

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 11/2025 4º FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA

TEMA: BOTEÇO CHIC – RELEITURAS DE PRATOS TRADICIONAIS DE BOTEÇO

O **MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ nº. 4.118.401.059/0001-57, com sede à Rua Geraldo Miranda, nº. 337, Nossa Senhora da Conceição, na cidade de João Monlevade, MG, por meio da **Fundação Casa de Cultura**, com sede à Rua Timóteo, 172 Nossa Senhora da Conceição – João Monlevade/MG inscrito no CNPJ nº 21.857.115/0001-77, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna-se público o presente **CHAMAMENTO PÚBLICO – CREDENCIAMENTO**, para conhecimento de quantos possa interessar, visando a seleção de bares, restaurantes ou similares do Município de João Monlevade/MG e região para participação e comercialização de comidas e bebidas no **4º FESTIVAL GASTRONÔMICO MISTURA 2025**, conforme as condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 Este Chamamento Público, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, tem como objetivo o credenciamento de estabelecimentos do ramo alimentício para a permissão de uso de espaço público, visando a comercialização de alimentos e bebidas no 4º Festival Gastronômico Mistura, de acordo com as especificações contidas neste Edital e seus Anexos.

1.2 Este chamamento busca selecionar propostas que valorizem a cultura gastronômica local, promovam a inovação e a criatividade, e contribuam para o desenvolvimento econômico e turístico do município, em consonância com o Plano Municipal de Turismo.

2. MODALIDADE DE SELEÇÃO

2.1 A presente seleção será realizada na modalidade de Concurso, conforme a Lei nº 14.133/2021, do tipo Melhor Técnica ou Conteúdo Artístico, visando selecionar as propostas gastronômicas que melhor atendam aos critérios estabelecidos neste Edital.

3. DEFINIÇÕES

3.1 Para fins deste Edital, considera-se:

* **Credenciamento:** Processo administrativo de seleção de estabelecimentos do ramo alimentício interessados em participar do 4º Festival Gastronômico Mistura.

* **Participantes:** Bares, restaurantes ou similares, como Pessoas Jurídicas ou Físicas, que atendam aos requisitos deste Edital e apresentem proposta para comercialização de alimentos e bebidas no evento.

* **Comissão de Seleção:** Grupo de servidores designados para analisar e avaliar as propostas apresentadas, conforme critérios estabelecidos neste Edital, nomeada pela Portaria nº 543/2025.

4.1 O presente chamamento tem como objeto o credenciamento de restaurantes, bares ou similares, como Pessoas Jurídicas ou Físicas, para comercializar pratos gastronômicos e bebidas durante o evento a ser realizado no dia 27 de julho de 2025, em horário a definir.

4.2 O 4º Festival Gastronômico Mistura visa fortalecer a visibilidade dos empreendedores locais do setor alimentício, incentivando a criação e comercialização de produtos sofisticados, autorais e competitivos, impulsionando o turismo gastronômico e o turismo de eventos em João Monlevade, promovendo o desenvolvimento econômico do município e estimulando a economia criativa.

4.3 O evento visa oferecer aos moradores e visitantes uma experiência gastronômica diversificada, inclusiva e de alto padrão, em que cada prato representa uma forma de reconexão com as raízes culturais e identitárias, apoiando o crescimento dos pequenos negócios locais e evidenciando a riqueza, vitalidade e atratividade da culinária local.

5. DATA E LOCAL

5.1 O 4º Festival Gastronômico Mistura será realizado em João Monlevade/MG, no dia 27 de julho de 2025, com programação ao longo de todo o dia (manhã, tarde e noite), na Praça do Povo, 1298, Av. Wilson Alvarenga, 1172 - Carneirinhos, João Monlevade -MG.

5.2 O horário do evento está sujeito a alterações, podendo haver adiantamentos, atrasos ou extensão da programação, a critério da Fundação Casa de Cultura, mediante aviso prévio aos participantes.

6. CATEGORIAS E DEFINIÇÕES

6.1 Os interessados em participar do credenciamento deverão se inscrever em uma única categoria, conforme definido abaixo:

Categoria I – Bebidas Comuns: Comercialização de bebidas prontas ou industrializadas (chopp, vinhos, refrigerantes, sucos, energéticos, etc). Fica vedada a comercialização de drinks alcoólicos autorais ou preparados no local.

Categoria II – Gastronomia: Comercialização de pratos salgados, sobremesas e drinks preparados na hora. Os pratos e bebidas desta categoria devem ser autorais e inéditos, inspirados no tema "Boteco Chic – Releituras de Pratos Tradicionais de Boteco".

Categoria III – Ambulantes: Empreendedores informais com ponto móvel de venda, comercializando produtos prontos diversos (picolés, docinhos, brinquedos, algodão doce, pipoca, entre outros)

7. VAGAS

7.1 Serão disponibilizadas 20 vagas para barracas, 4 vagas para veículos customizados e 4 vagas para ambulantes.

7.2 Distribuição das vagas por categoria:

BARRACAS E VEÍCULOS CUSTOMIZADOS	
CATEGORIA I - BEBIDAS COMUNS (PRONTAS OU INDUSTRIALIZADAS)	
PRODUTOS	VAGAS
VINHO/ DOSES DESTILADAS	1 VAGA
CHOPP	3 VAGAS
BEBIDAS EM GARRAFAS E LATAS	3 VAGAS
CATEGORIA II - GASTRONOMIA	
DRINKS	02 VAGAS
SOBREMESAS (TORTAS, BOLOS, CONFEITOS, PAVÊS, ETC)	3 VAGAS
PRATOS SALGADOS	12 VAGAS
CATEGORIA III - AMBULANTES	
PRODUTOS DIVERSOS	04 VAGAS

7.3 As vagas não preenchidas por meio deste Edital poderão ser objeto de novo chamamento, a critério da Fundação Casa de Cultura.

7.4 A quantidade de barracas por segmento poderá ser alterada pela Fundação Casa de Cultura, para melhor adequação do evento.

