



EDITAL DE CONCURSO N° 18/2025
FESTIVAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL
PRÊMIO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL

A Prefeitura Municipal de Patos de Minas, por meio da Sectel/Dimep, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município em seus arts. 13, V e 135 e pela Lei Complementar 553/2017 artigo 6º, comunica aos interessados que receberá inscrições de propostas dos interessados em participar do Concurso para **fomentar a gastronomia local**, nos termos do art. 30 da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Lei 14.133/21.0 mesmo será financiada com recursos do Fundo Municipal de Patrimônio Cultural - Fumpac (dotação orçamentária 3.023). **As práticas do feitiço queijo minas artesanal são registradas como patrimônio cultural pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) - Livro dos SABERES - 13/06/2008, recentemente também reconhecidas pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.** A participação é livre, voluntária e gratuita, no entanto, implica a aceitação integral dos termos e condições do presente Regulamento. Fica proibida a participação de servidores públicos municipais, que tenham participado diretamente da elaboração deste edital, e membros componentes da comissão julgadora.

Período de inscrição: 27/05 a 26/06, via aplicativo Conecta Patos.

I. DO OBJETIVO:

1.1 O Festival Gastronômico do Queijo Minas Artesanal



visa celebrar e difundir a tradição da culinária regional, destacando o queijo como iguaria típica, além de promover o intercâmbio cultural e gastronômico entre produtores, cozinheiros e o público, valorizando, por sua vez, o patrimônio cultural de Patos de Minas e nacional.

II. DA REALIZAÇÃO:

2.1 O festival ocorrerá dos dias 15 a 17 de agosto, na Avenida Getúlio Vargas, em frente à praça do Museu, sob a organização da Sectel / Dimep.

2.2 **Concurso** é a “modalidade de licitação para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, cujo critério de julgamento será o de melhor técnica ou conteúdo artístico, e concessão de prêmio ou remuneração ao vencedor, conforme previsto também no Art. 6.º, XXXIX, da Lei 14.133/21. Não se confunde, por óbvio, o Concurso, modalidade de licitação, com o Concurso Público para contratação de agentes públicos. Na licitação mediante Concurso o objetivo é a contratação do trabalho (técnico, científico ou artístico), e não o provimento de cargos ou empregos públicos na Administração”¹.

2.3 A participação neste Concurso implica o reconhecimento pelo Participante de que se submete a todas as cláusulas e condições do presente Edital, bem como as disposições na Lei Federal 14.133/2021 que o disciplinam e integrarão o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente.

III. DAS INSCRIÇÕES:

1 OLIVEIRA, Rafael Carvalho Rezende. Licitações e contratos administrativos : teoria e prática - 14. ed., rev., atual. e ampl. - Rio de Janeiro : Forense, 2025. 448 p.



3.1 As inscrições serão realizadas exclusivamente via internet;

3.2 Para inscrição, o candidato deverá adotar os seguintes procedimentos:

3.2.1 Estar ciente de todas as informações sobre este edital, e se inscrever no aplicativo **Conecta Patos**. O Conecta Patos está disponível gratuitamente para celulares na *Play Store* e na *App Store*. Basta buscar o nome do aplicativo e clicar em “baixar”.

3.2.2 Com o Conecta Patos já instalado, é preciso entrar e criar o cadastro. Essa etapa também é simples, bastando preencher alguns dados pessoais (nome, e-mail, telefone) e criar uma senha. Depois de seguir esses passos e clicar em “login”, o usuário já pode desfrutar de todos os benefícios e facilidades do aplicativo.

3.3 Documentação Necessária:

3.3.1 Ficha de Inscrição Preenchida (Anexo I);

3.3.2 Vídeo de no máximo 5 (cinco) minutos, gravado na horizontal, contendo todas as etapas do feito (Anexo II).

3.3.2.1 Atenção à criatividade: dicas de maturação e apresentação final, ambientação típica (lugar do fazer) e toques pessoais (histórias, segredos de família) qualificarão o material.



3.4 O presente regulamento se aplicará aos queijos denominados Queijo Minas Artesanal (QMA) do Cerrado, desde que produzidos em Patos de Minas.

3.5. Serão aceitas inscrições somente de produtos habilitados nos seguintes serviços: SIF - Sistema de Inspeção Federal; IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária; SIM - Serviço de Inspeção Municipal e/ou CISPARG - Consórcio de Inspeção Regional.

IV. DA PARTICIPAÇÃO:

4.1 Público-Alvo: Fazedores de queijo minas artesanal, mestres, e entusiastas da gastronomia, residentes em Patos de Minas.

