

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. Indicadores, riscos e controles
- 12. 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/>

4. GOVERNANÇA, ISONOMIA E RESPONSABILIDADES

A credibilidade do selo depende de regras claras e de três passos distintos: quem executa, quem aprova e quem chancela. Quatro entidades conduzem o projeto. Na sessão de aprovação, sentam-se com o Comitê no mínimo três convidados externos. Depois, o Conselho Superior de Chancela dá o OK institucional — sem entrar na operação e sem redesenhar a metodologia.

4.1 Três camadas

Camada	Quem	O que faz	O que não faz
Comitê Gestor execução	CDL/ACE, Convention & Visitors Bureau, Faculdade Unis e MANTVALLEY	Conduz o ciclo e, com os convidados externos, homologa a emissão do selo após o parecer técnico.	Não altera pontuação, relatório, auditoria ou parecer de um participante.
Convidados externos aprovação	No mínimo 3 personalidades de gastronomia, turismo, hospitalidade ou desenvolvimento local	Votam apenas na sessão de aprovação, junto com as quatro cadeiras do Comitê.	Não executam o ciclo, não reavaliam pontuação nem parecer.
Conselho Superior de Chancela chancela	Aliança da Mantiqueira, Sebrae, Prefeitura e empresariado local	Toma ciência do modelo no início e, depois da aprovação, chancela o conjunto.	Não executa, não redesenha metodologia, não acompanha campo nem reaprecia casos.

4.2 Comitê Gestor — as quatro que executam

Instância	Responsabilidades principais	Limites
Comitê Gestor CDL/ACE + CVB + Unis + MANTVALLEY	Validar regulamento, calendário, comunicação e capacidade do piloto. Homologar a emissão do selo em sessão com os convidados externos, após parecer aceito.	Não altera pontuação, relatório técnico ou resultado de auditoria.
CDL/ACE e Convention & Visitors Bureau	Divulgação, adesões, relacionamento institucional, lançamento e entrega dos selos; valorização turística e empresarial.	Não conduzem análise técnica individual nem substituem a auditoria.
MANTVALLEY	Capacitar aplicadores, analisar dados, produzir relatórios e planos 5W2H, conduzir auditorias e emitir parecer.	Não comercializa aprovação; mantém critérios uniformes.
Faculdade Unis São Lourenço	Selecionar e supervisionar dois estagiários; aplicar o diagnóstico em campo; registrar evidências autorizadas.	Não concede selo, não audita e não emite parecer.
Estabelecimento participante	Prestar informações verdadeiras, permitir verificação e executar o plano de ação.	Não usa a marca antes da homologação e da licença de uso.

4.3 Convidados externos — aprovação com o Comitê

No mínimo três personalidades, convidadas pelo Comitê Gestor, com atuação reconhecida em gastronomia, turismo, hospitalidade ou desenvolvimento local. Não operam o ciclo. Sentam-se com as quatro cadeiras executoras apenas na sessão que homologa a emissão do selo, sem reapreciar pontuação, relatório ou parecer. A sessão se instala com a maioria das cadeiras executoras e com, no mínimo, dois dos convidados externos.

4.4 Conselho Superior de Chancela — o passo seguinte

O Conselho existe para que instituições comprem a ideia e emprestem credibilidade pública, sem reabrir o desenho técnico. A primeira reunião é de ciência do modelo já definido pelas quatro entidades executoras — não é oficina para refazer a proposta. A segunda só acontece depois da sessão de aprovação do Comitê com os convidados externos.

Cadeira convidada	Papel no Conselho
Aliança da Mantiqueira	Respaldo regional e articulação de destino.
Sebrae	Respaldo de desenvolvimento empresarial.
Prefeitura Municipal de São Lourenço	Respaldo institucional local, sem transformar o selo em ato público de fiscalização.
Representação do empresariado local	Ciência e adesão do setor ao modelo já definido.

Os convidados externos não integram o Conselho: já terão votado na aprovação junto ao Comitê. Outras instituições podem ser convidadas sem ganhar execução, voto técnico ou poder de redesenhar o programa.

ORDEM DE FECHAMENTO DO CICLO

Parecer da MANTVALLEY → sessão de aprovação (Comitê + convidados externos) → chancela do Conselho Superior, em julho de 2027. A instalação do Conselho, no início do piloto, é só ciência do modelo. Não há reuniões intermediárias de redesign ou de julgamento de casos.

A chancela é coletiva e pública. Recusa somente se houver vício de processo formalmente demonstrado — nunca por discordância de mérito técnico — e não invalida o parecer da MANTVALLEY.

4.5 Regras de isonomia e integridade

- O mesmo instrumento, pesos, escala e critérios mínimos serão aplicados a todos os participantes.
- Cada relatório terá registro de data, responsáveis, fontes de evidência e justificativa técnica.
- A auditoria final será conduzida por avaliador designado pela MANTVALLEY e poderá combinar revisão documental, visita técnica e cliente oculto.
- Conflitos de interesse deverão ser declarados. Havendo vínculo direto do avaliador com o estabelecimento, será designado outro profissional.
- O participante terá direito a devolutiva técnica e a esclarecimentos metodológicos, sem interferir na independência do parecer.
- Alterações de metodologia só podem ser propostas pela MANTVALLEY e aprovadas pelo Comitê Gestor. O Conselho Superior e os convidados externos não deliberam sobre isso.

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 ocorre por inscrição e assinatura de Termo de Participação, que esclarecerá responsabilidades, uso de dados, autorização para visitas e regras de uso da marca.