7.5 Caso não haja inscritos em alguma categoria, a Fundação Casa de Cultura poderá convidar participantes que atendam aos requisitos do edital.

8. PROPOSTAS DE GASTRONOMIA : ANÁLISE DO CARDÁPIO X CONCURSO GASTRONÔMICO MISTURA

8.1 As propostas da **CATEGORIA II - GASTRONOMIA** (pratos salgados, drinks e sobremesas) passarão por análise técnica do cardápio, considerando a Adequação ao Tema, Apresentação Visual e Originalidade/Autoralidade.

8.2 **ENCONTRO PRESENCIAL:** Além da avaliação do cardápio, os proponentes selecionados na **CATEGORIA II - GASTRONOMIA** deverão receber a equipe da Fundação Casa de Cultura no seu local de trabalho em encontro presencial, a ser agendado para:

- * Conferência do prato, sobremesa ou drink apresentado, que deverá corresponder à proposta aprovada.
- * Registro fotográfico e gravação de conteúdo para divulgação institucional.

8.3 A apresentação de item diferente do proposto implicará desclassificação automática.

8.4 **A análise do cardápio** visa exclusivamente selecionar os participantes da programação gastronômica do Festival, com critérios objetivos para garantir que as propostas selecionadas atendam plenamente às diretrizes do edital e do Festival Mistura, **não se confundindo com o Concurso Gastronômico Mistura**, que ocorrerá posteriormente, no dia do evento, com degustação dos pratos por chefs convidados, com regras e objetivos próprios voltados à premiação das melhores criações.

8.3 AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO X CONCURSO GASTRONÔMICO MISTURA: A **avaliação do cardápio** é fundamental para assegurar a qualidade e a identidade gastronômica do Festival, valorizando a originalidade das propostas e sua aderência ao tema “Boteco Chic”. Essa etapa será conduzida pela **Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025**, com base nos critérios estabelecidos no **Item 11.3.1 – Categoria II – Gastronomia**.

O **Concurso Gastronômico Mistura**, por sua vez, tem como finalidade reconhecer os destaques do evento e incentivar a excelência gastronômica. Nessa etapa, os pratos serão analisados por um **júri técnico independente**, composto por chefs convidados conforme critérios descritos no **Item 18 – Do Concurso Gastronômico Mistura**.

Dessa forma, os dois processos de avaliação são distintos, complementares e conduzidos por comissões independentes, com objetivos e metodologias próprias.

8.4 Abaixo, relacionam-se ingredientes típicos de boteco que podem inspirar os participantes (uso criativo é altamente recomendado):

* Linguiça, torresmo, carne de panela, carne de lata, carne de sol, conservas, croquetes, ovo de codorna, queijo coalho, azeitona, vinagrete, alho, cachaça, cerveja, pimenta, mandioca, calabresa, fígado acebolado, moela, jiló, entre outros.

Os exemplos a seguir são meramente ilustrativos, com fins inspiracionais, não devendo ser copiados, mas adaptados de forma autoral e criativa conforme a proposta individual de cada participante.

* Sugestões de Pratos Salgados Autorais (Releituras de Boteco Mineiro): Costelinha ao Mel com Purê de Mandioca Trufado, Bolinho de Feijão Tropeiro com Pimenta Agridoce, Taco Mineiro de Linguiça Artesanal com Vinagrete de Jabuticaba, Torresmo de Barriga com Caviar de Cachaça, “Coxinha” de Frango com Quiabo (sem espinhos), Polenta Cremosa com Ragu de Rabada e Crocante de Couve, Tartare de Queijo Minas com Tomate Confit e Pesto de Folhas de Cenoura (Vegetariano), Pastel de Pote com Recheio de Leitão na Lata e Chutney de Abacaxi, Croquete de Jiló com Aioli de Alho Assado (Vegano).

* Sugestões de Sobremesas Autorais – Releituras Doces de Boteco: Torta de Queijo Minas com Goiabada Cascão Maçaricada, Pavê de Pé de Moleque com Creme de Doce de Leite e Crocante de Castanha, Bolo de Fubá com Recheio de Goiabada e Ganache de Queijo Canastra, Cheesecake de Rapadura com Redução de Cachaça e Amendoim Caramelizado, Torta Três Leites com Café Coado e Farofa de Paçoca, Brownie de Mandioca com Chocolate Amargo e Flor de Sal (Sem glúten/Vegano possível), Bolo de Pinga com Calda de Laranja e Cravo, Torta Gelada de Abacaxi com Coco e Toque de Gengibre (Vegana).

* Sugestões de Drinks Inspirados em Boteco Mineiro: CaipiJabuticaba, Gin-Tira-Gosto, Rabo de Galo Revisitado, Tamarindo Mule (Sem álcool – Vegano), Drink de Umbu com Espuma de Limão e Geleia de Pimenta.

8.5 São permitidas releituras de pratos tradicionais, desde que as inovações nos ingredientes ou no modo de preparo estejam claramente descritas.

9. INSCRIÇÃO E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

9.1 Poderão participar deste credenciamento Microempreendedores Individuais (MEI), Microempresas (ME), Pessoas Jurídicas e Pessoas Físicas que comprovem atuação no ramo de alimentos e bebidas na cidade de João Monlevade/MG e região.

9.2 As inscrições devem ser entregues devidamente preenchidas até às 16 (dezesesseis) horas do dia 08/07/2025, pessoalmente na sede da Fundação Casa de Cultura de João Monlevade.

9.3 Todos os interessados deverão credenciar-se seguindo as normas deste Edital no período indicado e de acordo com os critérios estabelecidos.

9.4 Cada candidato poderá se inscrever em apenas uma categoria. Caso sejam identificadas múltiplas inscrições com os mesmos documentos, todas serão automaticamente anuladas.

9.5 Não será aceito o uso do mesmo comprovante de endereço para inscrições de diferentes candidatos.

9.6 É vedada a participação de servidores públicos municipais, bem como de seus cônjuges.

9.7 Serão consideradas válidas apenas as inscrições enviadas dentro do prazo estabelecido. As inscrições fora do prazo serão desconsideradas e não analisadas.

