



JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO

Objeto:

Contratação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG, incluindo a degustação de um preparo demonstrado na aula (50 porções de degustação).

Justificativa da contratação:

A presente justificativa visa embasar a contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA, via inexigibilidade de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, para a ministração de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG.

1. DA FUNDAÇÃO DE CULTURA E ARTES DE MURIAÉ

A Fundação de Cultura e Artes de Muriaé-FUNDARTE é uma autarquia municipal, com personalidade jurídica de direito público, responsável pela gestão, promoção e difusão da cultura no município de Muriaé/MG. A FUNDARTE tem como missão:

Incentivar e apoiar a produção cultural local;
Promover o acesso à cultura para todos os cidadãos;
Formular e implementar políticas públicas de cultura;
Gerenciar os recursos públicos destinados à cultura.

2. DO SEMINÁRIO DE TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL DE MURIAÉ/MG

O Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural de Muriaé/MG, representa um marco fundamental para o desenvolvimento da região. Ao reunir especialistas, gestores públicos, empresários do setor e comunidade em geral, o evento promove um rico debate sobre a importância de preservar e valorizar o patrimônio cultural local como motor para o desenvolvimento turístico sustentável.

A relevância desse tipo de evento reside em diversos aspectos:

-Fortalecimento da identidade local: Ao discutir a história, a cultura e as tradições de Muriaé, o seminário contribui para fortalecer a identidade local e o sentimento de pertencimento da comunidade.

-Promoção do turismo sustentável: Ao abordar temas como a gestão de destinos turísticos, a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento de produtos turísticos inovadores, o evento incentiva a prática do turismo sustentável, capaz de gerar benefícios socioeconômicos a longo prazo.

-Capacitação de profissionais: A oferta de workshops e palestras permite que profissionais do setor turístico e cultural atualizem seus conhecimentos e desenvolvam novas habilidades, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos.

Atração de investimentos: Ao demonstrar o potencial turístico de Muriaé, o seminário pode atrair investimentos para o setor, gerando novos empregos e oportunidades de negócios.

-Articulação de políticas públicas: O evento serve como um espaço para a discussão e a construção de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento do turismo e da cultura, fortalecendo a atuação do poder público nesse sentido.

3. DA PALESTRA COM O TEMA "A COZINHA MINEIRA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E FORTALECEDOR DO TURISMO EM MINAS GERAIS"

A culinária mineira, com seus sabores únicos e tradição secular, é muito mais do que apenas comida. Ela é uma expressão cultural rica, que conta a história e a identidade do povo mineiro. Nesta palestra, vamos explorar como a cozinha mineira se tornou um patrimônio cultural e como ela impulsiona o turismo em Minas Gerais.



A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural:

- Raízes históricas: A influência dos povos indígenas, africanos e europeus na formação da culinária mineira;
- Ingredientes típicos: A valorização dos produtos locais, como o queijo mineiro, o pão de queijo, o angu e os doces;
- Técnicas culinárias: Os modos de preparo tradicionais e a importância da transmissão do conhecimento entre gerações;
- Afetividade e identidade: A comida como elemento fundamental na construção da identidade mineira e nas relações sociais.

A Cozinha Mineira e o Turismo:

- Gastronomia como atrativo turístico: A busca por experiências autênticas e a culinária como um dos principais motivos para visitar Minas Gerais;
- Rotas gastronômicas: A criação de circuitos turísticos que valorizam a produção local e a culinária regional;
- Eventos gastronômicos: Festas, feiras e festivais que promovem a cultura alimentar mineira;
- Impacto econômico: A geração de renda e empregos através do turismo gastronômico.

Desafios e perspectivas:

Preservação das tradições culinárias: A importância de manter vivas as receitas e técnicas de preparo tradicionais.

Sustentabilidade e responsabilidade social: A produção de alimentos de forma responsável e a valorização dos pequenos produtores.

Promoção da cozinha mineira: Estratégias para divulgar a culinária mineira no Brasil e no mundo.

A cozinha mineira é um tesouro cultural que precisa ser valorizado e protegido. Ao reconhecer a culinária como um patrimônio cultural, podemos fortalecer a identidade mineira, impulsionar o turismo e garantir a preservação das tradições culinárias para as futuras gerações.

4. DA EMPRESA CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA

A empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA é especializada em cursos e treinamentos, online e presenciais, de culinária, assessoria e consultoria em culinária. A empresa possui ampla experiência na área, com mais de 4 anos de atuação no mercado. A equipe da CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA é composta por profissionais altamente qualificados, com vasta experiência em cursos e treinamentos de culinária.

