

PROPOSTA DE PROJETO | 2026 - 2027

Selo de Excelência Gastronômica

São Lourenço - MG

Qualidade, segurança, sustentabilidade e gestão
para valorizar experiências e fortalecer negócios locais.

REALIZAÇÃO

CDL/ACE São Lourenço + São Lourenço Convention & Visitors Bureau

EXECUÇÃO TÉCNICA

Associação Mantiqueira Valley Hub - MANTVALLEY

PARCERIA ACADÊMICA

Faculdade Unis São Lourenço - Grupo Unis

Faculdade Unis
São Lourenço



MANTVALLEY



1. APRESENTAÇÃO EXECUTIVA

O Selo de Excelência Gastronômica de São Lourenço é uma proposta de reconhecimento voluntário para bares e restaurantes que demonstrem compromisso comprovado com uma experiência gastronômica qualificada, segura, sustentável e bem gerida. A iniciativa articula o conhecimento acadêmico, a capacidade de mobilização empresarial e turística e a avaliação técnica independente para transformar boas práticas em valor percebido pelo público, pelos colaboradores e pelo destino turístico.

PROPÓSITO

Elevar padrões e tornar a excelência visível

O projeto estimula a melhoria contínua do negócio, reconhece estabelecimentos que cumprem o que prometem e cria um elemento de diferenciação confiável para moradores, visitantes, empresas e organizadores de eventos.

A proposta parte de cinco dimensões de avaliação - atendimento, sabor e consistência, higiene e segurança alimentar, sustentabilidade e gestão - e organiza o percurso em três fases: diagnóstico assistido, relatório técnico com plano de ação e auditoria de verificação. O selo será concedido pela CDL/ACE São Lourenço e pelo São Lourenço Convention & Visitors Bureau, após parecer técnico independente emitido pela Associação Mantiqueira Valley Hub - MANTVALLEY.

A Faculdade Unis São Lourenço participará por meio de estudantes/estagiários capacitados para a aplicação do instrumento diagnóstico. A MANTVALLEY será responsável pela análise dos dados, confecção dos relatórios e auditoria de verificação, preservando isonomia, autonomia técnica e rastreabilidade dos resultados.

1.1 DADOS-CHAVE DA PROPOSTA

Elemento	Definição proposta
Público-alvo	Bares e restaurantes de São Lourenço/MG que aderirem voluntariamente ao programa e apresentarem documentação básica de funcionamento.
Reconhecimento	Selo de Excelência Gastronômica, emitido pela CDL/ACE e pelo Convention & Visitors Bureau, com validade sugerida de 12 meses e possibilidade de renovação.
Método	Questionário de 40 questões, análise de evidências, relatório de melhorias, plano de ação e auditoria final de verificação.
Princípio central	O diagnóstico é orientativo; a concessão do selo depende da correção das não conformidades prioritárias e do atendimento aos critérios mínimos.
Caráter	Reconhecimento privado de qualidade e melhoria contínua. Não substitui alvarás, licenças, inspeções ou exigências da Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

1.2 ESTRUTURA DO DOCUMENTO

- 2. Contexto e justificativa
- 3. Objetivos
- 4. Governança e papéis institucionais
- 5. Escopo e elegibilidade
- 6. Metodologia em três fases
- 7. Matriz de avaliação e critérios
- 8. Questionário diagnóstico com 40 questões
- 9. Auditoria, concessão e uso do selo
- 10. Cronograma de execução
- 11. Investimento e contrapartidas
- 12. Indicadores, riscos e controles
- 13. Considerações finais
- Anexos: instrumento, relatório-padrão e minuta de termo de adesão.

2. CONTEXTO E JUSTIFICATIVA

São Lourenço possui vocação consolidada para hospitalidade, turismo, eventos e gastronomia. O São Lourenço Convention & Visitors Bureau apresenta o município como destino do Circuito das Águas, marcado por hospitalidade, bem-estar, cultura e experiências gastronômicas, e atua para conectar empresas, promover turismo, eventos e negócios. Nesse cenário, bares e restaurantes não são apenas pontos de consumo: são parte direta da memória da viagem, da percepção de acolhimento e da reputação do destino.

A criação de um selo local contribui para organizar esforços que muitas vezes já existem nos estabelecimentos, traduzindo-os em uma jornada objetiva de melhoria. Em vez de funcionar como uma premiação restrita à aparência ou à popularidade, a proposta combina autoconhecimento, plano de adequação, evidências e verificação independente. O resultado esperado é uma rede gastronômica mais preparada para atender moradores e turistas com consistência, segurança e identidade local.

Para os empresários, o projeto gera um diagnóstico prático do negócio, orienta decisões de curto e médio prazo e amplia a capacidade de comunicar diferenciais legítimos. Para o consumidor, oferece um sinal mais claro de compromisso com a experiência e com a responsabilidade. Para São Lourenço, ajuda a qualificar sua oferta gastronômica, fortalecer a competitividade do destino e ampliar o potencial de fidelização e recomendação.

