informações e o atendimento às exigências da Chamada Pública;
- 5.2.2. Realizar, se julgar necessário, visita *in loco* para melhor conhecer a realidade da empresa.

- 5.3 Os critérios utilizados para a seleção serão os seguintes:

5.3.1. Eliminatório:

- Empresa que **não** atua no setor de alimentação fora do lar.
- Empresa com faturamento superior ao previsto no Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.
- Empresa que não possuir Alvará de Saúde vigente.
- Empresa que não possuir comprovação de profissional com certificado do Curso de Boas Práticas de Fabricação, de 16 horas.

5.3.2. Classificatório:

- Apresentar Proposta de Participação conforme Anexo III. Este plano será avaliado por uma comissão interna. As notas irão ser pontuadas de **1 até 5 pontos**.
- A empresa estar participando dos projetos coletivos de Gastronomia e Alimentação fora do Lar, promovidos pelo **SEBRAE/RS: 2 pontos (será verificado pelo SEBRAE/RS)**.
- A empresa deverá evidenciar que já dispõe de experiência na participação e operacionalização de áreas de alimentação em eventos através de fotos ou registros, **máximo 3 pontos**
- A empresa ter implantado o PAS - Programa de Alimento Seguro, **3 pontos**.
- A empresa está em processo de implantação do PAS - Programa de Alimento Seguro, **1 pontos**.

5.3.3. O critério de desempate:

(1º) Avaliação qualitativa do cardápio proposto;

(2º) Sorteio.

Gestão empresarial

Estratégias de inovação

Acesso a mercados

Orientação ao crédito

5.4 A qualquer momento, a **COMISSÃO TÉCNICA** poderá desclassificar a proposta que apresentar informação inverídica ou que, por fato superveniente, perca as condições ofertadas, sendo nesses casos convocada a proposta classificada na posição imediatamente posterior.

6. DO CUSTO DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Para a participação no **I Festival de Gastronomia do Rio Grande do Sul** os participantes selecionados arcarão com os valores conforme apresentado abaixo:

Categoria	M²	Valor
Churrascaria - 1 vaga	52 m²	R\$ 5.175,80
Galeria - 1 vaga	39 m²	R\$ 4.081,85
Étnicos - 4 vagas	38m2	R\$ 3.997,70
Étnicos - 1 vaga	32m2	R\$ 3.492,80
Étnicos - 1 vaga	29 m²	R\$ 2.840,35
Lanches (hamburgues, cachorro quente, xis, etc) - 2 vagas	23 m²	R\$ 2.335,45
Café Colonial - 1 vaga	23 m²	R\$ 2.335,45
Gelateria - 1 vaga	19 m²	R\$ 1.998,85
Pizzaria - 1 vaga	23 m²	R\$ 2.335,45
Cafeteria com doces e salgados - 1 vaga	23 m²	R\$ 2.335,45
Cafeteria com doces e salgados - 1 vaga	19 m²	R\$ 1.998,85
Cafeteria com doces e salgados - 1 vaga (este espaço será na Livraria do evento)	13,5m²	R\$ 1.536,02

6.2. O pagamento para a participação será efetuado após a assinatura do contrato, em até 02 (duas) parcelas, conforme descrito abaixo, através de depósito em conta corrente ou pagamento de boleto bancário, emitido pela **Associação dos Amigos do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore – AATF**:

- I. **50%** do valor do espaço de sua categoria, após assinatura do contrato.
- II. **50%** do valor do espaço de sua categoria, no dia **24 de junho de 2013**.

7. DA FORMALIZAÇÃO

- 7.1. Os participantes selecionados serão convocados para a assinatura de contrato e pagamento dos valores nas datas estabelecidas no item 6.
- 7.2. Caso os participantes selecionados se recusem a assinar o instrumento mencionado no item anterior ou efetuar o pagamento, decairá o direito de participação no evento. Neste caso, será convocada a empresa cuja proposta for classificada em posição imediatamente posterior, e assim sucessivamente, a qual terá 48 horas, contadas da sua notificação, para assinar o contrato e efetuar o pagamento da quantia descrita no item anterior.

8. DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1. As partes interessadas comprometem-se a:

8.1.1. Participantes selecionados:

- I. Responsabilizar-se pela operação de sua empresa na praça de alimentação do I Festival de Gastronomia conforme a Proposta enviada e aprovada pela COMISSÃO TÉCNICA;
- II. Atender integralmente as disposições constantes do Regulamento Técnico do Evento (ANEXO IV).