Item	Exigência
Identificação do negócio	CNPJ ou identificação formal equivalente; responsável designado e dados de contato atualizados.
Regularidade básica	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 prioritárias no prazo definido.
Uso responsável da comunicação	Compromisso de não afirmar certificação sanitária, aprovação governamental ou garantia absoluta de segurança alimentar por meio do selo.

LIMITE DO RECONHECIMENTO PRIVADO

O Selo de Excelência é complementar e não substitui fiscalização oficial. O cumprimento de exigências legais permanece sob responsabilidade do estabelecimento.

6. METODOLOGIA EM TRÊS FASES

A metodologia gera desenvolvimento real, não apenas classificação. A empresa compreende sua situação, recebe recomendações e, somente após demonstrar a evolução necessária, passa pela verificação. Os períodos abaixo acompanham o cronograma do item 10 (setembro de 2026 a julho de 2027).

Fase	Etapas	Período	Como funciona	Entrega
FASE 1	Diagnóstico assistido	Outubro de 2026 a fevereiro de 2027	Questionário de 40 questões aplicado por estagiários da Unis, treinados pela MANTVALLEY, com entrevista e evidências.	Base de dados, ficha de diagnóstico e registro de evidências.
FASE 2	Análise e relatório técnico	Dezembro de 2026 a fevereiro de 2027	Tratamento dos dados pela MANTVALLEY e relatório individual com prioridades e plano 5W2H.	Relatório confidencial e plano de melhoria.
FASE 3	Auditoria de verificação	Fevereiro a julho de 2027	Verificação da execução. Pode envolver visita, documentos e cliente oculto.	Parecer: aprovado, pendente ou não aprovado.

A Fase 1 não começa em agosto. A abertura institucional é em setembro de 2026; o campo começa em outubro, alinhado ao cronograma do item 10.

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. Sessão de aprovação	Comitê Gestor + convidados externos	Homologação da emissão do certificado/licença, sem reavaliar o mérito técnico.
5. Chancela	Conselho Superior de Chancela	Ciência da lista já aprovada e chancela institucional e pública do conjunto.
6. 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 após a sessão de aprovação e a chancela, 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

A vigência é de 12 meses contados da adesão. 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 do ciclo piloto tem início operacional em setembro de 2026, com atividades até julho de 2027. A jornada até o selo oficial ocorre dentro do mesmo ciclo de 12 meses, contados a partir da adesão do estabelecimento, e não da emissão do selo.

Frente	set/26	out/26	nov/26	dez/26	jan/27	fev/27	mar/27	abr/27	mai/27	jun/27	jul/27
Conteúdo e documentação	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lançamento	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Infraestrutura	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Diagnóstico	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Plataforma	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Divulgação	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Selo físico e marca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

JORNADA ATÉ O SELO OFICIAL

A vigência de 12 meses começa na adesão. Diagnóstico, plano de ação e auditoria acontecem dentro desse mesmo ciclo. A emissão do selo ocorre após o parecer da MANTVALLEY, a aprovação do Comitê com os convidados externos e a chancela do Conselho Superior, com entrega em cerimônia oficial.

10.1 Eventos do piloto, mês a mês

Setembro de 2026 — Abertura do piloto

- Formação do Comitê Gestor com as quatro entidades executoras (CDL/ACE, CVB, Unis e MANTVALLEY).
- Reunião de instalação do Conselho Superior de Chancela: ciência do modelo já desenhado, sem reabrir a metodologia.
- Produção documental: edital, termo de participação, licença de uso e manual da marca (MANTVALLEY).
- Evento de lançamento e infraestrutura (servidor, backup e domínio).

Outubro de 2026 — Campo e plataforma

- Lista dos 20 estabelecimentos e convite à adesão (CDL/ACE + CVB).
- Início do levantamento em campo pelos bolsistas da Unis, treinados pela MANTVALLEY.
- Desenvolvimento e configuração da plataforma digital.

Novembro de 2026 — Diagnóstico em andamento

- Continuidade do levantamento em campo.
- Configuração da plataforma e treinamento das entidades.

Dezembro de 2026 — Relatórios e planos

- Confeção dos diagnósticos e dos planos de ação 5W2H (MANTVALLEY).

Janeiro de 2027 — Planos, site e divulgação

- Continuidade da confeção dos diagnósticos e planos.
- Site do programa no ar, com páginas dos participantes.
- Início da divulgação (influenciadores locais e impulsionamento).

Fevereiro de 2027 — Planos e primeiras auditorias

- Fechamento dos diagnósticos e planos 5W2H.
- Início da auditoria de verificação (MANTVALLEY).
- Divulgação contínua.

Março de 2027 — Auditoria e selo físico

- Auditoria nos estabelecimentos que concluíram o plano.
- Produção das placas de fachada e registro da marca.

Abril a junho de 2027 — Fechamento da verificação

- Continuidade da auditoria e conclusão das placas de fachada.
- Impulsionamento em redes até abril.

Julho de 2027 — Parecer e emissão do selo

- Últimas visitas de auditoria e parecer final da MANTVALLEY (aprovado, pendente ou não aprovado). O Comitê Gestor aceita o resultado e não interfere na conclusão técnica.
- Sessão de aprovação: o Comitê Gestor e os convidados externos (mínimo de 3) homologam a emissão do selo, sem reapreciar o mérito técnico.
- Depois, o Conselho Superior de Chancela toma ciência da lista já aprovada e concede a chancela institucional e pública.
- Cerimônia oficial de entrega do reconhecimento.

11. INDICADORES, RISCOS E CONTROLES

11.1 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.

11.2 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: 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.

12. 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

Validar o regulamento do piloto, indicar os representantes do Comitê Gestor e iniciar a preparação técnica em setembro 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://cdlacesaolourenco.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.