



Consolato Generale d'Italia
Rio de Janeiro

Rio de Janeiro, 28/08/2025

**AVISO DE MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE
PARA SELEÇÃO DE PROFISSIONAIS, ENTIDADES E ASSOCIAÇÕES DO
SETOR ENOGASTRONOMICO INTERESSADAS EM COLABORAR COM
A NOVA ESCOLA DE COZINHA DO POLO CULTURAL ITALIANORIO E
NO QUIOSQUE PERMANENTE NA PRAÇA ITÁLIA**

O Consulado Geral da Itália no Rio de Janeiro inaugurará, nos próximos meses, a **CUCINA – Escola Enogastronômica Italiana**, com sede no Polo Cultural Italianorio e com um **CHIOSCO** permanente na nova Praça Itália.

A Escola tem como missão promover e valorizar a culinária italiana como expressão de cultura, identidade e sustentabilidade, por meio de:

- *cursos de formação profissional* para jovens e adultos, inclusive voltados a patrocinadores;
- *cursos amatoriais* para o público em geral, com foco em técnicas, receitas e tradições da cozinha italiana;
- *cursos sociais gratuitos* destinados a pessoas de baixa renda, como instrumento de inclusão social e oportunidade profissional;
- *degustações, eventos e feiras gastronômicas*

Neste contexto, o Consulado abre chamada para **manifestação de interesse**, visando à seleção de:

1. PROFISSIONAL DE COZINHA

Profissional qualificado (chef, sommelier, mestre de sala, etc.) responsável pela concepção e/ou realização dos cursos, condução das atividades formativas e representação da Escola em eventos e ações institucionais.

Requisitos:

- Experiência comprovada como chef profissional, na Itália e/ou no exterior;
- Colaborações anteriores com instituições públicas, projetos sociais, escolas de gastronomia ou fundações;
- Conhecimento aprofundado da culinária italiana tradicional e contemporânea;
- Habilidade para o ensino e interesse em atuar em projetos formativos;
- Sensibilidade e motivação para participar de iniciativas com impacto social e cultural.

1.1 Critérios objetivos de avaliação: experiência profissional (40 pts), experiência previa em cursos (30 pts), colaboração previa com instituições públicas (30 pts).

2. ASSOCIAÇÕES E ENTIDADES DO SETOR ENOGASTRONÔMICO

Associações, instituições ou coletivos interessados em propor projetos, colaborações ou iniciativas a serem desenvolvidas no âmbito da Escola e/ou do quiosque, tanto em caráter educativo quanto promocional.

Podem manifestar interesse, por exemplo:

- Associações de chefs, cozinheiros e profissionais da gastronomia;
- Associações de sommeliers e profissionais do setor vinícola;
- Entidades dedicadas à promoção de produtos alimentícios italianos (massas, azeites, queijos, cafés, etc.);
- Associações regionais italianas com foco em tradições culinárias locais;
- Organizações que promovem alimentação saudável e sustentabilidade alimentar;
- Fundações, ONGs ou iniciativas sociais que atuem com formação profissional, inclusão social ou combate à fome por meio da gastronomia.

As propostas podem incluir oficinas, cursos, eventos temáticos, ações de divulgação ou outras formas de colaboração que se alinhem com os valores e objetivos da Escola.

3. CARACTERÍSTICAS DAS PARCERIAS

As parcerias e colaborações estabelecidas na base desse aviso público não tem caráter de exclusividade e são de natureza temporária, em aplicação dos princípios de transparência, eficácia e rotatividade dos fornecedores.

4. COMO SE CANDIDATAR

Os(as) interessados(as) devem enviar:

- Currículo e/ou portfólio institucional;
- Breve carta de motivação ou proposta de colaboração (máx. 1 página);
- Links, materiais de apresentação e prévias experiências com instituições públicas, escolas ou projetos educativos (se aplicável).

Data preferível para envio: até 30 de setembro de 2025

Período de atuação: de outubro de 2025 a dezembro de 2026

E-mail: riodejaneiro.eventi@esteri.it

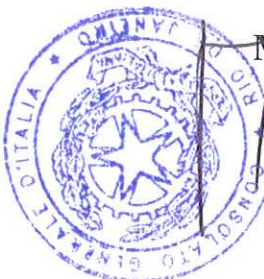
5. CLÁUSULA DE ADAPTAÇÃO NORMATIVA

O presente processo de seleção é regido pelo direito público italiano, em conformidade com o Decreto Legislativo n. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici) e com o Decreto Ministeriale n. 192/2017, que disciplinam as parcerias e contratos de sponsorizzazione da Administração Pública italiana. Aplicam-se igualmente os princípios da Diretiva 2014/24/UE, notadamente os de igualdade de tratamento, não discriminação, proporcionalidade, transparência e exclusão de operadores envolvidos em ilícitos penais, fiscais, trabalhistas ou reputacionais.

A participação está condicionada ao cumprimento dos requisitos gerais de habilitação previstos pela legislação italiana para contratação com a Administração Pública.

Para a execução em território brasileiro, aplicam-se subsidiariamente as normas nacionais pertinentes, especialmente nas áreas cultural (Lei de Incentivo à Cultura), integridade empresarial (Lei Anticorrupção), direitos autorais e de imagem, bem como a legislação civil, trabalhista, tributária e de consumo, quando cabível.

Em anexo, segue a apresentação institucional da Escola Enogastronômica Italiana e do quiosque permanente na nova Praça Itália.



MASSIMILIANO IACCHINI
CÔNSUL GERAL