DIFERENCIAL

Reconhecimento sustentado por evidências

O selo não será concedido somente pela participação. A empresa receberá o reconhecimento após diagnóstico, plano de melhoria e auditoria de verificação que confirme as condições estabelecidas no relatório técnico.

2.1 ATORES INSTITUCIONAIS E CONTRIBUIÇÕES

REALIZAÇÃO PARCEIRO

CDL/ACE São Lourenço

A CDL/ACE declara como propósito unir, capacitar e fortalecer o empresariado, oferecendo soluções, capacitação e apoio ao desenvolvimento econômico empresarial e social local. No projeto, atuará na mobilização do setor, relacionamento com os participantes, comunicação institucional e entrega oficial do reconhecimento.

<https://cdlasesaolourenco.com.br/>

REALIZAÇÃO PARCEIRO

São Lourenço Convention & Visitors Bureau

Entidade sem fins lucrativos voltada à promoção do turismo, eventos e negócios, reunindo empresas comprometidas com a excelência em hospitalidade. No projeto, contribuirá para conectar o selo à estratégia de destino, à visibilidade turística e à valorização da experiência de quem visita São Lourenço.

<https://saolourencocvb.com.br/>

EXECUÇÃO TÉCNICA PARCEIRO

Associação Mantiqueira Valley Hub - MANTVALLEY

Apresentada institucionalmente como Hub de Inovação, a MANTVALLEY exercerá a coordenação técnica do processo: análise dos dados, elaboração dos relatórios, definição de evidências mínimas, auditoria de verificação e emissão do parecer técnico. Essa separação reforça isonomia e reduz interferências na decisão avaliativa.

<https://mantvalley.com.br/>

**PARCERIA
ACADÊMICA
PARCEIRO****Faculdade Unis São Lourenço**

A Faculdade Unis São Lourenço possui estrutura voltada a metodologias ativas e desenvolve ações de aproximação com o desenvolvimento empresarial e educacional regional. No projeto, disponibilizará dois estagiários capacitados e supervisionados para aplicar o questionário, organizar evidências e apoiar a consolidação do diagnóstico.

<https://portal.unis.edu.br/unis-sao-lourenco>

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Implantar um Selo de Excelência Gastronômica em São Lourenço/MG para reconhecer bares e restaurantes que demonstrem, por meio de diagnóstico, plano de melhoria e auditoria técnica, desempenho consistente em atendimento, sabor, higiene, sustentabilidade e gestão.

3.2 Objetivos específicos

- Mapear práticas e oportunidades de melhoria nos estabelecimentos participantes por meio de um instrumento diagnóstico estruturado.
- Estimular a profissionalização da gestão, o monitoramento da experiência do cliente e a padronização de processos operacionais.
- Incentivar práticas de higiene e segurança alimentar compatíveis com Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e com as exigências sanitárias aplicáveis.
- Promover redução de desperdícios, uso mais eficiente de recursos, gestão adequada de resíduos e valorização de fornecedores e trabalhadores locais.
- Reforçar o posicionamento de São Lourenço como destino acolhedor, gastronômico e comprometido com qualidade.
- Criar uma metodologia replicável e aperfeiçoável para ciclos anuais de reconhecimento e renovação do selo.

4. GOVERNANÇA, ISONOMIA E RESPONSABILIDADES

A credibilidade do selo depende de regras claras, separação de responsabilidades e documentação de cada decisão. Por esse motivo, propõe-se a instituição de um Comitê Gestor e de um fluxo técnico independente. A CDL/ACE e o Convention & Visitors Bureau terão protagonismo institucional e de relacionamento; a MANTVALLEY terá autoridade técnica sobre relatório, auditoria e parecer; e a Faculdade Unis São Lourenço terá atuação acadêmica e operacional delimitada à coleta assistida do diagnóstico.

Instância / responsável	Responsabilidades principais	Limites de atuação
Comitê Gestor CDL/ACE + CVB + MANTVALLEY + UNIS	Validar regulamento, calendário, comunicação, capacidade de atendimento, critérios de elegibilidade e estratégia de entrega dos selos.	Não altera pontuação, relatório técnico ou resultado de auditoria de um participante.
CDL/ACE e Convention & Visitors Bureau	Divulgação, adesões, relacionamento institucional, lançamento e entrega dos selos; valorização turística e empresarial dos reconhecidos.	Não conduzem análise técnica individual nem substituem a auditoria independente.
MANTVALLEY	Capacitar aplicadores, analisar dados, produzir relatórios, conduzir auditorias, decidir sobre cumprimento dos critérios técnicos e emitir parecer.	Não comercializa aprovação; mantém registros e critérios uniformes para todos os participantes.
Faculdade Unis São Lourenço	Selecionar e supervisionar dois estagiários; aplicar questionário; registrar evidências autorizadas; organizar informações e apoiar a devolutiva.	Não concede selo, não realiza auditoria final nem define parecer técnico.
Estabelecimento participante	Prestar informações verdadeiras, permitir visita agendada quando cabível, disponibilizar evidências e executar plano de ação.	Não pode usar a marca/selo antes da aprovação formal e da assinatura da licença de uso.

