

EDITAL DE COTAÇÃO ELETRÔNICA Nº 01/2026 - PROCESSO DE SELEÇÃO DE PESSOA JURÍDICA – TERMO DE FOMENTO Nº 1481000867/2025

A **ASSOCIAÇÃO CULTURAL CASULO CIDADANIA**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 10.956.372/0001-40, com sede na Rua Cristina, 292, APT 12, Bairro Sion, Belo Horizonte/MG, CEP 30.310-800, por intermédio de sua Presidente, Luciene Carvalho de Faria, torna público o presente Edital de Cotação Eletrônica. Este procedimento é realizado em cumprimento ao **Termo de Fomento nº 1481000867/2025**, firmado com a **SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DE MINAS GERAIS (SEDESE/MG)**, amparado na **Lei Federal nº 13.019/2014** e no **Decreto Estadual nº 47.132/2017**. A contratação visa a execução do projeto "**Curso de Formação e Capacitação dos Cozinheiros de Favela de Belo Horizonte**", registrado no SIGCON sob o nº 000822/2025.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste certame é a contratação de empresa especializada para o gerenciamento e execução integral das atividades de formação e capacitação técnica e prática para 30 (trinta) cozinheiros de favela na cidade de Belo Horizonte/MG.

1.2. A empresa contratada deverá realizar a gestão completa do cronograma pedagógico, fornecendo recursos humanos, materiais e insumos necessários para a viabilização de 120 horas de curso, divididas em 4 módulos.

1.3. As atividades previstas neste certame deverão ser iniciadas conforme cronograma aprovado e ter sua **execução integral concluída até junho de 2026**, incluindo a entrega de relatórios finais e certificações.

2. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E EQUIPE TÉCNICA

2.1 - A proponente deverá comprovar capacidade para o fornecimento dos seguintes itens e profissionais:

2.1.1 Oficineiros: Profissionais capacitados para a mediação técnica dos encontros e aulas práticas (A empresa poderá optar o número de oficineiros por módulo, exigindo-se apenas a comprovada expertise para trabalhar com as temáticas previstas)



- 2.1.2 Coordenador de Oficinas:** Responsável pelo acompanhamento pedagógico local.
- 2.1.3 Pesquisador:** Atuará na elaboração do material didático e na sistematização dos planos de aula.
- 2.1.4 Assistente de Produção:** Responsável pelo registro das atividades, controle de presença e fotos.
- 2.1.5 Assistente de Compras:** Responsável pela logística de aquisição e locação de materiais.
- 2.1.6 Produtor Executivo:** Responsável pelas reuniões de alinhamento e cumprimento rigoroso do cronograma.
- 2.1.7 Gêneros Alimentícios:** Compra para fornecimento total dos alimentos necessários à execução das receitas e práticas culinárias.
- 2.1.8 Equipamentos e Cozinha:** Fornecimento ou locação dos aparelhos e utensílios necessários à formação, bem como, de espaço para realização dos módulos previstos
- 2.1.9 Material Didático:** Impressão e encadernação de 30 apostilas (com até 100 páginas) para os cursistas.

3. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (MÓDULOS)

3.1 - A empresa deverá executar o plano pedagógico estruturado da seguinte forma:

- **Módulo 1: Gestão de Espaços Gastronômicos (30h):** Incluindo layout funcional, gestão de pessoas, fluxo de caixa e atendimento ao cliente.
- **Módulo 2: Comunicação de Empreendimentos (30h):** Identidade visual, marketing digital, redes sociais e assessoria de imprensa.
- **Módulo 3: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (30h):** Segurança alimentar, higiene pessoal, controle de temperatura.



- **Módulo 4: Técnicas de Cozinha e Preparação de Pratos (30h):** Culinária internacional, brasileira e foco em Criatividade na Cozinha Periférica.

3.2 – As diretrizes pedagógicas e o conteúdo programático detalhado constam no **Anexo I** deste Edital. À proponente é facultada a proposição de ajustes ou inserção de temáticas correlatas dentro dos módulos estabelecidos, desde que devidamente justificadas e submetidas à **anuência prévia e expressa** da Associação Cultural Casulo Cidadania. Salienta-se que qualquer alteração de conteúdo permanece estritamente subordinada à manutenção da carga horária mínima fixada para cada módulo, não podendo comprometer as metas pactuadas no Plano de Trabalho.