III. Assinar o contrato e efetuar o pagamento do valor referente à sua participação no I Festival de Gastronomia do Rio Grande do Sul, conforme previsto no item 6.1.

8.1.2. O SEBRAE/RS:

- I. Realizar em conjunto com a COMISSÃO TÉCNICA, a seleção das empresas através da Chamada Pública;
- II. Firmar contrato com as empresas selecionadas que aderirem ao Regulamento Técnico do Evento (ANEXO IV);

8.2.3 A Associação dos Amigos do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore – AATF:

- I. Promover o I Festival de Gastronomia atendendo ao disposto no Regulamento;
- II. Emitir o boleto bancário para pagamento das quantias descritas no item 6;
- III. Receber os pagamentos conforme descritos no item 6.

9. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA

9.1 A presente Chamada Pública vigorará até o dia **29.06.2013**, observando-se o prazo para finalização das etapas definidas na tabela a seguir:

Etapas	Prazos
Lançamento da Chamada Pública	17 de maio de maio
Reunião de esclarecimentos e informações para as empresas interessadas;	23 de maio às 14 horas na Abrasel
Data limite para a entrega da Documentação pelos proponentes	29 de maio de 2013
Avaliação da documentação pela COMISSÃO TÉCNICA do evento	30 e 31 de maio de 2013
Seleção e Comunicação (publicação na internet)	03 de junho de 2013
Assinatura do contrato	Dias 04 e 05 de junho
Pagamento à Promotora	Pagamento - 1º parcela: 04 e 05 de junho Pagamento - 2º parcela: 24 de junho de 2013
Reunião de alinhamento para as empresas selecionadas;	10 de junho de 2013

9.2 Caso os proponentes selecionados não apresentem a documentação até o prazo estabelecido nesta Chamada Pública, serão consideradas desistentes da proposta.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1. O foro de Porto Alegre, Estado do Rio Grande do Sul, é competente para conhecer e julgar as questões decorrentes do presente Edital.

Porto Alegre, 17 de maio de 2013.

Léo José Borges Hainzenreder
Diretor Superintendente

LISTA DE ANEXOS

ANEXO I – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SER MICRO OU PEQUENA EMPRESA.

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PARTICIPAÇÃO.

ANEXO IV – REGULAMENTO TÉCNICO DE PARTICIPAÇÃO NO EVENTO.

ANEXO I

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

Em versão original ou autenticada por tabelião

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

1. Cópia do Contrato social CONSOLIDADO E ATUALIZADO, devidamente registrado na Junta Comercial;
2. Cópia do RG e CPF do representante legal da empresa;
3. Prova de inscrição no CNPJ do Ministério da Fazenda;
4. Cópia do certificado de conclusão do Curso de Boas Práticas de Fabricação, de 16 horas. O profissional certificado deverá ser Sócio da empresa proponente ou responsável técnico, este último, aceito somente se o profissional possuir vínculo empregatício com a empresa;
5. Cópia do Alvará de Saúde vigente.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins da Chamada Pública nº 03/2013 - Seleção de Empresas para Participação no I Festival de Gastronomia e sob as penas da lei, que referente ao meu estabelecimento, **considerando a matriz, filiais, bem como grupo empresarial**, o faturamento anual não excede a **R\$ 3.600.000,00** (três milhões e seiscentos mil reais) ao ano.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME:

RG:

CPF:

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PARTICIPAÇÃO NO I FESTIVAL DE GASTRONOMIA DO RS

A Empresa:

Descrição da empresa, breve histórico, segmento que atua.

--

Apresentação de Cardápio:

Sugestão de cardápio dentro das faixas de valores propostas para cada especialidade de estabelecimento. Este cardápio deverá prever pratos e produtos regionais. Também deverá ser apresentada uma proposta de apresentação dos produtos e pratos a serem comercializados.

Cardápio (faixa de valor 1)	
Cardápio (faixa de valor 2)	
Cardápio (faixa de valor 3)	

Insumos da Agricultura Familiar:

Listar no mínimo 5 produtos da agricultura familiar que serão contemplados no cardápio oferecido durante o Festival.