5. DA INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

A contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA para a realização da palestra “A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais” se enquadra na hipótese de inexigibilidade de licitação prevista no art. 74, inciso III, f, da Lei nº 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

III - contratação dos seguintes serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual com profissionais ou empresas de notória especialização, vedada a inexigibilidade para serviços de publicidade e divulgação;

[...]

f) treinamento e aperfeiçoamento de pessoal;

A CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA possui expertise e know-how específicos para ministrar a palestra em questão. A empresa possui um corpo docente altamente qualificado, com vasta experiência na área de gestão cultural e na aplicação da Lei Aldir Blanc. Com destaque especial para seu proprietário e ministrador o Chef Caio Soter, o qual possui extensa experiência com o objeto, atestada por seu currículo. No qual se destaca: cozinha desde os 19 anos. Durante as férias da faculdade de direito, em 2009, descobriu seu amor pela cozinha no Warren Miller Restaurant, do badalado clube privado Yellowstone Club, no Estado de Montana/EUA. É fundador da Umami Steaks, pioneira na produção de dry aged - processo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

CNPJ. 17.947.581/0001-76

FUNDARTE - FUNDAÇÃO DE CULTURA E ARTES DE MURIAÉ

CNPJ: 02.994.421/0001-00

FUNDARTE

Fundação
de Cultura
e Artes de
Muriaé

A Fundarte faz a Cultura acontecer



maturação de carne a seco - em Minas Gerais. Trabalhou ao lado de grandes chefs mineiros como Felipe Rameh, Flávio Trombino, Fred Trindade e Felipe Galastro, e hoje comanda o Alma Chef, um dos principais e mais renomados restaurantes de Minas Gerais. Foi premiado, em 2019 com o título de Chef Revelação de Belo Horizonte, e já participou de festivais e congressos de gastronomia no país. Além disso, a CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA possui um histórico de sucesso na realização de treinamentos para servidores públicos conforme demonstrado em seu portfólio.

6. DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA para a realização da palestra “A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais”, via inexigibilidade de licitação, é a melhor opção para garantir a qualificação dos servidores e público da Fundação de Cultura e Artes de Muriaé na área culinária e turística.

Valor:

R\$ 9.400,00 (nove mil e quatrocentos reais)

Considerando a inviabilidade de competição, verificamos a compatibilidade do valor mencionado acima, para a contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA, referente à prestação de serviços supracitada, mediante a constatação dos seguintes fatores:

- Competência na sua prestação de seus serviços;
- empresa renomada no cenário;
- proposta de preço.

Muriaé, 22 de outubro de 2024.

Maicon Aurélio Teixeira da Silva

Helenice Barbosa de Melo

caio soter

COZINHA BRASILEIRA

PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A/C FUNDARTE MURIAÉ/MG

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: Contratação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG, incluindo a degustação de um preparo demonstrado na aula (50 porções de degustação).

Valor com NF: R\$ 9.400,00 (nove mil e quatrocentos reais)

Obs: Os valores finais contemplam os custos de tributos, cachê, produção, logística, equipe e utensílios necessários.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
gov.br CAIO SOTER MONTANAELI DE NORONHA
Data: 09/10/2024 13:21:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA
CNPJ: 35.946.453/0001-90

Caio Soter Montanaeli de Noronha
CPF 088.171.346-51

caio soter

COZINHA BRASILEIRA

po

Outubro
2023



Minha história

Nascido e criado em **Belo Horizonte**, sempre fui apaixonado por comida e pela contação de caso ao redor da mesa.

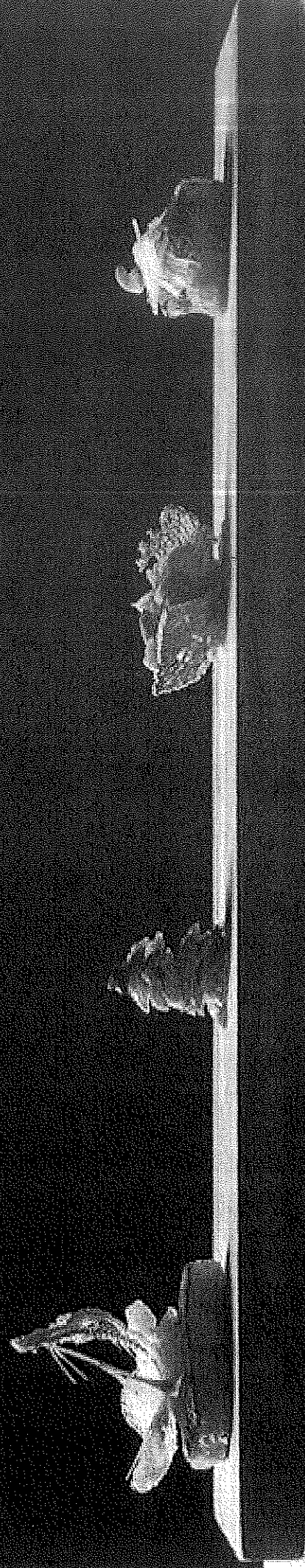
Comecei a cozinhar em 2009, quando fiz um intercâmbio para os Estados Unidos. O correr da vida me afastou da cozinha, que acabou virando um hobby enquanto eu me tornava **advogado**. Depois de alguns anos me dividindo, não consegui mais fugir da minha paixão: **larguei o terno e vesti um avental**.