9.8 A disposição dos empreendimentos nas tendas será definida pela organização, conforme layout a ser definido pela Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025, sendo vedada qualquer alteração posterior à montagem.

9.9 No momento da inscrição, o requerente deve apresentar todos os documentos necessários para garantir a validação da inscrição.

9.10 A seleção será realizada pela Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025, com base na verificação do correto preenchimento do formulário, entrega dos anexos obrigatórios, apresentação da documentação exigida e adequação à categoria escolhida.

10. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

10.1 Para participar, TODOS os interessados Pessoa Física devem apresentar:

- * ANEXOS I, II, III, IV, VII, VIII e IX deste Edital;
- * Cópia do CPF;
- * Cópia de documento oficial com foto (RG, CNH, etc.);
- * Cópia de comprovante de endereço atualizado (de até 90 dias);
- * E-mail e telefone para contato;
- * Cópia de Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- * Cópia do diploma, se for formado na área de gastronomia (opcional);
- * Comerciantes de comida: carta proposta de cardápio contendo 2 (dois) pratos com nome, lista de ingredientes e 3 (três) fotografias (conforme descrição no ANEXO V);
- * Comerciantes de bebida: carta proposta de bebidas com foto do produto e valor;
- * Nome do Instagram e print da tela comprovando a divulgação do trabalho nas redes sociais antes da data de publicação deste edital;
- * Declaração de que não é servidor público nem cônjuge de servidor público;
- * Declaração de experiência no ramo, acompanhada de registro fotográfico.

10.2 Para participar, TODOS os interessados Pessoa Jurídica devem apresentar:

- * ANEXOS I, II, III, IV, VII, VIII e IX deste Edital;
- * Cópia do cartão de CNPJ (desde que constituído anterior à data de publicação do edital);
- * Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento;
- * Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária;
- * Cópia de Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- * Cópia do diploma, se for formado na área de gastronomia (opcional);
- * Comerciantes de comida: carta proposta de cardápio contendo 2 (dois) pratos com nome, lista de ingredientes e 3 (três) fotografias (conforme descrição no ANEXO V);
- * Comerciantes de bebida: carta proposta de bebidas com foto do produto e valor;
- * Nome do Instagram e print da tela comprovando a divulgação do trabalho nas redes sociais antes da data de publicação deste edital;
- * Declaração de que o responsável legal não é servidor público nem cônjuge de servidor público;
- * Declaração de experiência no ramo, acompanhada de registro fotográfico.
- * Além disso, o REPRESENTANTE LEGAL da Pessoa Jurídica deve apresentar também:
 - * Cópia do CPF;
 - * Cópia de documento oficial com foto (RG, CNH, etc.);
 - * Cópia de comprovante de endereço atualizado (de até 90 dias).
 - * E-mail e telefone para contato.

10.3 Para participar, os interessados nas vagas para gastronomia (pratos salgados, sobremesas e drinks) devem apresentar:

* Anexos: I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII e IX deste Edital (V e VI são exclusivos de gastronomia).

10.4 As inscrições e documentações serão analisadas pela Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025, que fará a habilitação e seleção dos candidatos.

11. HABILITAÇÃO E SELEÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1 A seleção das propostas será realizada pela Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025, em duas fases: habilitação e seleção.

11.2 Fase 1 - Habilitação (Prévia)

* Esta fase consiste na verificação preliminar da documentação apresentada no ato da inscrição.

* Serão consideradas habilitadas apenas as propostas que apresentarem corretamente todos os documentos obrigatórios exigidos para a respectiva categoria.

* Propostas com documentação incompleta serão automaticamente desclassificadas, sem que seu conteúdo seja analisado.

Observação: Não será publicado um resultado específico desta fase. Apenas as propostas habilitadas seguirão para a fase seguinte, e o resultado final contemplará exclusivamente as propostas classificadas após a fase de seleção.

11.3 Fase 2 - Seleção

11.3.1 As propostas habilitadas serão avaliadas conforme os critérios técnicos e documentais, organizados por categoria, conforme segue:

Categoria I – Bebidas (bebidas em geral, chope, vinho e doses)

a) Critérios Documentais e Técnicos

Critério	Pontuação
CNPJ ativo	1 ponto
Alvará de localização	1 ponto
Alvará sanitário	1 ponto
Estabelecimento sediado em João Monlevade	2 pontos

b) Critérios de Desempate – Bebidas

Se houver empate será dada a prioridade a estabelecimento sediado em João Monlevade. Se ainda assim o empate permanecer, será realizado sorteio presencial.

Categoria II - Gastronomia (pratos salgados, sobremesas e drinks)

a) Critérios Documentais

Critério	Pontuação
CNPJ ativo	1 ponto
Alvará de localização	1 ponto
Alvará sanitário	1 ponto
Estabelecimento sediado em João Monlevade	2 pontos

b) Avaliação Técnica da Proposta

As propostas gastronômicas serão analisadas com base nas informações enviadas na inscrição, especialmente a descrição do item, conceito criativo, ingredientes e imagem ilustrativa.

A avaliação será feita conforme critérios e pontuação discriminados na tabela abaixo:

Critério	Descrição	Pontuação Máx.
Adequação ao Tema	Os pratos expressam bem o conceito "Boteco Chic"? Há diálogo entre tradição e sofisticação?	40 pontos
Apresentação Visual	Estética, criatividade e composição visual conforme descrição ou imagem enviada	30 pontos
Originalidade / Autoralidade	Inovação, uso de ingredientes inusitados, releitura de pratos tradicionais	30 pontos
Ponto extra	A proposta inclui pelo menos 1 prato principal vegano/vegetariano?	10 pontos

***10 pontos extras em caso de proposta vegana/vegetariana APENAS quando for prato principal e autoral.**

Total máximo: 115 pontos (5 documentais + 110 técnicos)

c) Critérios de Desempate – Gastronomia

Em caso de empate, será considerada a maior pontuação nos critérios abaixo listados em ordem de prioridade:

- 1º Maior nota em Adequação ao Tema

- 2º Maior nota em Originalidade / Autoralidade

Se permanecer o empate será dada a prioridade a estabelecimento sediado em João Monlevade. Se ainda assim o empate permanecer, será realizado sorteio presencial.

d) Etapa Presencial (confirmatória e promocional)

- Os proponentes classificados da **CATEGORIA II - GASTRONOMIA** deverão receber **EQUIPE DA FUNDAÇÃO CASA DE CULTURA** em encontro presencial, a ser agendado com a organização do evento nos prazos definidos pela Fundação Casa de Cultura, conforme explicado **no item 8.2 deste edital.**

Categoria III – Ambulantes (itens de consumo rápido: doces, pipoca, batata frita, picolé, brinquedos, etc.)

a) Critérios Técnicos e de Organização do Evento

Critério	Pontuação
CNPJ ativo	1 ponto
Alvará de localização	1 ponto
Alvará sanitário	1 ponto
Relevância (o item a ser comercializado agrega à diversidade do cardápio/repertório de produtos a serem comercializados no Festival?)	2 pontos
Ambulante residente em João Monlevade	2 pontos

Total máximo: 7 pontos

b) Critérios de Desempate – Ambulantes

Maior pontuação em "Relevância"

Se permanecer o empate será dada a prioridade a estabelecimento sediado em João Monlevade. Se ainda assim o empate permanecer, será realizado sorteio presencial.

11.4 Chamamento Complementar

Caso não haja inscritos ou vagas preenchidas em qualquer categoria, a Fundação Casa de Cultura se reserva o direito de convidar participantes que atendam aos requisitos do edital, com vistas ao preenchimento das vagas remanescentes.

12. CONTRAPARTIDA SOCIAL

12.1 A inscrição não implicará custo financeiro direto. Contudo, será exigida dos credenciados **SELECIONADOS** para participação no dia do evento a apresentação de

contrapartida social, consistente na entrega de gêneros alimentícios ou de higiene pessoal, conforme a categoria.

12.2 As exigências por categoria são:

- * **Categorias I e II (Gastronomia e Bebidas Comuns):** entrega de 01 (uma) cesta básica para participação no evento.
- * **Categoria III (Ambulantes):** entrega de 01 (um) kit de higiene pessoal.

12.3 Composição mínima da cesta básica (Categorias I e II): Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade e em bom estado de conservação:

- * 5 kg de arroz tipo 1;
- * 2 kg de feijão carioca ou preto;
- * 1 kg de açúcar cristal;
- * 2 pacotes de macarrão espaguete (500 g cada);
- * 2 latas de óleo de soja (900 ml cada);
- * 1 kg de farinha de trigo;
- * 1 kg de fubá ou milho;
- * 1 pacote de café (500 g);
- * 2 latas de extrato ou molho de tomate (340 g cada);
- * 1 pacote de sal refinado (1 kg);
- * 1 pacote de leite em pó (400 g ou mais);
- * 1 pacote de biscoito doce ou salgado (400 g);
- * 1 pacote de flocão de milho (500 g);
- * 1 lata de sardinha ou atum;
- * 1 sabão em barra (uso geral);
- * 1 sabonete.

12.4 Composição mínima do kit de higiene pessoal (Categoria III – Ambulantes): Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade e em bom estado de conservação:

- * 1 escova de dentes;
- * 1 creme dental (mínimo 90 g);
- * 2 sabonetes;
- * 1 desodorante (roll-on ou spray, mínimo 50 ml/g);
- * 1 pacote de absorventes (mínimo 8 unidades);
- * 1 shampoo (mínimo 200 ml);
- * 1 condicionador (mínimo 200 ml).

12.5 O não cumprimento da entrega da contrapartida social poderá acarretar desclassificação do participante e conseqüente perda do direito à participação no evento.

12.6 A entrega das cestas básicas e dos kits de higiene será obrigatória somente para os candidatos classificados e convocados, devendo ocorrer em data, horário e local definidos pela organização.

12.7 Todo o material arrecadado será destinado à Secretaria Municipal de Assistência Social, responsável pela triagem e distribuição às famílias em situação de vulnerabilidade social previamente cadastradas.

12.8 Após o resultado final, todos os estabelecimentos credenciados deverão fazer a contrapartida social até 3 dias antes do evento (dia 24/07/2025), conforme item 12 deste edital.

13. RECURSOS

13.1 A impugnação ao presente Edital poderá ser interposta em até 2 (dois) dias úteis antes da data de início da análise dos formulários de inscrição.

13.2 Os recursos contra o resultado preliminar do credenciamento deverão ser apresentados no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de publicação do resultado.

13.3 Os recursos deverão ser protocolados junto à Fundação Casa de Cultura, contendo a devida fundamentação e documentos que os instruem.

14. RESPONSABILIDADES DOS CREDENCIADOS

14.1 Utilização do espaço público

* Todos os bares, restaurantes e ambulantes devidamente credenciados e selecionados para participação no Festival farão uso de espaço público localizado dentro do perímetro oficial do evento, promovido pela Administração Pública Municipal.

* Dessa forma, sua atuação configura-se como utilização autorizada de bem público para fins comerciais e, por isso, acarretará responsabilidades específicas que devem ser integralmente cumpridas, visando garantir a organização, a segurança, a legalidade e o sucesso do evento.

14.2 Responsabilidades legais e operacionais

- * Assumir, com exclusividade, todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, sociais, fiscais e comerciais decorrentes da contratação de pessoal, sem qualquer ônus à Prefeitura Municipal de João Monlevade.
- * Exercer unicamente o ramo autorizado, conforme o objeto do edital, respeitando todas as exigências legais e higiênico-sanitárias.
- * É vedada qualquer forma de subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, da autorização concedida.

14.3 Participação institucional

- * Participar ou enviar representante a todas as reuniões promovidas pela Prefeitura, com comprovação de presença.