--

Equipe

Apresentar a estrutura de funcionários ou prestadores que estarão no local informando o número de pessoas do total da equipe e a função de cada um:

--

Experiência em eventos

Informar os eventos que já participou com operacionalização de serviços de alimentação:

Evento	Nº aproximado de refeições servidas

ANEXO IV

REGULAMENTO PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO FESTIVAL DE GASTRONOMIA

Realizar-se-á de 25 a 30 de junho de 2013, no Parque de Exposições Assis Brasil – Esteio/RS, o ***Festival de Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul***. O Festival trabalhará a culinária gaúcha, enfatizando a diversidade de seus produtos e ingredientes como mais uma variante da miscigenação étnica da qual a cultura rio-grandense é resultante, compreendendo a gastronomia como uma forma de concretização das distintas manifestações culturais existentes no Rio Grande do Sul.

O festival primará também pelo caráter artístico e educacional, valorizando a cultura, o espírito coletivo e garantindo a continuidade do processo de repensar as práticas culinárias salvaguardando a história e as bases culturais que constituem a gastronomia regional. O evento será aberto à população e aos visitantes, oportunizando diversas possibilidades de encontro, descobertas, conhecimento e intercâmbio, tendo como temática motivadora a gastronomia.

A partir desta primeira edição, pretende-se que o Festival de Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul seja anual, e se firme como um dos maiores festivais do gênero do país, tornando o estado um dos principais roteiros gastronômicos do Brasil. Espera-se que em 2014, o evento ocorra simultaneamente à Copa do Mundo, atraindo um público heterogêneo, composto, também, pelos espectadores do evento futebolístico, que poderão usufruir da culinária e cultura rio-grandenses.

Todas as atividades do Festival estão sendo pensadas e executadas a partir de um eixo temático que, incorpora as peculiaridades étnicas formadoras da cultura gaúcha, pois foram mais de vinte povos que povoaram o estado. A culinária das diferentes regiões e etnias do estado ajudará a valorizar as economias locais, incentivando a agricultura, a agroindústria familiar e o turismo local. O Festival primará também pelo seu caráter educacional, dando destaque aos produtos da terra, enquanto componentes da cultura alimentar.

A importância das cadeias produtivas será demonstrada aos visitantes destacando a origem do alimento, seja vegetal ou animal, evidenciando os processos de transformação, desde a produção até à mesa do consumidor. Será dado destaque aos produtos orgânicos e oriundos da agricultura familiar, demonstrando à população os seus reais benefícios para a saúde.

OBJETIVOS

GERAL

Divulgar a gastronomia regional do Rio Grande do Sul, sensibilizando a população no sentido de reconhecer a importância das diferentes etnias na formação do estado e suas influências na cultura, costumes e culinária gaúcha; valorizando todas as fases da cadeia alimentar produtiva, em especial, destacando os aspectos locais.

ESPECÍFICOS

- Fomentar a comercialização de produtos da agricultura familiar no mercado gastronômico.
- Fomentar o uso de produtos de agroindústrias familiares na merenda escolar.
- Estimular ações que promovam a sustentabilidade, incentivando a produção e o consumo de alimentos orgânicos, que não agredem a natureza, além de serem benéficos à saúde dos seres humanos;
- Estimular o resgate dos pratos tradicionais das diferentes culturas gastronômicas existentes no estado, através do contato entre as associações representativas de cada etnia e os profissionais das Escolas de Gastronomia, responsáveis pela sua criação.
- Divulgar a cultura gastronômica das diferentes regiões do Estado.
- Valorizar as Escolas de Gastronomia do Estado, incentivando-as à pesquisa das tradições gastronômicas das diferentes regiões e etnias formadoras do Rio Grande do Sul.
- Apoiar a agroindustrialização da produção dos agricultores familiares e sua vinculação ao setor gastronômico, gerando renda e agregando valor aos produtos locais.
- Realizar cursos e workshops para a participação dos visitantes dentro do tema da gastronomia regional.
- Valorizar cooperativas e associação de pequenos agricultores destacando o papel das feiras locais.
- Divulgar programas e ações públicas voltadas para a área da alimentação e da nutrição, como o programa da merenda escolar.
- Estimular a participação do público infanto-juvenil em atividades de educação alimentar.
- Realizar exposições de artes visuais e demais manifestações artísticas como cinema, shows musicais, teatro, fotografia, etc, tendo como foco principal o tema da etnia e da gastronomia regional.
- Divulgar a produção de bebidas do Estado, com mostra e degustação de vinhos, espumantes, sucos, cervejas e cachaças artesanais.
- Realizar exposição e venda de livros com temática relativa à gastronomia regional.