4.2 Após a inscrição, serão selecionados até 3 (três) participantes para a final do concurso, com base no anexo II.

4.3 O participante selecionado terá direito a uma barraca para exposição, degustação e venda do seu produto durante um dia do evento (15 a 17/08), em contrapartida, deverá oferecer *in loco* uma oficina do feitiço do produto, de aproximadamente 50 minutos, em data sorteada pela organização, percorrendo sobre todas as etapas, a saber:

- 1 - Filtração do leite
- 2 - Adição de cultura láctea e coalho
- 3 - Coagulação
- 4 - Corte da coalhada
- 5 - Mexedura
- 6 - Dessoragem



- 7 - Enformagem
- 8 - Prensagem manual
- 9 - Salga seca
- 10 - Maturação

4.4 Tanto no vídeo de inscrição, como também na oficina do feitiço do queijo no Festival, para os selecionados, deverá considerar o modo primitivo do fazer, ou seja, o modo tradicional, conciliando com o modo reelaborado em conformidade à legislação sanitária, em especial, a Lei nº 23.157/2018.

V. DA AVALIAÇÃO:

5.1 A análise dos produtos obedecerá as regras e os critérios estipulados neste Edital. Caso não estejam em consonância com o tema, bem como identificadas como plágio ou cópia, serão desclassificadas automaticamente;

5.2 As inscrições, através do vídeo, serão avaliadas e classificadas por uma comissão julgadora composta por conhecedores do processo de feitiço, levando em conta as etapas previstas no item 4.3, do item IV, acima.

5.3 Poderão ser convidados a integrar a comissão de jurados, sem remuneração, especialistas com notórios conhecimentos técnicos nas áreas envolvidas e reputação ilibada, que declarem, sob as penas da lei, não possuírem interesse direto ou indireto com o trabalho apresentado;

5.4 Os critérios de avaliação e respectiva pontuação do vídeo serão os seguintes:



Nº	CRITÉRIOS	Quesitos	Pontuação Quesitos	Pontuação Critério
1	Exposição das etapas do processo de feitoio	Deixou de apresentar mais de uma etapa do processo de feitoio, conforme constam neste Edital.	6	
		Deixou de apresentar uma etapa do processo de feitoio, conforme o Edital.	8	
		Apresentou todas as etapas do processo de feitoio, conforme o Edital.	10	
2	Comunicação sobre as etapas do processo de feitoio	Apresentação confusa, com pouca clareza conceitual e sequencial das etapas	6	
		Apresentação razoável, com certa clareza conceitual e sequencial das etapas	8	
		Apresentação excelente, com clareza conceitual e sequencial das etapas	10	
TOTAL GERAL				

5.3 Serão critérios de desempate a “Comunicação sobre as etapas do processo de feitoio”, seguido de “Exposição das etapas do processo de feitoio”.

5.4 Os três classificados nessa etapa, para o Festival, deverão apresentar os seguintes documentos adicionais:

5.4.1 Autorização de Uso de Imagem (Anexo III);



5.4.2 Termo de Responsabilidade (Anexo IV).

5.5 Os produtos dos três classificados para o Festival serão avaliados por uma comissão julgadora composta por especialistas em gastronomia e convidados;

5.6 Os critérios de avaliação e respectiva pontuação serão os seguintes:

Nº	CRITÉRIOS	Quesitos	Pontuação Quesitos	Pontuação Critério
1	Apresentação do processo de feito do Queijo (Anexo IV, que será disponibilizado aos Jurados)	Demonstração básica, sem detalhes técnicos	1 a 5	
		Boa explicação, mostrando domínio parcial, mas sem interação	6 a 9	
		Domínio completo, com ensino didático das técnicas e respeito à tradição	10	
2	Higiene no preparo (segundo nomenclatura da ANVISA)	Falhas observáveis (ex.: manipulação inadequada)	1 a 5	
		Boas práticas, mas pequenos desvios	6 a 9	
		Padrão impecável de limpeza e segurança	10	
3	Excelência de saber, conforme tradição local	Preparo convencional, sem identidade regional	1 a 5	
		Respeito à tradição, com alguns diferenciais	6 a 9	
		Técnicas ancestrais preservadas e valorizadas	10	



		(ex.: objetos e utensílios típicos)		
4	Criatividade e inovação nos sabores	Sabores comuns, sem inovação	1 a 5	
		Combinações, temperos e ingredientes interessantes	6 a 9	
		Inovação surpreendente, com qualidade e harmonia	10	
5	Sabor e textura	Problemas de maturação ou equilíbrio de sabor	1 a 5	
		Sabor agradável e textura adequada	6 a 9	
		Perfeição no ponto, sabor marcante e textura ideal	10	
TOTAL GERAL				

5.7 Serão critérios de desempate o “processo de feitiço”, seguido de “sabor e textura”.

VI. DA PREMIAÇÃO:

6.1 Os três fazedores selecionados **receberão R\$1.000,00 (um mil reais) cada, além de uma barraca, num dos dias do Festival (15 a 17/08)**, para divulgação e venda do seu produto.

6.2 Serão premiados com troféus e certificados os **três melhores fazedores de queijo minas artesanal** cujas iguarias tiverem as maiores notas, recebendo o título de MESTRE DE QUEIJO, registrado pela DIMEP, iniciando o cadastro dos mestres regionais nesta arte do fazer.