14.4 Condições da área de uso

- * Manter e zelar pela área autorizada, comunicando imediatamente à Administração qualquer uso indevido por terceiros.
- * Não suspender as atividades durante o horário de funcionamento sem autorização da Comissão nomeada pela Portaria nº 543/2025.
- * Desinstalar todo o maquinário, desmontar tendas e retirar o estoque final até às 02h do dia 28/07/2025, entregando a área totalmente limpa.

14.5 Higiene e segurança

- * Manter excelência nos padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e área de trabalho, conforme normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA.
- * Utilizar obrigatoriamente acessórios de higiene para manipuladores de alimentos (luvas, máscaras, toucas).
- * Garantir a segurança dos materiais próprios (estoques, equipamentos, utensílios etc.).

14.6 Logística e operação

- * Realizar carga e descarga de materiais nos horários determinados pela Fundação.
- * Manter no máximo 5 (cinco) pessoas trabalhando simultaneamente na barraca.
- * Designar 01 (uma) pessoa responsável, exclusivamente, pelo controle financeiro (caixa).

14.7 Comunicação e apresentação

- * Elaborar e imprimir os cardápios com preços visíveis, em formato acessível e quantidade suficiente.

14.8 Contrapartida Social

- * Cumprir com a contrapartida social conforme descrito nos itens 12.3 e 12.4.

14.8 Responsabilidades civis e administrativas

- * Responsabilizar-se integralmente por salários, encargos sociais, taxas, seguros, impostos e demais custos relacionados à operação.
- * Responder civil e penalmente por danos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação de seus representantes ou colaboradores.
- * Ressarcir multas, indenizações ou quaisquer despesas impostas à Prefeitura em decorrência de descumprimentos legais ou contratuais.
- * Cumprir prazos, condições e demais disposições previstas no edital e nas normas do evento.

15. REGRAS DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO AO PÚBLICO

15.1 Não será permitida a venda de produtos em garrafas, copos e/ou vasilhames de qualquer natureza de vidro ou outros materiais cortantes.

15.2 Não poderá ser comercializado nenhum alimento em espetos com ponta.

15.3 As tendas para as vagas de “barracas” serão fornecidas pela Fundação Casa de Cultura.

15.4 Não será permitida a venda ou oferta de qualquer natureza de bebidas alcoólicas para menores de 18 (dezoito) anos. Na dúvida, deverá ser solicitado documento oficial de identificação com foto.

15.5 Os equipamentos, utensílios e demais itens necessários para o exercício das atividades de cada tenda deverão estar instalados para vistoria do Corpo de Bombeiros ou Brigadistas no dia do evento, em horário a ser definido, conforme as condições exigidas por este edital.

15.6 É proibida a venda de bebidas pelos restaurantes, bares ou similares selecionados para a comercialização de comidas.

15.7 É proibida a comercialização de gêneros alimentícios pelos produtores e comerciantes de bebidas selecionadas.

15.8 É vedada aos estabelecimentos participantes a comercialização de alimentos industrializados, processados ou congelados. Os pratos ofertados deverão ser autorais, elaborados conforme as premissas deste edital e o regulamento do concurso (Anexo I), com uso de produtos frescos e preferencialmente artesanais e locais.

15.9 Não será permitida a participação de *fast foods*, tais como pizzas, sanduíches, cachorro-quente, salgados comuns, entre outros, exceto no caso de ambulantes previamente autorizados.

15.10 Todos os credenciados SELECIONADOS deverão providenciar, obrigatoriamente, os seguintes itens:

- * 01 (um) extintor de incêndio com carga de 4 kg, tipo ABC, com lacre lacrado e dentro do prazo de validade.
- * 01 (uma) lixeira com tampa para a parte interna da tenda, destinada ao descarte de restos de alimentos e embalagens.
- * 01 (uma) lixeira sem tampa, com capacidade mínima de 60L, para a parte externa da tenda, de uso dos clientes.
- * Lâmpada LED bulbo A60, 15W, 6.500K, branca, fria, bivolt, que deverá ser levada por cada participante no dia do evento.
- * Botijão de gás (GLP) de até 13 kg, com mangueira certificada pelo INMETRO (máximo de 1,25 m de comprimento, dentro do prazo de validade) e registro metálico tipo esfera (¼ de volta), instalado em local ventilado, fora da área de preparo, protegido contra tombamento e afastado de fontes de calor.
- * Cardápio impresso com os itens a serem ofertados ao público.

15.11 A decoração da barraca e a uniformização dos funcionários deverão obedecer aos seguintes critérios:

- * O balcão da barraca deverá possuir forro preto com tecido de malha tencionada.
- * O logotipo da empresa poderá ser fixado na parte frontal ou ao fundo da barraca, devendo ser enviado previamente com o formulário de inscrição.

- * A decoração da barraca será de responsabilidade dos empreendedores, que deverão negociar diretamente com a empresa responsável pela ambientação do evento, de modo a garantir a harmonia com o tema proposto.
- * Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, preferencialmente em alinhamento com o tema “Boteco Chic”.

16. PENALIDADES

16.1 O não cumprimento dos critérios estabelecidos neste Edital de Credenciamento e o não cumprimento da Legislação Municipal que ampara a matéria poderão acarretar em advertência formalizada através de comunicação, autuação, suspensão temporária da atividade, apreensão do material, cassação da Autorização e/ou multa, dependendo da gravidade da infração, pelo setor responsável.

17. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de execução dos serviços, bem como o início dos trabalhos deverá ser simultâneo à realização do evento.