GASTRONOMIA REGIONAL E DIVERSIDADE ÉTNICA NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL:

No Rio Grande do Sul, como em grande parte de nosso país, o reconhecimento do conceito da importância cultural da alimentação ainda é incipiente. Um olhar mais atento a esta questão, aponta para iniciativas pioneiras que provoquem e incentivem projetos na área da gastronomia gaúcha valorizando seus produtos locais.

O Festival de Gastronomia Regional pretende rever e repensar o próprio conceito de culinária regional comumente utilizado no Rio Grande do Sul. Sabemos que a população de nosso Estado é constituída por mais de duas dezenas de etnias. Incluindo nesse mosaico étnico, além das já popularizadas imigrações portuguesa, espanhola, alemã e italiana, as culturas indígenas, africanas, tchecas, húngaras, judaicas, russas, polonesas, francesas, etc. Neste cenário cada imigrante trouxe junto ao sonho de uma vida melhor seus diversos hábitos, entre eles seus conhecimentos relativos à produção de alimentos. Também tiveram que se adaptar ao novo lugar, pois ali não encontraram muitos dos ingredientes e sabores de sua terra. Entretanto, aos poucos, foram conhecendo novos alimentos, novas técnicas de prepará-los, novos ingredientes, que foram incorporados aos seus pratos tradicionais, modificando receitas de família e introduzindo novos modos de fazer.

Esses imigrantes trouxeram seus costumes alimentares, mas, também sofreram a influência da terra que os recebeu, criando uma culinária particular, que mistura estes dois olhares: o estrangeiro e o local. E, essa mistura ajudou a enriquecer a gastronomia rio-grandense, com sabores e fazeres que transitam pelos diversos continentes, sem deixar de lado o local.

Assim, o Festival pretende constituir-se numa mostra do conjunto gastronômico e produtivo composto pela diversidade étnica e cultural do Estado do Rio Grande do Sul. O festival congregará diversas áreas, não se restringindo apenas à gastronomia, mas vinculando-a com o desenvolvimento agrário, o turismo, a cultura, a economia, a ecologia e a educação. Na área cultural estão previstas atividades que visam integrar a gastronomia com as artes visuais, a música, o cinema, o folclore e o artesanato, onde serão realizados workshops e palestras destinadas ao público em geral e a um público mais especializado, que terão temáticas variadas relacionadas à gastronomia, à sustentabilidade, à economia, ao aproveitamento de alimentos.

Também serão realizadas aulas de culinária, ministradas por chefs de cozinha e professores das Escolas de Gastronomia. Além disto, pretende-se que todas as atividades desenvolvidas no Festival levem em conta o conceito de gestão ambiental, de maneira a integrar o alimento posto à mesa dentro da cadeia alimentar, que vai desde a produção da matéria-prima até sua destinação final com a reutilização dos resíduos.

Os espaços do festival serão elaborados com a intenção de formar um circuito que permita ao visitante experimentar todas as conexões que a gastronomia possa gerar. Estão previstas as seguintes “Estações”:

- Estação das Origens – História, educação, cultura e desenvolvimento social:
- Estação Produção – Produtos da nossa terra
- Estação Gastronômica – Praça de alimentação e exposição étnica
- Estação Ponto de Fusão – Artes, exposições, oficinas e palestras
- Estação da Sustentabilidade – Ações e idéias sustentáveis

Estimativa de público: Pretende-se atingir de três mil até cinco mil pessoas por dia, totalizando uma média ao longo de todo o evento de trinta mil pessoas circulando pelos pavilhões do Festival. A Praça de Alimentação terá capacidade para atender 1.000 pessoas sentadas.

Público-alvo: Prefeitos, secretários municipais, gestores de diversas áreas, estudantes de ensino fundamental, estudantes universitários, público em geral.

Programação Prévia:

- Alimentação Escolar - merendeiras e gestores da alimentação escolar - 3.500 pessoas;
- Encontro Estadual de prefeitos com a gestão federal - prefeitos e secretários municipais e ministros federais, além de assessores - 3.000 pessoas;
- 33º Congresso de municípios do RS - 1.500 pessoas;
- Encontro Estadual da economia Solidária - 200 pessoas;
- Encontro de gestores e profissionais de turismo - 200 pessoas;
- 7º Seminário de Gestão para a Gastronomia - 250 pessoas;
- Seminário de Turismo Gastronômico - 250 pessoas;
- Seminário das Mercocidades - 200 pessoas;
- Encontro das escolas de gastronomia e nutrição - 200 pessoas;
- Gestão Ambiental - 100 pessoas

INFORMAÇÕES:

- **Dias:** De 25 a 30 de junho de 2013.
- **Horário:** das 10h às 22h diariamente.
- **Praça de Alimentação:**

Um dos principais objetivos do Festival de Gastronomia é valorizar e dar ênfase a cultura gastronômica e culinária gaúcha. Assim, destacar a diversidade de produtos e ingredientes é uma forma de dar a conhecer as manifestações culturais do Rio Grande do Sul.