4.1 Regras de isonomia e integridade

- O mesmo instrumento, pesos, escala de resposta e critérios mínimos serão aplicados a todos os participantes.
- Cada relatório terá registro de data, responsáveis, fontes de evidência e justificativa técnica das recomendações.
- A auditoria final será conduzida por avaliador designado pela MANTVALLEY e poderá combinar revisão documental, visita técnica e cliente oculto, conforme o critério avaliado.
- Conflitos de interesse deverão ser declarados. Havendo vínculo direto do avaliador com o estabelecimento, será designado outro profissional.
- O participante terá direito a uma devolutiva técnica e a solicitar esclarecimentos metodológicos, sem interferir na independência do parecer.

5. ESCOPO, ADESÃO E ELEGIBILIDADE

O projeto será estruturado como programa voluntário de melhoria e reconhecimento, aberto inicialmente a bares e restaurantes do município de São Lourenço. A adesão deve ocorrer por inscrição e assinatura de Termo de Participação, que esclarecerá responsabilidades, uso de dados, autorização para visitas e regras de uso da marca do selo.

5.1 Pré-requisitos de participação

Item	Exigência
Identificação do negócio	CNPJ ou identificação formal equivalente; responsável designado e dados de contato atualizados.
Regularidade básica	Apresentação das licenças, alvarás ou protocolos exigíveis à atividade, conforme regulamentação municipal e sanitária aplicável.
Adesão voluntária	Aceite do regulamento, do método de avaliação, da coleta de evidências e da devolutiva técnica.
Compromisso de melhoria	Disponibilidade para receber o relatório e implementar as ações classificadas como prioritárias dentro do prazo definido.
Uso responsável da comunicação	Compromisso de não afirmar certificação sanitária, aprovação governamental ou garantia absoluta de segurança alimentar por meio do selo.

ATENÇÃO

Limite do reconhecimento privado

O Selo de Excelência é complementar e não substitui fiscalização oficial. O cumprimento de exigências legais, licenças e obrigações junto aos órgãos públicos permanece integralmente sob responsabilidade do estabelecimento.

6. METODOLOGIA EM TRÊS FASES

A metodologia foi desenhada para que a avaliação gere desenvolvimento real, e não apenas uma classificação. A empresa primeiro compreende sua situação, recebe recomendações aplicáveis e, somente após demonstrar a evolução necessária, passa pela verificação para concessão do selo.

Fase	Etapas	Período	Como funciona	Entrega
------	--------	---------	---------------	---------

Fase	Etapa	Período	Como funciona	Entrega
FASE 1	Diagnóstico assistido	Agosto e setembro de 2026	Aplicação do questionário de 40 questões por estagiários da Faculdade Unis São Lourenço, com entrevista ao responsável, observação de itens permitidos e organização de evidências.	Base de dados, ficha de diagnóstico e registro de evidências.
FASE 2	Análise e relatório técnico	Setembro e outubro de 2026	Tratamento dos dados pela MANTVALLEY, leitura das evidências e elaboração de relatório individual com pontos fortes, não conformidades, prioridades e plano de ação.	Relatório confidencial e plano de melhoria 5W2H.
FASE 3	Auditoria de verificação	Outubro de 2026 a fevereiro de 2027	Verificação da execução das ações e da consistência dos critérios. Poderá envolver visita técnica, evidências documentais e cliente oculto para os aspectos de atendimento e experiência.	Parecer técnico: aprovado, pendente de adequação ou não aprovado no ciclo.

6.1 Fase 1 - Diagnóstico assistido e autodeclaração orientada

O questionário será aplicado em formato de entrevista estruturada. Embora tenha natureza de autoavaliação, a aplicação assistida evita interpretações equivocadas, estimula a apresentação de evidências e permite padronizar o registro. Os estagiários da Faculdade Unis São Lourenço deverão receber treinamento prévio da MANTVALLEY sobre roteiro, postura ética, registro de evidências, confidencialidade e limites da atuação.

- A reunião de aplicação deverá ser conduzida com o responsável indicado pelo estabelecimento e terá duração estimada de 60 a 90 minutos, conforme o porte e a disponibilidade de evidências.
- As respostas serão registradas em formulário digital padronizado. Quando autorizado, poderão ser anexadas fotos de áreas acessíveis, documentos, cardápios, registros de treinamento e outros elementos comprobatórios.
- Nenhum avaliador deverá prometer a concessão do selo no momento da coleta. O diagnóstico é a primeira etapa e não representa aprovação.
- Informações empresariais sensíveis deverão ser usadas apenas para fins do programa, respeitando o Termo de Participação e a legislação aplicável de proteção de dados.

6.2 Fase 2 - Relatório técnico e plano de ação

A MANTVALLEY consolidará os resultados em relatório individual, com linguagem acessível e foco em prioridades. O documento deverá evidenciar o que está bem estruturado, explicar o impacto das oportunidades encontradas e propor ações proporcionais à realidade do negócio. A devolutiva será confidencial e entregue ao responsável do estabelecimento em reunião breve de orientação ou por meio digital controlado.