18. DO CONCURSO GASTRONÔMICO MISTURA:

Os participantes da CATEGORIA GASTRONOMIA (pratos salgados, drinks e sobremesas) participarão automaticamente do **Concurso Gastronômico Mistura**, que será avaliado por júri técnico durante o evento, conforme os seguintes critérios:

- * **Adequação ao Tema (25 pontos):** O prato expressa bem o conceito "Boteco Chic"? Há diálogo entre tradição e sofisticação?
- * **Apresentação Visual (15 pontos):** Estética, criatividade e composição visual conforme descrição ou imagem enviada.
- * **Originalidade/Autoralidade (15 pontos):** Inovação, uso de ingredientes inusitados, releitura de pratos tradicionais.
- * **Sabor e Qualidade (25 pontos):** Equilíbrio, harmonia dos ingredientes, tempero adequado, frescor e técnica de preparo.
- * **Textura e Execução Técnica (10 pontos):** Pontos de cocção corretos, combinações de texturas, domínio técnico evidenciado na execução.
- * **Experiência Completa (10 pontos):** Impressão geral, impacto, coerência entre proposta e entrega, possibilidade de o prato ser uma assinatura do estabelecimento.

18.1 Serão 100 pontos distribuídos, e os pratos melhor pontuados serão os vencedores.

18.2 Regras de Desempate: Em caso de empate na pontuação final, os critérios de desempate seguirão a seguinte ordem de prioridade:

1. Maior nota em Adequação ao Tema
2. Maior nota em Sabor e Qualidade
3. Maior nota em Originalidade/Autoralidade
4. Maior nota em Apresentação Visual
5. Maior tempo de atuação no ramo alimentício (comprovação documental).

18.3 O concurso atribuirá premiações para as seguintes modalidades:

- * Pratos salgados: 1º, 2º e 3º lugares.
- * Melhor sobremesa: 1 vencedor.
- * Melhor drink: 1 vencedor.

18.4 A premiação do **Concurso Gastronômico Mistura** possui caráter simbólico e tem como principal objetivo **promover a excelência gastronômica, reconhecer os estabelecimentos que se destacarem durante o evento e dar visibilidade aos talentos locais**. Os vencedores receberão troféus de reconhecimento, como forma de valorização pública de sua criatividade, técnica e conexão com o tema do festival. **Não haverá nenhuma** concessão de prêmio em dinheiro.

18.5 O tema do 4º Festival Gastronômico Mistura deste ano é "Boteco Chic – Releituras de Pratos Tradicionais de Boteco".

18.6 O festival valoriza o uso de técnicas artesanais e criativas que resgatem o espírito dos botequins brasileiros, aliados a uma apresentação contemporânea e ingredientes de qualidade. A proposta é transformar o simples em sofisticado, mantendo viva a cultura dos bares como espaço de convivência, memória e sabor. Cada barraca deverá apresentar no mínimo 2 (dois) e no máximo 3 (três) pratos/drinks/sobremesas autorais, inéditos e conectados ao tema.

18.7 Todos os pratos apresentados deverão ser inovadores, criativos e fora do tradicional, respeitando o tema do evento.

18.8 Os drinks devem ser criados exclusivamente para o festival, inspirados no universo dos bares brasileiros, permitindo releituras de clássicos desde que tragam um toque autoral.



18.9 Empreendimentos que apresentarem pelo menos 1 prato principal vegetariano/vegano ganharão pontuação extra no processo de avaliação.

18.10 Critérios de comercialização dos pratos salgados:

- * Um dos pratos deverá ser de preço popular, limitado a R\$ 15,00.
- * Os demais pratos terão preços definidos pelo participante e informados previamente à organização.
- * Todos os pratos deverão obrigatoriamente seguir as diretrizes deste edital e se alinhar ao tema "Boteco Chic".

18.11 Os participantes na CATEGORIA AMBULANTES são para produtos rápidos e mesmo que configurem produtos alimentícios, NÃO participarão do Concurso Gastronômico Mistura.

19. DA ARTICULAÇÃO E DO CRONOGRAMA DO EVENTO

19.1 Fica a cargo do Município de João Monlevade fazer as articulações para que o evento ocorra em tempo hábil para sua melhor execução.

19.2. **Fica definido o seguinte cronograma:**

ATOS	DATAS
Publicação do Edital	30/06/2025
Término das Inscrições	08/07/2025 às 16 horas
Avaliação dos cadastros e seleção	09 E 10/07/2025
Divulgação do resultado preliminar	11/07/2025
Prazo para recurso	14 a 16/07/2025
Resultado final e Sorteio (casos de empate)	17/07/2025
Divulgação de ATA DE CREDENCIAMENTO	18/07/2025
ETAPA PRESENCIAL de validação das propostas de GASTRONOMIA e registro para conteúdos digitais	21 e 22/07/2025
Data limite da entrega da contrapartida	24/07/2025
Dia do Festival	27/07/2025

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 O presente edital de chamamento público será publicado no site do Município: www.pmjm.mg.gov.br.

20.2 Perderão o direito à participação os credenciados que descumprirem as obrigações estabelecidas neste edital e em seus anexos.

20.3 O Município de João Monlevade poderá retificar, prorrogar, adiar, revogar ou anular o presente edital, conforme previsto em Lei, sem que caiba aos participantes qualquer direito a reembolso, indenização ou compensação.

20.4 A participação neste Chamamento Público implica a aceitação integral e irrestrita dos termos deste Edital.

20.5 O Município de João Monlevade não se responsabiliza por quaisquer custos incorridos pelos participantes em razão da inscrição e participação no evento, incluindo, mas não se limitando a, gastos com produtos, equipamentos, despesas trabalhistas e tributos.

20.6 É de inteira responsabilidade dos participantes a reparação de eventuais danos causados a terceiros, decorrentes da comercialização de seus produtos e de sua atuação durante o evento.

20.7 Os casos omissos neste edital serão resolvidos pela Fundação Casa de Cultura.

20.8 Fica eleito o foro da Comarca de João Monlevade/MG para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Edital.

21. DOS ESCLARECIMENTOS E DÚVIDAS

Quaisquer dúvidas poderão ser esclarecidas diretamente na sede da Fundação Casa de Cultura, pelo telefone (31) 3859-0600 ou pelo e-mail casadeculturamonlevade@gmail.com.

João Monlevade/MG, 30 de junho de 2025.

