

### **INSCRIÇÕES**

Inscrições via plataforma Gastromotiva <http://bit.ly/cozinhasolidariagastromotiva>  
Período de recebimento das inscrições: 17 de maio de 2021 a 14 de junho de 2021  
Dúvidas deverão ser encaminhadas para [projetozinhasolidaria@gastromotiva.org](mailto:projetozinhasolidaria@gastromotiva.org)  
Colocar no assunto do e-mail: *Inscrição - Cozinha Solidária 2021*

### **APRESENTAÇÃO**

A Gastromotiva torna pública a abertura de inscrições e estabelece as normas do processo seletivo de cozinhas comunitárias e cozinheiros (as) para o Projeto *Cozinha Solidária* e para a *Formação em Cozinha Social* com ingresso no segundo semestre de 2021.

As inscrições deverão ser efetuadas pela plataforma da Gastromotiva no endereço eletrônico <http://bit.ly/cozinhasolidariagastromotiva> durante o período de 17 de maio a 14 de junho de 2021 até as 24h (horário de Brasília).

Em função das recomendações de prevenção ao contágio e de enfrentamento da emergência e saúde pública da Covid-19, observando a orientação da OMS para evitar a contaminação pelo novo *coronavírus*, que requer, dentre outros cuidados, o isolamento social, este processo seletivo ocorrerá excepcionalmente por meio remoto.

#### **1. SOBRE O PROJETO**

Com o surgimento da pandemia de COVID-19, o Brasil constata a disseminação do vírus em território nacional e o agravamento da crise econômica, política e social sem precedentes. Com base nas projeções do Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas (WFP), a situação brasileira no que diz respeito à fome é alarmante, uma vez que a projeção é de que o Brasil esteja próximo dos 9,5% de sua população com subalimentação. Com o contexto de empobrecimento ainda mais acentuado, aprofundamento da pandemia com novas variantes e a lentidão no processo de vacinação em massa, estima-se que sem uma política pública à longo prazo de combate à fome, o risco de insegurança alimentar

é permanente e generalizado entre a população mais pobre somado ao aumento do índice de desempregados com ondas de demissões e o aumento do trabalho informal.

Historicamente, o Brasil possui problemas graves relacionados à insegurança alimentar, ainda que na última década a fome tenha entrado em patamar de redução quando deixou de integrar o Mapa a Fome, em 2014, com o amplo alcance do Programa Bolsa Família, que de acordo com o estudo do Ipea (Instituto de Pesquisa Econômica e Aplicada), baseado em dados de 2001 e 2017, mostrou que no decorrer de 15 anos, o programa reduziu a pobreza em 15% e a extrema pobreza em 25%. No balanço de 2020, contudo, o Brasil retornou para a geopolítica da miséria com a redução das políticas públicas direcionadas para mitigação da fome e geração de empregos.

É nesse contexto que a presente chamada convoca à sociedade civil e organizações sociais para contribuir para a redução dos efeitos da pandemia por meio do projeto *Cozinha Solidária* e da *Formação em Cozinha Social* a partir da implantação e operacionalização de cozinhas comunitárias, bem como a qualificação profissional em Gastronomia enquanto instrumento de intervenção no combate à fome, ampliação da participação social, geração de renda e promoção do desenvolvimento local de territórios e comunidades vulnerabilizados socioeconomicamente.

São objetivos da Gastromotiva em parceria com cozinheiros, micro e pequenos empreendedores, organizações sociais, coletivos e associações:

- a. a instalação e apoio de bases institucionais para a produção de refeições e atendimento à população por meio de cozinhas comunitárias;
- b. o fornecimento semanal de refeições no formato de quentinhas elaboradas por cozinheiros sociais apoiados pelo projeto;
- c. a execução da *Formação em Cozinha Social* atrelada à implantação e manutenção das cozinhas comunitárias no projeto *Cozinha Solidária* com o foco em empreendedorismo e geração de negócios e projetos de Impacto Social em Gastronomia Social;

- d. a realização de ações de sensibilização em matéria de Educação Nutricional e oficinas de multiplicação da metodologia de ensino Gastromotiva com o foco na melhoria dos hábitos alimentares, desenvolvimento profissional e geração de renda nas comunidades atendidas pelo projeto.

Para tanto, o projeto está estruturado em 3 pilares: (i) a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); (ii) o fomento ao empreendedorismo social e periférico e (iii) o desenvolvimento local integrado e sustentável de comunidades localizadas nos municípios com bases de atuação institucional. Tais pilares estão sustentados pelos conceitos de empreendedorismo social e periférico tendo o cozinheiro enquanto articulador político-social e a cozinha enquanto campo prático para a ressignificação da sua prática profissional.