Bloco do relatório	Conteúdo mínimo
Resumo executivo	Perfil do estabelecimento, resultado por dimensão, destaques positivos e síntese dos riscos/opções de melhoria.
Matriz de avaliação	Pontuação e evidências por categoria; indicação de itens críticos, prioritários e recomendados.
Plano de ação 5W2H	O que fazer, por que, responsável, prazo, local/processo impactado, como executar e estimativa de recursos quando possível.
Prioridades	Ações imediatas, ações de até 60 dias e ações estruturantes para evolução contínua.
Preparação para auditoria	Lista de evidências que deverão ser apresentadas ou demonstradas na fase de verificação.

6.3 Fase 3 - Auditoria de verificação

A auditoria tem a função de confirmar que as melhorias prioritárias foram efetivamente implementadas e que o padrão avaliado se sustenta na operação. O processo será conduzido pela MANTVALLEY, sem participação decisória dos estagiários que aplicaram o diagnóstico. Para preservar a experiência real do cliente, os aspectos de atendimento, clareza de cardápio, tempo de resposta, organização do salão e percepção de sabor/consistência poderão ser verificados por cliente oculto, desde que esta modalidade esteja prevista no Termo de Participação.

Modalidade	Aplicação	Exemplos de evidência
Revisão documental	Confirma implantação de procedimentos, treinamentos, registros e documentos solicitados no relatório.	Manual, POPs, listas de presença, registros de temperatura, comprovantes de descarte/reciclagem, ficha técnica.
Visita técnica	Verifica condições acessíveis, organização, sinalização e aderência das práticas aos critérios do programa.	Ambiente de atendimento, instalações visíveis, armazenamento quando autorizado, comunicação com clientes.
Cliente oculto	Avalia a experiência real de consumo e atendimento sem identificação prévia.	Recepção, acolhimento, informações sobre cardápio, agilidade, apresentação, temperatura, consistência e resolução de demanda.
Reauditoria pontual	Aplicada quando forem necessárias comprovações complementares antes da decisão final.	Nova foto, documento, visita breve ou retorno específico a um item pendente.

7. MATRIZ DE AVALIAÇÃO E CRITÉRIOS

A matriz atribui peso maior aos aspectos que afetam diretamente a confiança do consumidor e a segurança da operação, sem perder de vista a qualidade percebida e a sustentabilidade. Em cada questão, o participante será classificado em uma escala de 0 a 3, conforme evidências apresentadas e verificações realizadas. O diagnóstico funciona como linha de base; o reconhecimento considera a pontuação após a etapa de correções e auditoria.

Dimensão	Peso	O que se observa
Atendimento e experiência do cliente	22%	Acolhimento, padrão de atendimento, reservas/filas, transparência de informações, acessibilidade, conveniências, feedback e recuperação de falhas.
Sabor, identidade e consistência	18%	Padronização de preparo, qualidade dos insumos, apresentação, temperatura, porcionamento, identidade gastronômica e percepção estruturada do cliente.
Higiene e segurança alimentar	25%	Boas práticas, manipulação, infraestrutura, higienização, água, resíduos, prevenção de contaminação, documentos e capacitação.
Sustentabilidade e impacto local	15%	Redução de desperdícios, gestão de resíduos, uso consciente de recursos, fornecedores locais, trabalho e renda, comunicação de práticas responsáveis.
Gestão e melhoria contínua	20%	Planejamento, indicadores, controle de fornecedores, treinamento, padronização, finanças operacionais, gestão de riscos e escuta do cliente.

7.1 Escala de resposta

Pontuação	Interpretação	Condição de evidência
0	Inexistente ou não demonstrado	Não há procedimento, evidência ou prática compatível; ou foi observada não conformidade.

Pontuação	Interpretação	Condição de evidência
1	Inicial ou pontual	Existe intenção ou ação isolada, sem padrão, registro ou consistência suficiente.
2	Parcialmente implementado	Há processo em funcionamento, mas faltam abrangência, registro, atualização ou controle sistemático.
3	Implementado e consistente	Prática padronizada, aplicada no dia a dia e acompanhada por evidência, responsável ou indicador.

7.2 Critérios para emissão do selo

- Pontuação global mínima de 80 pontos após a auditoria.
- Mínimo de 70% em cada dimensão e mínimo de 80% em Higiene e Segurança Alimentar.
- Ausência de não conformidade crítica pendente, especialmente aquelas relacionadas à segurança alimentar, documentação sanitária exigível, risco evidente ao consumidor ou uso indevido de informações.
- Execução comprovada das ações classificadas como prioritárias no relatório técnico.
- Assinatura do Termo de Licença de Uso do Selo e compromisso de manutenção das práticas durante a vigência.

NOTA TÉCNICA

Segurança alimentar como critério de integridade

A RDC Anvisa nº 216/2004 estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação com foco em condições higiênico-sanitárias. O programa usará esses referenciais como base técnica, sempre observando normas municipais e exigências específicas dos órgãos competentes.