NADJA LIRIO FURTADO
Diretora/Presidente
Fundação Casa de Cultura



ANEXO I – FICHAS DE INSCRIÇÃO

FICHA DE INSCRIÇÃO E DESCRIÇÃO DE PRATOS (COMIDA SALGADA E SOBREMESA)

1. DADOS DO PROPONENTE:

- Nome completo: _____
- RG: _____
- CPF: _____
- Celular: _____
- E-mail: _____

2. DADOS DO ESTABELECIMENTO/ EMREENDIMENTO

- Nome fantasia: _____
- CNPJ: _____ (SE HOUVER)
- Endereço: _____ Nº: _____
- Bairro: _____
- Cidade: _____
- Telefones: _____ / _____
- E-mail: _____
- Redes sociais: _____

3. RESPONSÁVEL PELA COZINHA / CHEF

- Nome: _____

4. PRATOS INSCRITOS

Obrigatório que 1 prato tenha o valor fixo de R\$15,00

PRATO 1 – R\$ 15,00:

Nome: _____



Descrição do prato:

Ingredientes principais: _____

História/conceito:

PRATO 2:

Nome: _____

Valor: R\$ _____

Descrição:

Ingredientes principais: _____

História/conceito:

PRATO 3:

Nome: _____

Valor: R\$ _____

Descrição:

Ingredientes principais: _____

História/conceito:



João Monlevade, ____ de _____ de 2025.

Assinatura: _____



FICHA DE INSCRIÇÃO E DESCRIÇÃO DE **DRINKS**

1. DADOS DO PROPONENTE

- Nome completo: _____
- RG: _____
- CPF: _____
- Celular: _____
- E-mail: _____

2. DADOS DO ESTABELECIMENTO/EMPREENHIMENTO

- Nome fantasia: _____
- CNPJ: _____ (SE HOUVER)
- Endereço: _____ Nº: _____
- Bairro: _____
- Cidade: _____
- Telefones: _____ / _____
- E-mail: _____
- Redes sociais: _____

3. RESPONSÁVEL PELA CRIAÇÃO DOS DRINKS / BARTENDER

- Nome: _____

4. DRINKS INSCRITOS

(Não há valor fixo obrigatório para os drinks – cada expositor define seus valores)

DRINK 1:

Nome: _____

Valor: R\$ _____

Descrição: _____



Ingredientes principais: _____

História/conceito: _____

DRINK 2:

Nome: _____

Valor: R\$ _____

Descrição: _____

Ingredientes principais: _____

História/conceito: _____

DRINK 3:

Nome: _____

Valor: R\$ _____

Descrição: _____

Ingredientes principais: _____

História/conceito: _____

João Monlevade, ____ de _____ de 2025.

Assinatura: _____



BEBIDAS EM GERAL (NÃO AVALIADAS NO CONCURSO)

1. DADOS DO PROPONENTE

- Nome completo: _____
- RG: _____
- CPF: _____
- Celular: _____
- E-mail: _____

2. DADOS DO ESTABELECIMENTO/EMPREENHIMENTO

- Nome fantasia: _____
- CNPJ: _____ (SE HOUVER)
- Endereço: _____ Nº: _____
- Bairro: _____
- Cidade: _____
- Telefones: _____ / _____
- E-mail: _____
- Redes sociais: _____

3. DESCRIÇÃO DAS BEBIDAS QUE SERÃO COMERCIALIZADAS

(Exemplo: chopes artesanais, cervejas, refrigerantes, sucos, etc. Informar tipo, sabor, marcas e outras informações relevantes)

João Monlevade, ____ de _____ de 2025.

Assinatura: _____



FICHA DE INSCRIÇÃO PARA **AMBULANTE – COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS**

1. DADOS PESSOAIS DO AMBULANTE

- **Nome completo:** _____
- **RG:** _____
- **CPF:** _____
- **Telefone celular:** _____
- **E-mail:** _____
- **Endereço:** _____
- **Bairro:** _____
- **Cidade:** _____
- **CEP:** _____

3. PRODUTOS COMERCIALIZADOS

PRODUTO(S):

- **Nome(s):**

- **Descrição:**

- **Valor: R\$** _____



ANEXO II
TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu, _____, inscrito(a)
no CPF nº _____, residente e domiciliado(a) à
_____, na qualidade de
responsável legal pela _____ empresa
_____, declaro, para os
devidos fins, que:

Comprometo-me a cumprir todas as exigências constantes no Edital nº 11/2025 e seus anexos,
especialmente as normas operacionais, sanitárias, de segurança e funcionamento do evento.

João Monlevade, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável: _____

CPF: _____



ANEXO III

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE NOME E IMAGEM

Pela presente, e na melhor forma de direito, eu, _____,
portador(a) da cédula de identidade nº _____ e
inscrito(a) no CPF nº _____,
residente e domiciliado(a) à _____,
na qualidade de representante legal do estabelecimento
_____.

AUTORIZO () NÃO AUTORIZO ()

De forma gratuita e por prazo indeterminado, o uso da minha imagem, bem como da imagem do referido estabelecimento, pelo **Município de João Monlevade/MG** e pela **Coordenação do 4º Festival Gastronômico Mistura de João Monlevade**, para fins de divulgação institucional, jornalística e/ou publicitária. Autorizo, igualmente, a utilização do meu nome e do nome do estabelecimento acima citado, podendo a divulgação ocorrer por meio de:

- Publicações impressas ou digitais;
- Produções audiovisuais, fotográficas ou de gravações de imagens;
- Programas de televisão;
- Redes sociais;
- Sites institucionais;
- Acervos de biblioteca, periódicos e materiais de arquivo histórico;
- Outras mídias de natureza similar, sempre com caráter de promoção institucional e sem fins lucrativos.

Declaro estar ciente de que esta autorização é concedida a título gratuito, não gerando qualquer tipo de remuneração, compensação financeira ou direitos futuros sobre o uso das imagens e do nome ora autorizados.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo.