São entendidos enquanto atores coparticipes na implantação do projeto nos seus respectivos territórios e envolvidos diretamente no processo de operação de cada Cozinha Solidária:

- a. a Gastromotiva, enquanto organização fundadora e responsável por prover suporte teórico-metodológico e técnico-operativo para a execução do projeto;
- b. o (a) cozinheiro solidário (a) enquanto protagonista no processo de aprendizado e multiplicação da metodologia;
- c. a rede parceira na implantação e operação do projeto (órgãos representativos e equipamentos governamentais, lideranças comunitárias, organizações sem fins lucrativos, projetos sociais e iniciativas da sociedade civil com atuação junto ao mesmo público nos territórios atendidos);
- d. o território atendido, entendido enquanto ecossistema social fundamental no processo de modelagem da cozinha comunitária a partir das questões sociais inerentes ao mesmo;
- e. o público-alvo atendido pela Cozinha Solidária por meio das refeições produzidas, em situação de insegurança alimentar.

No que diz respeito ao campo operacional e logístico de cada Cozinha Solidária, os cozinheiros e as organizações sociais parceiras contam com o *fornecimento de insumos* (proteína, hortifruti e secos), *bolsa-auxílio* (bolsa de estudos e remuneração para o cozinheiro líder ou organização social responsável; ajuda de custo para o auxiliar de cozinha; custos referentes à gás, luz e água da cozinha; e transporte para coleta de insumos nas bases institucionais) e *suporte técnico* da Coordenação do Projeto, Coordenação Pedagógica e equipe lotada nos núcleos institucionais.

Além do apoio operacional, os (as) cozinheiros (as) e organizações sociais participantes do projeto também receberão acompanhamento pedagógico por meio da *Formação em Cozinha Social* ao longo dos seus 6 meses de duração. O curso tem como objetivo promover a geração de negócios e projetos de Impacto Social, a partir de iniciativas previamente existentes, com carga horária de 320h e é oferecido na modalidade semipresencial (aulas remotas e presenciais) para todos os cozinheiros inseridos no projeto *Cozinha Solidária*.

As aulas da formação acontecerão 03 (três) vezes na semana, sendo os módulos de caráter teórico ministrados via plataforma *Zoom* e os módulos de cunho prático ministrados nos laboratórios das universidades parceiras e/ou nas cozinhas de parceiros do projeto.

A *Formação em Cozinha Social* tem como objetivo geral qualificar profissionais da área da gastronomia para atuarem como atores sociais em territórios periféricos, a partir da abertura de negócios e/ou projetos de impacto social, que se apropriem da comida enquanto elemento crítico, reflexivo e com vistas no desenvolvimento local dos territórios atendidos. Dos objetivos específicos, a formação visa:

1. Formar cozinheiros conscientes do papel político-social da alimentação e do acesso a comida;
2. Qualificar cozinheiros com o aprofundamento nas técnicas de cozinha;
3. Garantir formação técnica e cidadã com ênfase na Gastronomia Social e no desenvolvimento humano.

A formação está *dividida em três períodos*, com módulos voltados para conteúdos referentes à empreendedorismo social e aperfeiçoamento técnico das práticas e rotinas de cozinha, a saber:

Primeiro período - composto por 9 módulos teóricos abordando os conteúdos ligados ao empreendedorismo social e periférico, à gastronomia social e ao desenvolvimento humano, com professores qualificados e experientes no modelo de aula remota.

Segundo período - composto por 4 módulos, divididos entre conteúdos práticos e teóricos, com o intuito de trabalhar os conteúdos técnicos da rotina de cozinha e de aprofundar o conhecimento sobre a gastronomia social e o desenvolvimento humano. As aulas práticas são ministradas nos laboratórios de cozinha das universidades parcerias ou nas cozinhas de parceiros dos projetos.

Terceiro período - composto por 3 módulos teóricos, voltados para a construção do plano de negócios e para a estruturação da metodologia de pesquisa para a formulação dos protótipos de negócios de impacto social.

Somado aos módulos, os alunos terão reuniões de mentoria, atividades de campo e encontros para assessoramento dos planos de negócios, com profissionais das áreas do Direito, Nutrição, Psicologia e Serviço Social em parceria com as universidades Unisum e Unicuritiba.