4. DA JUSTIFICATIVA

4.1- A necessidade de realizar esta cotação eletrônica é fundamentada em diversos fatores cruciais para o sucesso na execução do projeto cultural. Primeiramente, busca-se garantir a obtenção de melhores preços, promovendo uma competição saudável entre os fornecedores e, conseqüentemente, otimizando os recursos financeiros disponíveis. Além disso, a cotação eletrônica assegura que os serviços contratados atendam aos padrões de qualidade, essencial para a execução eficiente das atividades planejadas para a execução do termo de fomento.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Para participar desta cotação eletrônica, os fornecedores deverão atender aos seguintes requisitos:

5.1.1 - Apresentar proposta conforme as especificações do Anexo 1 - Termo de Referência do presente edital;

5.1.2. Comprovar, por meio de currículo e portfólio de atuação, a capacidade técnica para prestação dos serviços, demonstrando experiência em atividades similares às especificadas no objeto, bem como em projetos culturais correlatos que evidenciem a competência na área.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E JULGAMENTO

6.1 - O critério de seleção das propostas será baseado na melhor técnica (peso 60%) e menor preço (peso 40%) avaliada pela experiência no setor, comprovada por meio de



currículo, aliada a uma precificação que se alinhe à realidade orçamentária da instituição. A proposta que atender a todas as especificações técnicas e exigências descritas no Edital, comprovar adequada atuação no segmento cultural de acordo com a comissão de análise formada pela diretoria da instituição e apresentar um preço considerado justo e compatível com os recursos financeiros destinados à execução do serviço, será escolhida no processo de seleção.

6.2 - O julgamento das propostas será realizado pela Comissão de Seleção da OSC, adotando os seguintes critérios:

- **Menor Preço (Global):** Observando o teto orçamentário aprovado no Termo de Fomento.
- **Avaliação de Atividades Desempenhadas Afins:** Análise de portfólio técnico que comprove experiência na execução de atividades no setor de gastronomia e atuação em áreas de vulnerabilidade social.
- **Na avaliação curricular e alinhamento profissional:** A comissão de análise da instituição avaliará o currículo de cada proponente, considerando: Experiência no segmento cultural específico; Adequação da trajetória profissional às necessidades da instituição e Potencial de contribuição para a instituição.

6.3 - A comissão de seleção analisará o perfil de cada concorrente, buscando identificar aquele que demonstra o maior alinhamento com as diretrizes e objetivos estabelecidos no termo de fomento, conforme sua experiência e trajetória profissional descritas no currículo.

6.4 - Em consonância com os princípios da economicidade e da responsabilidade fiscal, este processo se reserva o direito de desclassificar propostas orçamentárias que apresentem preços considerados inexequíveis. A inexequibilidade será avaliada com base em critérios técnicos e de mercado, visando garantir a viabilidade da execução do projeto e a correta aplicação dos recursos públicos. A análise considerará, entre outros fatores, os custos diretos e indiretos, os encargos sociais, os tributos, os lucros e as despesas indiretas, bem como, a compatibilidade dos valores propostos com os preços praticados no mercado para serviços similares. A desclassificação por inexequibilidade será devidamente fundamentada e comunicada aos proponentes, assegurando o direito ao contraditório e à ampla defesa



7. DAS VEDAÇÕES À PARTICIPAÇÃO

7.1 - Conforme as disposições da **Lei Federal nº 13.019/2014** e do **Decreto Estadual nº 47.132/2017**, é vedada a participação de empresas que:

- I – Tenham em seu quadro de sócios, administradores ou empregados, agentes públicos que atuem no órgão parceiro (**SEDESE/MG**), bem como seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau;
- II – Possuam diretores ou membros do conselho que atuem na diretoria da **Associação Cultural Casulo Cidadania**, de modo a evitar conflito de interesses;
- III – Estejam inscritas no Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais (**CADIN-MG**) ou no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar (**CAFIMP**);
- IV – Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer esfera da Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.