João Monlevade, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Representante: _____

CPF: _____



ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE VEDAÇÃO DE TRABALHO INFANTIL E MENORES

Eu, _____, portador(a)
da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº
_____, na qualidade de responsável legal pelo estabelecimento

DECLARO, para os devidos fins e em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da
Constituição Federal, que:

1. **Não emprego menores de 18 (dezoito) anos** em atividades noturnas, perigosas ou insalubres;
2. **Não emprego menores de 16 (dezesesseis) anos**, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme a legislação vigente;
3. Comprometo-me a **comunicar imediatamente à Administração Municipal** qualquer fato ou alteração superveniente que modifique a atual situação aqui declarada.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

João Monlevade/MG, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável: _____

ANEXO V - ORIENTAÇÕES PARA ENVIO DAS FOTOS

Para fins de divulgação e composição dos materiais de comunicação do evento, as fotos dos pratos ou drinks devem ser encaminhadas conforme as seguintes especificações:

- **Formato da imagem:** PNG ou JPG (alta resolução);
- **Quantidade:** Até **03 (três) fotos**, preferencialmente com ângulos diferentes (frontal, lateral e superior);
- **Prazos:** As imagens devem ser enviadas junto com o formulário de inscrição, respeitando o cronograma estabelecido no edital.

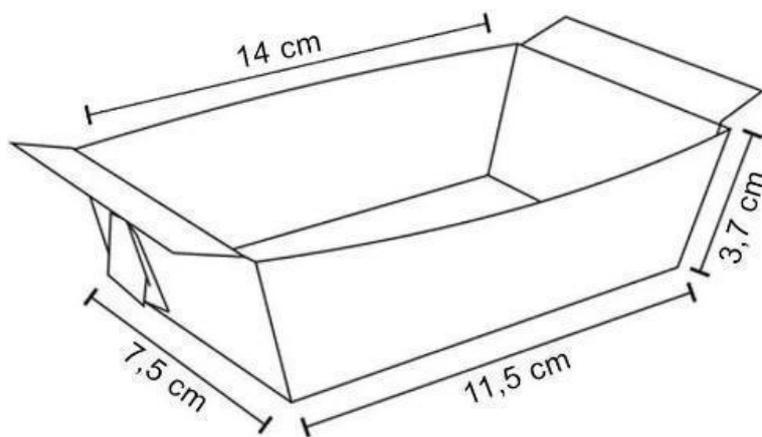
Observação: As fotos enviadas poderão ser utilizadas para fins de divulgação nas redes sociais, imprensa, materiais impressos ou digitais, respeitando os critérios de comunicação do evento.



*Foto ilustrativa



ANEXO VI - EMBALAGEM



Segue **foto ilustrativa** da embalagem e **tamanho SUGERIDO** a ser utilizada no evento.
Material: No papel cartonado.



ANEXO VII – TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu, _____, nacionalidade _____, profissão _____, estado civil _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, inscrito(a) no CPF nº _____, residente e domiciliado(a) à Rua _____, Bairro _____, Cidade _____, CEP _____, Estado _____,

DECLARO, para os devidos fins, que assumo o compromisso de prestar atendimento com a venda dos produtos abaixo descritos durante o evento denominado **“4º Festival Gastronômico Mistura”**, nos dias **27 de julho de 2025**, em conformidade com o meu requerimento de inscrição.

Compromissos do Expositor:

1. **Vender exclusivamente os produtos descritos na inscrição oficial**, respeitando o segmento autorizado pela Comissão Organizadora.
2. **Assumir total responsabilidade pela preservação do espaço e pelos bens públicos ou locados utilizados no local do evento.**
3. **Limitar-se a um máximo de 5 (cinco) ajudantes por barraca**, devidamente identificados.
4. **Comparecer no local e horário estipulados pela organização**, para montagem e início das atividades.
5. **Realizar a descarga dos materiais e imediatamente retirar o veículo da área do evento**, somente iniciando a organização da barraca após a retirada.
6. **Utilizar o uniforme com a cor definida pela Comissão Organizadora (Portaria nº 543/2025).**
7. **Cumprir rigorosamente os horários definidos para carga e descarga de mercadorias**, conforme orientação da organização.
8. **Manter o espaço limpo durante toda a realização do evento**, sendo responsável por:
 - o Disponibilizar, ao lado da barraca, uma **lixeira com capacidade mínima de 60 litros** para uso externo.
 - o Disponibilizar **uma lixeira interna de, no mínimo, 40 litros**, para o lixo gerado dentro da barraca.



o Fazer o **descarte correto de todo o lixo**, ao final do evento, em local designado pela organização.

9. **É expressamente proibido o uso de embalagens de vidro**, bem como a **colocação de mesas e cadeiras na área próxima à barraca**.

10. **Não será permitida a permanência de menores de 18 (dezoito) anos dentro da barraca**, durante o evento.

Declaro estar ciente de que a falsidade das informações aqui prestadas constitui crime, tipificado no **Art. 299 do Código Penal Brasileiro**.

Elejo o foro da **Cidade de João Monlevade/MG**, como único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Termo.

E por estarem assim justos e acordados, firmo o presente Termo, em duas vias de igual teor e forma, ciente de que o mesmo poderá ser publicado em extrato no Diário Oficial, conforme legislação vigente.

João Monlevade, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Expositor: _____

CPF: _____



ANEXO VIII – AUTORIZAÇÃO PARA REPRESENTAÇÃO EM SORTEIO

Eu, _____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº

AUTORIZO _____ o(a) _____ Sr.(a)
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº

a representar-me durante o **sorteio dos empreendimentos participantes do 4º Festival
Gastronômico Mistura de João Monlevade**, a ser realizado junto à **Fundação Casa de Cultura
de João Monlevade/MG**.

João Monlevade/MG, _____ de _____ de 2025.

Assinatura: _____

CPF: _____



ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE EXPERIÊNCIA

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 11/2025

Eu, _____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº
_____.

DECLARO, para os devidos fins, que possuo experiência no ramo de alimentos há
_____ anos, atuando especificamente com a venda de
_____.

Por ser expressão da verdade, firmo o presente termo, ciente das responsabilidades legais
sobre a veracidade das informações aqui prestadas.

João Monlevade/MG, ____ de _____ de 2025.

Assinatura: _____

CPF: _____