## **2. DA CONVOCAÇÃO E DETALHAMENTO**

A Gastromotiva é uma organização não governamental sem fins lucrativos fundada em 2006 que utiliza a educação em Gastronomia como ferramenta para o desenvolvimento e aperfeiçoamento profissional, geração de renda e promoção de ações em matéria de Educação Alimentar, Combate à Fome e ao Desperdício de Alimentos. Responsável mantenedora e gestora do projeto *Cozinha Solidária* e da *Formação em Cozinha Social*, a Gastromotiva selecionadas 50 cozinhas comunitárias para ingressarem no projeto com atuação nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Salvador com projeção de atendimento às comunidades a partir da distribuição de refeições e das contrapartidas detalhadas abaixo:

- a. Produção de 375 refeições semanais, totalizando 1.500 refeições mensais para pessoas físicas;
- b. Produção de 500 refeições semanais, totalizando 2.000 refeições mensais para pessoas jurídicas;
- c. Atendimento mínimo semanal de 125 pessoas em situação de insegurança alimentar;
- d. Atendimento à 01 comunidade ou território vulnerabilizado com o acirramento dos impactos socioeconômicos em função da pandemia;
- e. Mínimo de 100 pessoas impactadas ao longo de 06 meses por meio de oficinas de sensibilização em matéria de Educação Alimentar e atividades de multiplicação da metodologia de ensino Gastromotiva com o foco na geração de renda e desenvolvimento profissional no campo Gastronômico - metodologia e instrumentos pedagógicos para realização das atividades cedidos pela Gastromotiva conforme orientação da Coordenação Pedagógica.

Os (as) cozinheiros (as) e as organizações envolvidas na operacionalização das cozinhas, produção e distribuição do quantitativo de refeições listado acima estão inseridos na *Formação em Cozinha Social* e deverão apresentar disponibilidade para o acompanhamento das aulas e participação das atividades propostas pela equipe pedagógica. A quantidade de refeições e o tempo de produção das mesmas estará diretamente associado ao curso e a performance do (a) cozinheiro (a) responsável no mesmo, uma vez que o tempo de trabalho nas cozinhas será contabilizado como horas técnicas de aprendizagem e as disciplinas de cunho prático contarão como horas de produção e de distribuição das refeições.

### **3. DA BOLSA DE ESTUDOS**

Os candidatos selecionados para o projeto Cozinha Solidária e a Formação em Cozinha Social receberão a bolsa-auxílio mensal no valor de R\$ 2.350,00 (pessoa física) e R\$ 3.350,00 (pessoa jurídica), que compreende ao desembolso ou às despesas inerentes a bolsa de estudos para o (a) cozinheiro (a) solidário (a) líder, auxiliar de cozinha para suporte na produção, custos operacionais (gás, luz e água) e transporte para coleta de insumos e distribuição das refeições, somada ao apoio logístico e operacional por meio das bases institucionais e Coordenação do Projeto.

São critérios para recebimento da bolsa de estudos e os demais itens descritos acima:

- a. O (a) cozinheiro (a) ou a instituição parceira responsável deverá ter sido aprovados em todas as etapas do processo seletivo;
- b. O (a) cozinheiro (a) ou a instituição parceira responsável deverá apresentar toda a documentação solicitada e preencher os pré-requisitos indicados no presente edital;
- c. O (a) cozinheiro (a) deverá estar inserido nos critérios de renda indicados no formulário socioeconômico;
- d. O (a) cozinheiro (a) deve apresentar os dados bancários necessários para recebimento da bolsa-auxílio, comprovando possuir conta bancária, estar com o PIS/PASEP e [CCMEI \(emissão de comprovante MEI\)](#) atualizados;
- e. A entidade parceira deverá ser de natureza jurídica privada sem fins lucrativos;
- f. No caso de restaurantes ou similares o apoio financeiro deverá ser destinado exclusivamente para a produção de refeições para o projeto e custos referentes à mesma.

Os candidatos egressos terão a verba cancelada, mediante os seguintes fatores:

- a. Não cumprirem a entrega do quantitativo de refeições estipulado na semana/mês;
- b. Não enviarem os relatórios semanais completos e nas datas previstas pela Coordenação do Projeto;
- c. Caso apresentem acima de 3 faltas não justificadas às aulas;
- d. Não cumprirem a entrega de no mínimo 10 atividades exigidas pelos professores ao longo da formação;

- e. Não executarem as atividades extraclasse propostas ao longo da formação.

#### **4. DOS ELEGÍVEIS A CONCORREREM AO PROCESSO SELETIVO**

- a. Pessoas maiores de 18 anos;
- b. Brasileiros, estrangeiros;
- c. Refugiados com a documentação atualizada;
- d. Microempreendedores individuais na área da gastronomia;
- e. Organizações privadas sem fins lucrativos com mais de 1 ano de atuação;
- f. Restaurantes ou similares localizados.