8. INSTRUMENTO DIAGNÓSTICO - 40 QUESTÕES

O instrumento a seguir é proposto como roteiro-base. Cada questão deve receber pontuação de 0 a 3, espaço para evidências, observações e indicação de prioridade. A aplicação deve ser acompanhada de uma declaração do responsável de que as informações prestadas refletem a situação do estabelecimento na data da visita.

A. GESTÃO E MELHORIA CONTÍNUA

1	O estabelecimento possui proposta de valor, público prioritário e posicionamento gastronômico claramente definidos?	Plano, cardápio, comunicação, objetivos.
2	Há controle mínimo de indicadores do negócio, como faturamento, ticket médio, custos, desperdício, avaliações e/ou satisfação do cliente?	Planilhas, sistema, relatórios ou rotina de acompanhamento.
3	Existem processos documentados ou rotinas padronizadas para abertura, atendimento, produção, fechamento e solução de problemas?	Checklists, manuais, fluxos, POPs internos.
4	O estabelecimento possui critérios para seleção, homologação e acompanhamento de fornecedores?	Cadastro, notas, critérios de compra, registros de qualidade.
5	A equipe recebe integração e treinamentos periódicos ligados à função, atendimento, higiene e segurança?	Calendário, listas de presença, certificados, materiais.
6	Há rotina de gestão de reclamações, sugestões, avaliações on-line e retorno ao cliente?	Registros, respostas, indicadores, plano de recuperação.

7	Há planejamento de compras, estoque e produção para reduzir faltas, excessos, perdas e improvisos?	Inventário, ficha de estoque, curva de consumo.
8	O responsável revisa resultados e define ações de melhoria em ciclos regulares?	Reuniões, metas, planos de ação, registros.

B. ATENDIMENTO E EXPERIÊNCIA DO CLIENTE

9	A equipe pratica acolhimento cordial, escuta ativa e comunicação respeitosa desde a chegada até a despedida?	Padrão de atendimento, observação, feedback.
10	O estabelecimento possui padrão para tempo de resposta, apresentação do cardápio, tomada de pedido e acompanhamento da mesa?	Roteiros, treinamento, observação, cliente oculto.
11	Há mecanismos para reserva, gestão de filas ou previsão de espera nos horários de maior movimento?	Sistema, lista, mensagens, sinalização.
12	O ambiente e o atendimento consideram acessibilidade, mobilidade, inclusão e conforto dos diferentes públicos?	Acessos, banheiros, linguagem, treinamento, sinalização.
13	São oferecidas facilidades adequadas ao perfil do negócio, como Wi-Fi, meios de pagamento, reservas, guarda-volumes, estacionamento/manobrista ou orientação de acesso?	Informações ao cliente e disponibilidade real.
14	O cardápio apresenta informações claras sobre pratos, preços, porções, restrições e opções quando aplicável?	Cardápio físico/digital, orientações da equipe.
15	A empresa mede satisfação e usa o retorno de clientes para ajustar o serviço?	Pesquisas, QR code, comentários, indicadores.
16	Quando ocorre uma falha de serviço, a equipe possui autonomia e procedimento para resolver de forma ágil e respeitosa?	Protocolo de recuperação, registros, relatos.

C. SABOR, IDENTIDADE E CONSISTÊNCIA

17	Os itens principais do cardápio possuem ficha técnica, padrão de preparo e especificação de ingredientes/porcionamento?	Fichas técnicas, receitas, medidas, fotos-padrão.
18	A qualidade, o sabor, a temperatura e a apresentação dos pratos são acompanhados de forma consistente?	Checklists, degustação interna, cliente oculto.
19	Há critérios definidos para recebimento, armazenamento e qualidade dos insumos utilizados nas preparações?	Rotina de recebimento, inspeção e registros.
20	O porcionamento e a montagem preservam consistência, percepção de valor e redução de retrabalho?	Fichas, balanças, padrão visual, controles.
21	O cardápio expressa uma proposta gastronômica coerente e, quando pertinente, valoriza ingredientes, referências ou produtores locais?	Menu, narrativas, fornecedores, ações especiais.
22	Há revisão periódica de receitas e itens para garantir padrão, aceitação e viabilidade operacional?	Testes, revisão de vendas, custo e satisfação.

23	A equipe está preparada para orientar o cliente sobre ingredientes, modo de preparo e restrições alimentares declaradas?	Treinamento, fichas, orientação no cardápio.
24	As avaliações relacionadas a sabor, qualidade e apresentação são monitoradas e transformadas em ações de melhoria?	Avaliações, indicadores, reuniões, ajustes de menu.

D. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

25	O estabelecimento apresenta documentação e licenças exigíveis, bem como responsável definido para acompanhar obrigações sanitárias?	Alvarás/licenças/protocolos e responsável.
26	Há Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados compatíveis com a operação, atualizados e acessíveis à equipe?	Manual, POPs, registros de revisão.
27	A água utilizada, as caixas d'água e os pontos de higienização são controlados conforme as exigências aplicáveis?	Comprovantes, limpeza, análises quando aplicáveis.
28	Há rotina de controle integrado de pragas, limpeza de instalações e manutenção de equipamentos/utensílios?	Contratos, certificados, checklists, ordens de serviço.
29	Manipuladores utilizam práticas adequadas de higiene pessoal, uniforme e conduta, incluindo lavagem correta das mãos?	Treinamentos, observação, materiais de apoio.
30	O fluxo de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição reduz risco de contaminação cruzada e respeita controles necessários?	Separação, identificação, temperatura, fluxo.
31	Resíduos, óleos, materiais de limpeza e itens não alimentares são separados e manejados de forma a evitar contaminação e riscos?	Lixeiras, armazenamento, descarte, registros.
32	A equipe é capacitada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e há supervisão das rotinas críticas?	Certificados, listas de presença, responsável técnico quando aplicável.

E. SUSTENTABILIDADE E IMPACTO LOCAL

33	O estabelecimento possui práticas ou política de sustentabilidade e comunica, de modo verdadeiro, as ações relevantes aos clientes?	Comunicação, informativos, site, cardápio, redes.
34	Existem medidas para reduzir desperdício de alimentos e materiais desde a compra até o pós-consumo?	Metas, controles de perda, reaproveitamento permitido, porcionamento.
35	Há segregação e destinação responsável de resíduos, incluindo recicláveis, óleo de cozinha e orgânicos quando viável?	Parcerias, comprovantes, coletores, orientações.
36	São adotadas medidas para uso racional de água, energia e insumos operacionais?	Equipamentos, manutenção, metas, campanhas internas.
37	O negócio incentiva fornecedores, produtores, serviços ou soluções locais sempre que isso for viável e compatível com qualidade/custo?	Notas, contratos, cardápio, ações com produtores locais.

38	Há iniciativas de geração de trabalho, renda, qualificação, diversidade ou valorização da equipe e da comunidade local?	Contratações, treinamentos, parcerias, projetos.
39	O estabelecimento avalia embalagens, descartáveis e materiais de consumo buscando alternativas com menor impacto?	Crítérios de compra, substituições, comunicação.
40	Os resultados ambientais e sociais mais relevantes são acompanhados e usados para definir novas metas ou parcerias?	Indicadores, relatórios, reuniões, registros.

APLICAÇÃO**Registro obrigatório por questão**

Para cada item, o aplicador deve registrar pontuação, evidência apresentada, observação objetiva e prioridade sugerida. Caso não haja evidência, a resposta não poderá ser classificada como plenamente implementada.

9. AUDITORIA, CONCESSÃO E USO DO SELO

9.1 Fluxo de decisão

Etapa	Responsável	Resultado
1. Recebimento do plano de ação	Estabelecimento	Evidências de execução enviadas/organizadas para auditoria.
2. Auditoria de verificação	MANTVALLEY	Análise de documentos, visita e/ou cliente oculto de acordo com os critérios aplicáveis.
3. Parecer técnico	MANTVALLEY	Aprovado; pendente de adequação; ou não aprovado no ciclo atual.
4. Homologação administrativa	Comitê Gestor	Checagem de integridade processual e autorização de emissão do certificado/licença, sem reavaliar mérito técnico.
5. Entrega e comunicação	CDL/ACE + CVB	Entrega do selo e inclusão dos reconhecidos nos canais de divulgação definidos.

9.2 Características recomendadas do selo

- Identidade visual única: Selo de Excelência Gastronômica - São Lourenço/MG, com indicação do ciclo e da vigência.
- Versões física e digital, com QR code direcionando a página oficial do programa e a lista atualizada de reconhecidos.
- Certificado nominativo do estabelecimento, assinado pelas entidades realizadoras e acompanhado de parecer técnico arquivado.
- Licença de uso para cardápios, redes sociais, fachada, materiais promocionais e plataformas digitais, respeitando manual de uso da marca.
- Regras de suspensão ou revogação em caso de uso indevido, informação enganosa, perda de requisitos críticos ou impedimento de verificação.

9.3 Validade, renovação e manutenção

Sugere-se validade de 12 meses contados da emissão. A renovação deverá considerar uma atualização simplificada do diagnóstico, evidências de manutenção e auditoria proporcional ao risco e ao histórico do estabelecimento. Caso surja fato relevante relacionado a condições críticas do programa, a MANTVALLEY poderá recomendar revisão extraordinária do reconhecimento ao Comitê Gestor.

10. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

O cronograma considera início operacional em agosto de 2026, com entregas em fluxo contínuo. A emissão dos primeiros selos poderá ocorrer a partir de novembro de 2026 para estabelecimentos que concluírem as fases previstas e obtiverem parecer técnico favorável.