Para que isso possa se concretizar a Praça de Alimentação do Festival será mais uma oportunidade para conhecer diferentes culinárias que são as bases culturais da gastronomia regional e que devem ser salvaguardadas como referências identitárias do território rio-grandense.

Assim, a Praça de Alimentação torna-se um importante espaço do evento e segundo Alex Atala, um dos chefs de cozinha mais referenciados pelo seu trabalho, tanto no país como fora dele: 'são as receitas regionais que emocionam, pois tem o sabor da comida de alma que são seculares.'

Nesse contexto, de experiências e vivências gastronômicas proporcionadas pela Praça de Alimentação, contaremos com grande abrangência de público. Esse espaço tradicionalmente é bastante heterogêneo, pois o público é composto pelas mais diversas faixas etárias, sociais e culturais.

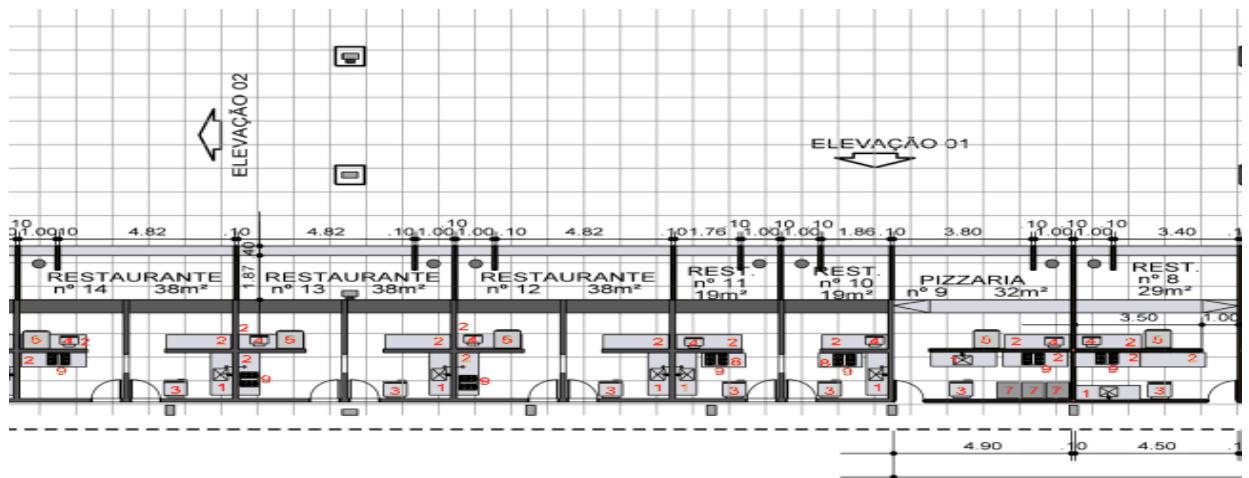
Como é tradicional em eventos de grande porte, as Praças de Alimentação são um atrativo a parte. É nesse momento de parada dos visitantes, que ocorre a confraternização culminando em experiências e vivências gastronômicas aliadas ao desfrute de momentos agradáveis com familiares ou amigos.

Portanto é nesse instante de encontros e descobertas que será propício o estímulo à degustação de pratos tradicionais das diferentes etnias e culturas gastronômicas do estado do Rio Grande do Sul.