#### **5. DOS QUE NÃO SÃO ELEGÍVEIS A CONCORREREM AO PROCESSO SELETIVO**

- a. Partidos políticos;
- b. Instituições governamentais em qualquer esfera (municipal, estadual ou federal);
- c. Universidades e outras instituições de ensino;
- d. Instituição de caráter religioso.

#### **6. POLÍTICA DE COTAS**

A reserva de vagas é uma ação afirmativa prevista em lei e tem por objetivo corrigir as desigualdades presentes na sociedade brasileira. A Gastromotiva enquanto instituição voltada para o cumprimento de políticas sociais direcionadas para o público economicamente vulnerável e periférico, compreende a importância de ampliar o impacto social do projeto Cozinha Solidária, buscando alternativas que garantam o cumprimento das legislações e o acesso a direitos por grupos historicamente excluídos e alvos de preconceitos sociais e raciais, reservando oportunidades de ingresso para:



- I. Refugiados com documentação atualizada;
- II. Pessoas com deficiência (PCDs);
- III. Indígenas.

Do total de 60 vagas, a presente chamada se reserva o direito de direcionar 10 vagas para os candidatos cotistas, sendo:

- 4 vagas para refugiados;
- 2 vagas para pessoas com deficiência (PCDs);
- 4 vagas para indígenas<sup>1</sup>

No que tange a documentação exigida para o enquadramento dos candidatos nas vagas destinadas aos cotistas, é necessário que sejam enviadas as seguintes documentações:

- I. Refugiados: Registro Nacional de Estrangeiros (RNE), CPF e RG atualizados;
- II. Pessoas com deficiência (PCDs): laudo médico PCD<sup>2</sup>;
- III. Indígenas: Rani, fotos da trajetória pessoal com a cultura indígena e carta de recomendação.

## **7. DURAÇÃO DO PROJETO**

O projeto *Cozinha Solidária* e a *Formação em Cozinha Social* terão duração de 6 (seis) meses, podendo o apoio a operação da cozinha comunitária em curso ser renovado por mais 06 (seis) meses, após a conclusão da formação, em função dos indicadores de desempenho e performance ao longo do programa e elegibilidade à fase de Monitoramento e Aceleração do negócio ou projeto modelado na *Formação em Cozinha Social*.

---

<sup>1</sup> O número de vagas para candidatos indígenas poderá variar e acordo com cada estado, porque segundo a Lei de Cotas, determina-se que o número de vagas deve ser proporcional à população indígena nos estados aonde a referida chamada pública será aplicada.

<sup>2</sup> O laudo médico PCD deve conter as seguintes informações: dados do trabalhador (nome, RG e CPF); a descrição da deficiência com o parecer do médico especialista; o código referente a classificação internacional de doenças (CID); quais são os tipos de limitações ou sequelas que a pessoa tem; autorização do empregado para tornar pública a sua condição.

## **8. PRÉ-REQUISITOS**

Os perfis socioeconômicos aptos para participar deste processo seletivo consistem em:

*Pessoas Físicas na figura de cozinheiros (as), microempreendedores e lideranças comunitárias que desejem atuar no serviço de fornecimento de refeições à pessoas em situação de vulnerabilidade social*

- a. Formados nos cursos profissionalizantes da Gastromotiva;
- b. Formados (ou em andamento) em cursos técnicos em Gastronomia ou em áreas afins (Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Nutrição, Gestão de Micronegócios, etc.);
- c. Ensino superior completo ou em andamento em Gastronomia ou em áreas afins;
- d. Microempreendedores na área de alimentação;
- e. Com renda familiar de até 3 salários-mínimos (de R\$ 1.100,00 à R\$ 3.300,00) e per capita de até R\$ 1.100,00;
- f. Com residência comprovada em território periférico, comunidade ou termo de parceria com organizações que atendam públicos-alvo em situação de vulnerabilidade social;

*Pessoa Jurídica na figura de organizações privadas sem fins lucrativos ou restaurantes que desejem atuar no serviço de fornecimento de refeições à pessoas em situação de vulnerabilidade social*

- a. Com existência comprovada há pelo menos 01 (um) ano;
- b. Localizada em regiões periféricas ou que atuem nesses territórios;
- c. A organização deverá comprovar histórico de atuação no (s) território (s) onde será instalada a Cozinha Solidária;
- d. Possuir cozinha com infraestrutura adequada: geladeira, freezer, fogão, bancada, armários, janela, utensílios;
- e. Ter equipe com formação em cozinha, funcionário com função compatível em carteira de trabalho ou voluntários qualificados na referida área.