8. PRAZO E FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1 – As propostas deverão ser apresentadas até o dia 24/02/2026.

8.2 - Todos os documentos a serem encaminhados para o endereço de e-mail casulocidadania@gmail.com deverão estar no formato PDF sob o assunto: Edital 01

8.3 – O orçamento deverá ser apresentado em papel timbrado da empresa com assinatura do responsável legal ou do responsável pelo orçamento.

8.4 – Para fins de atender as especificações do edital, junto ao orçamento encaminhado o fornecedor deverá apresentar cópia do seu currículo e portfólio de atuação na área requerida.

9. HABILITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

9.1 – Posteriormente a etapa de avaliação e disponibilização da ata de resultados no site da proponente pelo link: <https://casulocidadania.org/>, que acontecerá em até 3 dias posteriormente a finalização do prazo de envio das documentações, a empresa selecionada será notificada para encaminhar no prazo de até 5 dias úteis as seguintes documentações:



- ✓ Cartão CNPJ e Contrato Social;
- ✓ Certidões Negativas de Débitos Federais, Estaduais e Municipais;
- ✓ CRF (FGTS)
- ✓ Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

9.2 – A efetiva contratação da proponente vencedora fica condicionada à análise técnica favorável de toda a documentação exigida, bem como à comprovação de sua regularidade jurídica, fiscal e trabalhista perante os órgãos competentes.

10. DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será realizado em até 4 (quatro) parcelas, mediante entregas parciais do serviço validados com a apresentação de relatórios mensais ou documentações obrigatórias para o cumprimento das atividades ou em parcela única após a execução completa de todos os serviços previstos.

10.2 – Para a realização do pagamento, o prestador de serviço deverá apresentar nota fiscal eletrônica de acordo com a autorização de fornecimento. Esta deverá ser enviada via e-mail, pela equipe de gestão do projeto.

10.3 – Além da apresentação da nota fiscal eletrônica e dos relatórios parciais, a contratada deverá enviar, juntamente com a nota fiscal eletrônica para fins de quitação dos valores, as seguintes certidões negativas: municipal, estadual, federal, trabalhista e do FGTS. Ademais, para conclusão do pagamento a contratante realizará as devidas consultas ao CADIM e CAFIMP/MG no propósito de averiguar a regularidade da contratada.

10.4 – A nota fiscal eletrônica deverá ser apresentada com a inclusão do código de serviço que corresponda aos serviços prestados pela empresa contratada. Portanto, é essencial que a contratada tenha no seu Cartão CNPJ o Código Nacional de Atividade Econômica (CNAE) que se adeque ao serviço realizado.

11. DA IMPUGNAÇÃO

11.1 – Os interessados na cotação terão até 3 (três) dias posteriormente a publicação deste edital para solicitar a sua impugnação. As justificativas deverão ser apresentadas pelo endereço de e-mail - casulocidadania@gmail.com.



11.2 – Após a análise pela equipe de gestão e a consulta ao setor jurídico, a Associação Casulo Cidadania terá um prazo de até 3 dias úteis para responder às solicitações de impugnação. O parecer final das solicitações de impugnação que porventura possam vir a ser apresentadas, serão amplamente divulgados e apresentados por e-mail e anexados ao processo de homologação do resultado a ser disponibilizado na Plataforma Transferegov.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1- Para quaisquer dúvidas ou pedidos de esclarecimento, os interessados deverão enviar um e-mail para casulocidadania@gmail.com, com o assunto "Esclarecimentos Cotação 01".

12.2- Este Edital poderá ser alterado ou revogado a qualquer momento, mediante aviso prévio aos participantes. Os casos omissos serão resolvidos pela Associação Casulo Cidadania.

12.3 – Todas as despesas logísticas decorrentes da prestação dos serviços deverão ser contempladas no orçamento encaminhado.