VII. DOS PAGAMENTOS:

7.1. O pagamento da premiação será feito via transferência bancária em nome do participante, não sendo permitidas contas de terceiros;

7.2. A conta para receber os valores deve ser informada previamente na Ficha de Inscrição (Anexo I), não podendo ser conta-salário ou de INSS.

7.3 Para fins de pagamento, serão observados os procedimentos adotados pela Administração Municipal em pagamentos desta natureza, nos termos da Lei 14.133/2021.

VIII. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:

8.1. O prazo para impugnação do presente Edital é de três dias úteis, a contar da data de sua publicação no Diário Oficial do Município;

8.2. As impugnações, devidamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para o e-mail dimep@patosdeminas.mg.gov.br, com justificativa plausível, para conhecimento e decisão por parte da Sectel;

8.3. No prazo de até três dias úteis as impugnações devem ser julgadas e respondidas;

8.4. Em caso de impugnação aceita que demande alteração do presente Edital, este será devidamente corrigido e republicado.

IX. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:



9.1 A participação neste Concurso implicará aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, bem como na observância dos regulamentos administrativos e demais normas aplicáveis.

9.1.1 Os participantes são responsáveis pela veracidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase deste Concurso.

9.2 Casos omissos serão resolvidos pela comissão organizadora do evento;

9.2.1 As normas disciplinadoras deste Concurso serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre participantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da premiação.

9.3 A Prefeitura Municipal de Patos de Minas se reserva o direito de utilizar imagens e vídeos das apresentações para fins de divulgação cultural, sem remuneração ou custas aos participantes;

9.3.1 Os participantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas. A Prefeitura Municipal de Patos de Minas não será, em qualquer caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do Concurso.

9.4 Dúvidas e informações podem ser solicitadas pelo e-mail dimep@patosdeminas.mg.gov.br ou pelo telefone 3822-9665.



PREFEITURA DE PATOS DE MINAS
**CULTURA, TURISMO,
ESPORTE E LAZER**



CONDEPAHC
Conselho Deliberativo Municipal
de Patrimônio Histórico e Cultural

Patos de Minas, ____ de _____ de 2025.

Paulo Henrique Moreira
Secretário de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer (Sectel)



Anexo I – Ficha de Inscrição

Festival Gastronômico de Queijo Minas Artesanal

Dados do Participante:

Nome Completo: _____

RG: _____ CPF: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

Dados bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta: _____

Nome do Estabelecimento/Empreendimento (se aplicável):

Endereço do Estabelecimento:

Informações do Produto/Prato:

Nome do Produto/Prato: _____

Descrição do Produto/Prato:

Ingredientes Utilizados:



PREFEITURA DE PATOS DE MINAS

**CULTURA, TURISMO,
ESPORTE E LAZER**



CONDEPAHC
Conselho Deliberativo Municipal
de Patrimônio Histórico e Cultural

Necessidades Técnicas para Apresentação:

Declaração:

Declaro que todas as informações fornecidas são verdadeiras e que estou ciente das normas do festival.

Assinatura do Participante:_____

Local e data:_____



Anexo II – Vídeo explicando o Processo de Feitio

Vídeo de no máximo 5 (cinco) minutos explicando os processos de feitio do queijo minas artesanal, composto das seguintes fases:

- 1 - Filtração do leite
- 2 - Adição de cultura láctea e coalho
- 3 - Coagulação
- 4 - Corte da coalhada
- 5 - Mexedura
- 6 - Dessoragem
- 7 - Enformagem
- 8 - Prensagem manual
- 9 - Salga seca
- 10 - Maturação

Eu, _____,
RG nº _____, CPF nº _____, gravo
abaixo as etapas e respectivas descrições do processo de
feitio por mim realizado.

OBS: Atenção à criatividade: dicas de maturação e
apresentação final, ambientação típica (lugar do fazer) e
toques pessoais (histórias, segredos de família)
qualificarão o material.

Assinatura do Participante: _____

Local e data: _____



Anexo III – Autorização de Uso de Imagem

Eu, _____,
RG nº _____, CPF nº _____,
autorizo o uso de minha imagem e voz, bem como do
produto/prato inscrito, para fins de divulgação e
registro do Festival Gastronômico de Queijo Minas
Artesanal, promovido pela Prefeitura de Patos de Minas.

Declaro ainda que estou ciente de que o material
produzido poderá ser utilizado em campanhas publicitárias,
redes sociais, sites e outros meios de comunicação, sem
qualquer ônus para os organizadores.

Assinatura do Participante: _____

Local e data: _____



Anexo IV – Termo de Responsabilidade

Eu, _____,
RG nº _____, CPF nº _____,
assumo total responsabilidade pelo produto/prato inscrito
no Festival Gastronômico de Queijo Minas Artesanal,
comprometendo-me a seguir todas as normas de higiene,
segurança e qualidade estabelecidas pela organização.

Declaro ainda que estou ciente de que a organização não
se responsabiliza por danos, extravios ou problemas
relacionados ao transporte, armazenamento e exposição dos
produtos.

Assinatura do Participante: _____

Local e Data: _____