As inscrições deverão ser feitas através da *plataforma Gastromotiva* por meio do link <http://bit.ly/cozinhasolidariagastromotiva> e preenchendo os devidos formulários até às 24h do dia 14/06/2021. No ato da inscrição, o proponente deverá preencher o formulário online e enviar os documentos abaixo, conforme as indicações.

Pessoa Física

- g. RG e CPF;
- h. Comprovante de residência;
- i. Carta de anuência comprobatória de atuação junto à territórios e/ou públicos-alvo em situação de vulnerabilidade social junto à organizações ou projetos parceiros.
- j. Comprovante escolar;
- k. Comprovante de renda;
- l. CCMEI (Certificado da Condição de Microempreendedor Individual);
- m. Certificado do curso de Boas Práticas da Anvisa (caso tiver);
- n. PIS/PASEP;
- o. Dados bancários completos;
- p. Fotos da infraestrutura da cozinha (fogão, geladeira, freezer, janelas, portas, armários, bancada)

Pessoa Jurídica

- a. Termo de Abertura;
- b. Cartão de inscrição do CNPJ;
- c. Ata da eleição da diretoria atual devidamente registrada no cartório Registro Civil das Pessoas Jurídicas RCPJ-RJ;
- d. Estatutos Sociais ou Contrato Social;
- e. Carta de anuência comprobatória de atuação junto à territórios e/ou públicos-alvo em situação de vulnerabilidade social junto à organizações ou projetos parceiros;
- f. Apresentar carta atestando conhecimento da ação proposta, bem como a capacidade do grupo ou coletivo para a consecução dos objetivos apontados na proposta;

- g. Fotos da infraestrutura da cozinha (fogão, geladeira, freezer, janelas, portas, armários, bancada).

## **9. ETAPAS DA SELEÇÃO**

O processo seletivo contará com as seguintes etapas:

- Preenchimento do formulário socioeconômico disponível no site da Gastromotiva;
- Triagem das candidaturas com base nos pré-requisitos listados no presente edital;
- Entrevista com a Coordenação do Projeto via Zoom;
- Envio da documentação assinada pelos proponentes;
- Ingresso no Curso de Boas Práticas da Anvisa (aulas remotas);
- Visita Técnica à Cozinha Solidária com vistas à supervisão referente às conformidades do espaço (a ser avaliada de acordo com o cenário da pandemia e sujeita a realização na modalidade remota, com visita presencial após o término do processo seletivo);
- Divulgação da lista de aprovados.

## **10. CRONOGRAMA**

Divulgação do Processo Seletivo	17/05/2021
Inscrições e envio da documentação	17/05/2021 à 14/06/2021
Triagem dos questionários preenchidos	15/06/2021 à 20/06/2021
Entrevistas com os candidatos selecionados	21/06/2021 à 27/06/2021
Visitas Técnicas às Cozinhas Solidárias selecionadas	28/06/2021 à 04/07/2021
Divulgação do Resultado Final	09/07/2021

## **II. ACOMPANHAMENTO DOS SELECIONADOS E PRESTAÇÃO DE CONTAS**

A Gastromotiva fará o acompanhamento técnico-social e técnico-operativo dos (as) cozinheiros (as) selecionados (as) através de reuniões remotas semanais, do monitoramento do cardápio e outros mecanismos pedagógicos que viabilizem a troca de experiências e conhecimentos, sem ferir os protocolos de isolamento social.

Os (as) cozinheiros (as) responsáveis pela operação das cozinhas solidárias selecionadas deverão concluir no ínterim de 7 dias úteis o [Curso de Boas Práticas da Anvisa](https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287) por meio da Escola Virtual.GOV através do link [www.escolavirtual.gov.br/curso/287](https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287), bem como encaminhar os referidos certificados de conclusão para a Coordenação do Projeto enquanto pré-requisito para dar início a participação no projeto.

Com vistas ao monitoramento e mensuração do Impacto Social do presente projeto, os cozinheiros aprovados deverão submeter relatórios parciais técnicos e narrativos com periodicidade semanal, conforme modelo a ser fornecido pela Gastromotiva anexando fotos, cópias de materiais produzidos e demais elementos que permitam o acompanhamento e monitoramento da performance da cozinha junto ao território nos quais estão inseridas e públicos-alvo atendidos pelas mesmas.