12.4 - As despesas relativas a logísticas de execução, tais como: reuniões presenciais e demais ações necessárias a plena execução dos serviços, ficarão a encargo da CONTRATADA

Belo Horizonte, 09 de fevereiro de 2026

Luciene Carvalho de Faria - Presidente da Associação Cultural Casulo Cidadania



ANEXO 01 – TEMÁTICAS PREVISTAS POR MÓDULO

Módulo 1: Gestão de Espaços Gastronômicos (30 horas)

Introdução à Gestão de Espaços Gastronômicos (10 horas):

- ✓ Conceitos e importância da gestão no setor gastronômico.
- ✓ Tipos de estabelecimentos gastronômicos e suas particularidades.
- ✓ O papel do gestor no contexto atual.

Planejamento e Organização do Espaço (5 horas):

- ✓ Layout funcional da cozinha, salão e áreas de apoio.
- ✓ Fluxo de trabalho e otimização de processos.
- ✓ Gestão de equipamentos e utensílios.
- ✓ Organização de estoque e compras eficientes.

Gestão de Pessoas (5 horas):

- ✓ Recrutamento, seleção e treinamento de equipes.
- ✓ Liderança e motivação de equipes.
- ✓ Comunicação interna e trabalho em equipe.
- ✓ Gestão de conflitos e feedback.

Gestão Financeira Básica (5 horas):

- ✓ Custos fixos e variáveis em um restaurante.
- ✓ Formação de preços e margem de lucro.
- ✓ Controle de caixa e fluxo de caixa.
- ✓ Indicadores financeiros básicos.
- ✓ Noções de orçamento e planejamento financeiro.

Atendimento ao Cliente e Fidelização (5 horas):

- ✓ Padrões de atendimento de excelência.
- ✓ Técnicas de comunicação e relacionamento com o cliente.
- ✓ Gestão de reclamações e feedback dos clientes.
- ✓ Estratégias de fidelização de clientes.



Módulo 02: Comunicação de Empreendimentos Gastronômicos (30 horas)

Introdução à Comunicação no Setor Gastronômico (5 horas):

- ✓ A importância da comunicação para o sucesso do negócio.
- ✓ Identidade visual e branding no setor gastronômico.
- ✓ Público-alvo e persona do negócio.

Marketing Digital para Gastronomia (15 horas):

- ✓ Presença online: criação e gestão de websites e blogs.
- ✓ Redes sociais: estratégias de conteúdo, engajamento e anúncios (Instagram, Facebook, TikTok, etc.).
- ✓ E-mail marketing.
- ✓ Ferramentas de análise de métricas digitais.

Marketing Offline e Relações Públicas (5 horas):

- ✓ Material impresso (cardápios, flyers, cartões de visita).
- ✓ Eventos e promoções.
- ✓ Relações com a mídia e assessoria de imprensa.
- ✓ Parcerias com outros negócios locais.
- ✓ Participação em feiras e eventos gastronômicos.

Comunicação da Experiência Gastronômica (5 horas):

- ✓ Fotografia e videografia de alimentos e ambientes.
- ✓ A importância do cardápio como ferramenta de comunicação.
- ✓ Comunicação de valores e diferenciais do empreendimento.



Módulo 03: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para Restaurantes (30 horas)

Introdução à Segurança Alimentar (10 horas):

- ✓ Importância da segurança alimentar na gastronomia.
- ✓ Microrganismos e doenças transmitidas por alimentos (DTA).
- ✓ Legislação sanitária e normas vigentes (ANVISA, etc.).
- ✓ Responsabilidade do manipulador de alimentos.

Higiene Pessoal e Comportamental (5 horas):

- ✓ Higiene das mãos: lavagem correta e antissepsia.
- ✓ Uso correto de uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs).
- ✓ Hábitos de higiene e conduta no ambiente de trabalho.
- ✓ Controle de saúde dos manipuladores.

Higiene e Sanitização de Ambientes, Equipamentos e Utensílios (5 horas):

- ✓ Princípios de limpeza e desinfecção.
- ✓ Produtos de limpeza e desinfetantes adequados.
- ✓ Frequência e procedimentos de higienização.
- ✓ Manutenção e calibração de equipamentos.
- ✓ Controle de pragas urbanas.
- ✓ Gestão de resíduos.