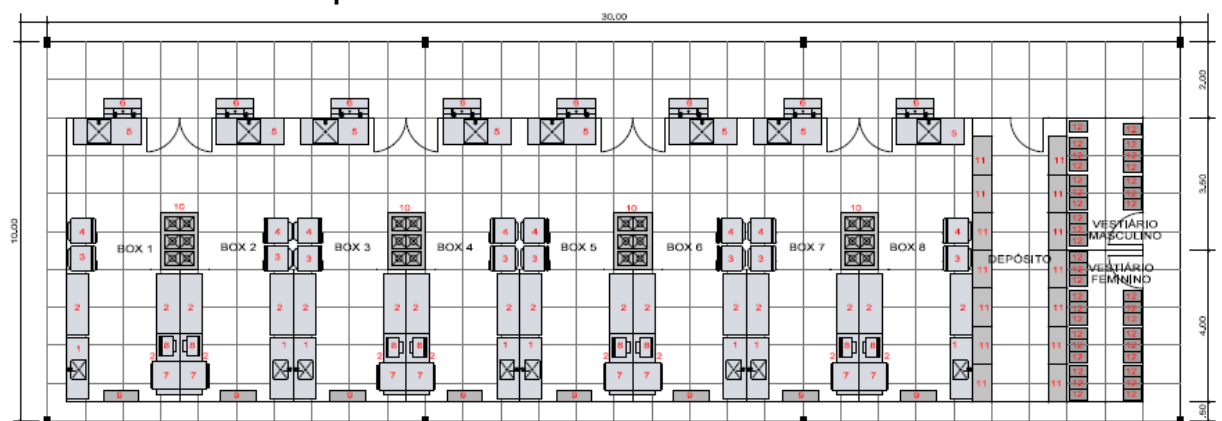
A Praça de alimentação ainda prevê a representação de diferentes culinárias do Estado propiciando a divulgação de produtos e técnicas de produção.

O acesso a alimentação será democrático uma vez que prevê tickets de valores populares até valores que contemplem gostos diversos.

Exemplo de planta baixa dos espaços:



Planta baixa cozinha de apoio:



Fachada dos estantes:

- Faixas de valores:**

* Todos os combos devem vir acompanhados de uma porção de legumes ou salada.

Espaço	Opções de Refeição	Faixas de preço
1 Churrascaria e comida campeira	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
1 Galeteria	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,
1 Pizzaria	Sabores livre. Opção de fatia e inteira.	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
1 Culinária Italiana	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
1 Culinária Alemã	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
1 Culinária Portuguesa	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
3 Culinária de outras etnias	Três opções de prato combinado com entrada (sendo uma em cada faixa de preço + uma opção vegetariana em faixa de preço à escolha)	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00
3 Cafés, doces e salgados	Quantidade livre de opções. Incluir sempre opções saudáveis.	R\$2,50 / R\$3,50 / 5,00 6,00 R\$7,00
2 Lanches (hamburguers, cachorro quente, xis, etc)	Quantidade livre de opções. Incluir sempre opções saudáveis e uma vegetariana.	R\$5,00 / R\$ 7,00 /R\$10,00 / R\$13,00/R\$15,00
1 Gelateria	Opções de bolas e uma porção elaborada	R\$4,00 / R\$5,00 /R\$7,00
1 Café Colonial	Três opções de combos.	R\$12,00 / R\$22,00 / R\$32,00

- Considerações importantes:**

- Todos os estabelecimentos contarão com uma consultoria prévia de uma escola de gastronomia para auxiliar no processo de montagem do cardápio;
- As refeições de todas as empresas serão comercializadas através de uma empresa específica, que será contratada pelo Promotor para administrar e operar o Caixa Central;
- O modelo de funcionamento da Praça de Alimentação do I Festival de Gastronomia do RS, será semelhante ao de Shopping Center, pois as pessoas aguardarão nas mesas com placas suas refeições.
- Os espaços serão disponibilizados para as empresas no dia 24 de junho de ambientação e envio de equipamentos e utensílios.

- **Estrutura operacional oferecida:**
 - Cozinha de apoio coletiva de 300m²,
 - Serviço de lavagem de louças,
 - Serviço de caixa com sistema de tickets,
 - Louça para servir os produtos,
 - Consultoria de Escola de Gastronomia para estruturação do cardápio,
 - Curso de BPF de 8 horas em parceria com o SENAI.
- **Equipamentos oferecidos:**
 - Pia com duas cubas,
 - Forno elétrico,
 - Fogão,
 - Refrigeração,
 - Bancada,
 - Estrutura de cozinha industrial coletiva de apoio.
- **Responsabilidades da empresa:**
 - Enviar a logomarca da empresa em arquivo de imagem em alta resolução até dia 10/06 para a Montadora do evento.
 - Equipe treinada no curso de BPF de 8h. (1 responsável e 2 auxiliares de cozinha – mínimo);
 - Insumos para atender movimento de 1.000 pessoas por dia (previsão);
 - Utensílios para preparação dos pratos;
 - Compartimentos para transporte do alimento de forma segura;
 - Termômetro e equipamentos de segurança alimentar (tocas, uniformes, etc)