Atividade	Ago/26	Set/26	Out/26	Nov/26	Dez/26	Jan/27	Fev/27
Formalização, regulamento, seleção e capacitação dos estagiários	•	•					
Mobilização e adesão de estabelecimentos	•	•					
Fase 1 - aplicação do diagnóstico de 40 questões	•	•					
Consolidação e análise dos dados		•	•				
Fase 2 - relatório técnico e devolutiva		•	•				
Implantação do plano de ação pelo participante		•	•	•	•	•	•
Fase 3 - auditoria e reauditorias			•	•	•	•	•
Emissão e entrega dos selos em fluxo contínuo				•	•	•	•
Avaliação do piloto e planejamento da renovação							•

COMPATIBILIZAÇÃO

Auditoria e entrega em fluxo contínuo

A auditoria ocorrerá de outubro de 2026 a fevereiro de 2027. Os estabelecimentos que concluírem as correções e receberem parecer favorável poderão ser reconhecidos a partir de novembro, sem necessidade de aguardar o encerramento de todo o ciclo.

11. INVESTIMENTO E CONTRAPARTIDAS

A proposta abaixo considera exclusivamente os valores informados para a execução do piloto. O orçamento deverá ser formalizado por instrumento próprio, com definição de responsabilidade de pagamento, forma de contratação, tributos, deslocamentos, emissão de nota e eventuais custos de materiais/lançamento. Os valores não incluem impressão de selos, criação de landing page, mídia, evento de entrega, transporte ou despesas extraordinárias, salvo deliberação posterior.

Responsável	Item	Base de cálculo	Valor estimado
Faculdade Unis São Lourenço	Dois estagiários para pesquisa/aplicação do questionário	2 estagiários x R\$ 1.600,00/mês x 2 meses	R\$ 6.400,00
MANTVALLEY	Análise dos dados e confecção de relatórios	Pacote técnico para 2 meses (setembro e outubro de 2026)	R\$ 6.800,00
MANTVALLEY	Auditoria e verificação de correções	R\$ 700,00/mês x 6 meses de suporte técnico/auditoria	R\$ 4.200,00
TOTAL DIRETO ESTIMADO	Execução do piloto	Soma dos itens acima	R\$ 17.400,00

Nota de compatibilização orçamentária: o cronograma de auditoria em campo foi definido entre outubro de 2026 e fevereiro de 2027. As seis parcelas previstas para a MANTVALLEY podem abranger preparação técnica, auditorias, reauditorias, consolidação e suporte de encerramento. A quantidade final de estabelecimentos atendidos e a distribuição detalhada dos custos devem ser confirmadas na formalização do plano de trabalho.

11.1 Contrapartidas institucionais esperadas

- CDL/ACE e Convention & Visitors Bureau: mobilização, convite aos estabelecimentos, divulgação, articulação com associados, comunicação do selo e cerimônia de reconhecimento.
- Faculdade Unis São Lourenço: seleção, supervisão e suporte acadêmico dos estagiários; espaço de apoio quando necessário; orientação metodológica no processo de coleta.
- MANTVALLEY: padronização dos instrumentos, capacitação dos aplicadores, guarda técnica dos registros, relatórios, auditorias e pareceres.
- Estabelecimentos participantes: disponibilidade de responsável, acesso a evidências, implementação de melhorias e participação nas auditorias conforme regulamento.

12. INDICADORES, RISCOS E CONTROLES

12.1 Indicadores de acompanhamento do piloto

Perspectiva	Indicadores sugeridos
Adesão	Número de inscritos; taxa de conclusão do diagnóstico; perfil/segmento dos participantes; participação por região da cidade.
Evolução	Percentual de ações prioritárias concluídas; redução de não conformidades por dimensão; número de reauditorias necessárias.
Qualidade	Pontuação média inicial e final; taxa de aprovação; itens críticos mais recorrentes; satisfação do participante com o relatório.
Experiência do cliente	Avaliação do cliente oculto; tempo de atendimento; percepção de acolhimento, clareza do cardápio, apresentação e consistência.
Sustentabilidade e impacto	Ações de redução de resíduos; iniciativas de fornecedores locais; práticas de economia de recursos e destinação de materiais.
Destino	Número de estabelecimentos reconhecidos; utilização do selo em comunicação; alcance de divulgação e percepção de valor do programa.

12.2 Riscos principais e respostas preventivas

Risco	Impacto possível	Controle proposto
Percepção de favorecimento	Perda de credibilidade do selo.	Separar papéis, declarar conflitos, aplicar metodologia única e manter parecer técnico independente.
Baixa adesão	Piloto com alcance limitado.	Mobilização conjunta, comunicação de benefícios, cronograma claro e convite segmentado.
Diagnóstico superficial	Relatórios pouco úteis.	Treinamento de aplicadores, roteiro estruturado, evidências mínimas e supervisão técnica.
Uso indevido do selo	Comunicação enganosa ou dano reputacional.	Manual de marca, licença de uso, vigência, QR code e previsão de suspensão/revogação.
Confusão com fiscalização sanitária	Expectativa incorreta do participante ou público.	Aviso explícito em regulamento e materiais: o selo não substitui órgãos públicos ou licenças.
Não implementação das ações	Baixa taxa de aprovação.	Plano 5W2H realista, priorização, acompanhamento e reauditoria pontual quando justificada.

13. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Selo de Excelência Gastronômica propõe uma agenda coletiva de valorização da gastronomia de São Lourenço. Mais do que distinguir empresas, o programa cria uma jornada de desenvolvimento capaz de gerar ganhos práticos: processos mais organizados, redução de perdas, melhoria da experiência do cliente, comunicação de diferenciais legítimos, estímulo à responsabilidade ambiental e fortalecimento da confiança no destino.

Para a CDL/ACE, o projeto amplia a entrega de valor aos associados e reforça sua missão de capacitar e fortalecer o empresariado. Para o Convention & Visitors Bureau, constitui uma ferramenta concreta de qualificação da hospitalidade e de promoção do destino. Para a MANTVALLEY, representa a oportunidade de liderar tecnicamente uma iniciativa de inovação aplicada ao desenvolvimento local. Para a Faculdade Unis São Lourenço, materializa a integração entre formação acadêmica, estágio supervisionado e impacto regional. Para os empresários, transforma o reconhecimento em resultado de um processo justo, mensurável e orientado à melhoria.

A proposta está pronta para validação institucional e pode avançar imediatamente para a formalização do regulamento, criação da identidade do selo, definição da capacidade da primeira turma de participantes e treinamento dos aplicadores. Com governança clara e execução coerente, o projeto poderá tornar-se referência anual de qualidade gastronômica em São Lourenço.

PRÓXIMO PASSO

Deliberação de implantação

Validar o regulamento do piloto, confirmar o orçamento e as fontes de custeio, indicar os representantes do Comitê Gestor e iniciar a preparação técnica em agosto de 2026.

A. ANEXO I - MODELO DE RELATÓRIO TÉCNICO INDIVIDUAL

Estrutura sugerida para padronizar a devolutiva da MANTVALLEY aos estabelecimentos participantes.

Seção	Conteúdo esperado
Identificação	Nome do estabelecimento, responsável, data do diagnóstico, data da devolutiva e equipe técnica.
Síntese do diagnóstico	Pontuação geral e por dimensão; pontos fortes e oportunidades prioritárias.
Evidências e achados	Descrição objetiva da situação observada/declarada, documentos e registros apresentados.
Classificação de prioridade	Crítica, alta, média ou recomendada; justificativa do impacto para cliente, operação, segurança ou sustentabilidade.
Plano de ação 5W2H	Ação, objetivo, responsável, prazo, recursos, como fazer, evidência de conclusão e status.
Preparação para auditoria	Itens que serão verificados, prazo de implementação e modalidade de auditoria prevista.
Parecer final	Resultado da auditoria e recomendação: aprovado, pendente ou não aprovado no ciclo.

B. ANEXO II - MINUTA DE TERMO DE PARTICIPAÇÃO

Texto-base a ser adaptado e validado juridicamente pelas entidades realizadoras antes da abertura das inscrições.

1. O estabelecimento adere voluntariamente ao Programa Selo de Excelência Gastronômica de São Lourenço e declara que as informações prestadas no diagnóstico serão verdadeiras e atualizadas.

2. O estabelecimento autoriza a coleta e o tratamento das informações necessárias à execução do programa, incluindo registros documentais e fotográficos expressamente autorizados, para fins de diagnóstico, relatório e auditoria.
3. O estabelecimento reconhece que o programa possui caráter privado de melhoria e reconhecimento e não substitui licenças, alvarás, inspeções sanitárias ou obrigações legais.
4. O estabelecimento compromete-se a executar as ações prioritárias constantes do relatório técnico e a permitir as verificações previstas no regulamento, inclusive cliente oculto quando aplicável.
5. O uso do selo somente será permitido após aprovação formal, assinatura da licença de uso e durante a vigência indicada no certificado.
6. Em caso de informação falsa, uso indevido da marca, recusa injustificada de auditoria ou perda de requisito crítico, o reconhecimento poderá ser suspenso ou revogado conforme regulamento.

C. REFERÊNCIAS E FONTES INSTITUCIONAIS

CDL/ACE SÃO LOURENÇO. Institucional, missão, serviços e atuação empresarial. Disponível em: <https://cdlasesaolourenco.com.br/>. Acesso em: 23 jun. 2026.

SÃO LOURENÇO CONVENTION & VISITORS BUREAU. Sobre nós e atuação na promoção do turismo, eventos e negócios. Disponível em: <https://saolourencocvb.com.br/sobre-nos/>. Acesso em: 23 jun. 2026.

FACULDADE UNIS SÃO LOURENÇO. Estrutura, projetos e atuação regional. Disponível em: <https://portal.unis.edu.br/unis-sao-lourenco>. Acesso em: 23 jun. 2026.

MANT VALLEY. Hub de Inovação. Disponível em: <https://mantvalley.com.br/>. Acesso em: 23 jun. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 23 jun. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Segurança alimentar é meta nacional - referência histórica ao Programa Alimentos Seguros (PAS). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/boletim_informativo_anvisa_n45.pdf. Acesso em: 23 jun. 2026.