Controle de Temperatura e Tempo (5 horas):

- ✓ Zonas de perigo de temperatura.
- ✓ Cozimento adequado dos alimentos.
- ✓ Resfriamento e congelamento seguros.
- ✓ Manutenção de alimentos quentes e frios.
- ✓ Etiquetagem e controle de prazos de validade.

Boas Práticas de Manipulação (5 horas):

- ✓ Recebimento e armazenamento de alimentos.
- ✓ Preparo seguro dos alimentos.
- ✓ Serviço e distribuição seguros.
- ✓ Prevenção da contaminação cruzada.



- ✓ Elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) básicos.

Módulo 04 - Técnicas de Cozinha e Preparação De Pratos (30 Horas)

Introdução à Preparação de Pratos Internacionais (5 horas)

- ✓ Fundamentos da culinária global
- ✓ Culinária italiana
- ✓ Culinária asiática
- ✓ Culinária mexicana
- ✓ Culinária africana

Montagem e Decoração de Pratos (5 horas)

- ✓ Princípios estéticos na apresentação de pratos
- ✓ Técnicas de corte
- ✓ Uso de utensílios de decoração
- ✓ Molhos e guarnições

Preparação de Pratos Típicos da Culinária Brasileira (10 horas)

- ✓ Culinária regional brasileira
- ✓ Pratos clássicos brasileiros
- ✓ Doces e sobremesas tradicionais
- ✓ Técnicas culinárias brasileiras
- ✓ Harmonização de sabores

Criatividade e Originalidade na Montagem de Pratos da Cozinha Periférica (10 horas)

- ✓ Conceito de cozinha periférica
- ✓ Inovação com ingredientes regionais e de baixo custo
- ✓ Empreendedorismo na cozinha periférica



ANEXO 02 – MODELO DE PROPOSTA DE ORÇAMENTO

(Papel Timbrado da Empresa)

À ASSOCIAÇÃO CULTURAL CASULO CIDADANIA

1.0 - REFERÊNCIA:

Edital de Cotação Eletrônica nº 01/2026 - EDITAL DE COTAÇÃO ELETRÔNICA Nº 01/2026 - PROCESSO DE SELEÇÃO DE PESSOA JURÍDICA – TERMO DE FOMENTO Nº 1481000867/2025

2.0 - OBJETO DE CONTRATAÇÃO

Empresa especializada para o gerenciamento e execução integral das atividades de formação e capacitação técnica e prática para 30 (trinta) cozinheiros de favela na cidade de Belo Horizonte/MG.

3.0 - IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Responsável Legal:

4.0 PROPOSTA FINANCEIRA (VALORES GLOBAIS)

A proponente declara que os valores abaixo contemplam todas as despesas para a execução do objeto dentro do prazo estipulado.

Item	Descrição do Serviço / Produto	Valor Total (R\$)
01	Equipe Técnica: Oficineiro (s)	R\$
02	Equipe Técnica: Coordenador de Atividades Educacionais	R\$



03	Equipe Técnica: Pesquisador	R\$
04	Equipe Técnica: Assistente de Produção	R\$
05	Equipe Técnica: Assistente de Compras	R\$
06	Equipe Técnica: Produtor Executivo	R\$
07	Insumos e Gêneros Alimentícios: Compra total de alimentos para aulas práticas.	R\$
08	Equipamentos e Utensílios: Locação ou fornecimento de aparelhos/itens e para realização dos módulos.	R\$
09	Material Didático: Impressão de 30 apostilas (até 100 páginas).	R\$
TOTAL	VALOR GLOBAL DA PROPOSTA	R\$

5. METODOLOGIA E CRONOGRAMA

A empresa compromete-se a executar os 4 módulos com carga horária mínima de 30 horas cada, garantindo a entrega final de todos os relatórios e certificados até junho de 2026.

6. PRAZO E VALIDADE

Execução: Conclusão total até junho de 2026.

Validade da Proposta: 30 dias.

DECLARAÇÃO

Declaramos que os valores acima incluem todos os custos diretos e indiretos e que atendemos às condições de participação do item 5 e 7 do Edital.

Local, Data

Assinatura do Responsável Legal