Foi no **Alma Chef** que me encontrei como cozinheiro e líder de uma brigada, e onde acabei visualizando meu **propósito**: valorizar, enaltecer e perpetuar a cozinha e a cultura alimentar de **Minas Gerais**. A síntese do trabalho da minha vida eu apresento hoje no meu restaurante autoral o **Pacato**.



Mas e aí, o que eu faço?

A partir do momento que encontrei meu **propósito** e direcionei todos meus esforços a missão de **valorizar e perpetuar a cozinha mineira**, parei de me enxergar somente como um cozinheiro ou chef de cozinha, e passei a me ver como um **agente transformador**, que tem a obrigação de compartilhar valores, experiências e conhecimento. Para isso, atuo em três principais frentes: no restaurante, como **chef e empresário**, como **comunicador**, criando conteúdo relevante para meu público e clientes, e também como **professor e mentor**, com o objetivo de **partilhar conhecimento**.

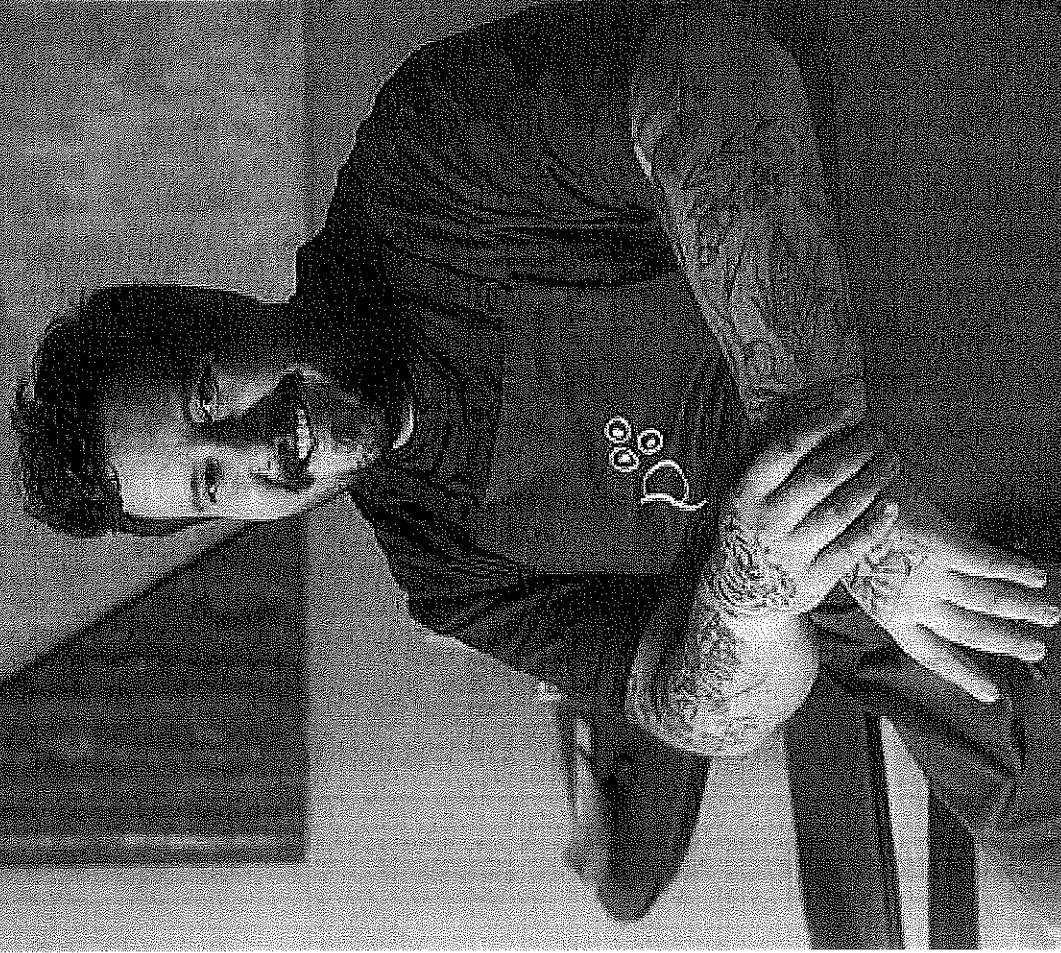


Chef de Cozinha

É chefiando uma brigada e **servindo aos meus clientes** que me realizo da forma mais intensa e plena possível. Poder dar voz aos **produtos da nossa terra**, feitos por gente dedicada a preservar nossos sabores e saberes, não tem preço.

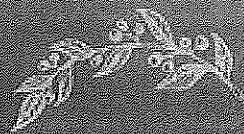
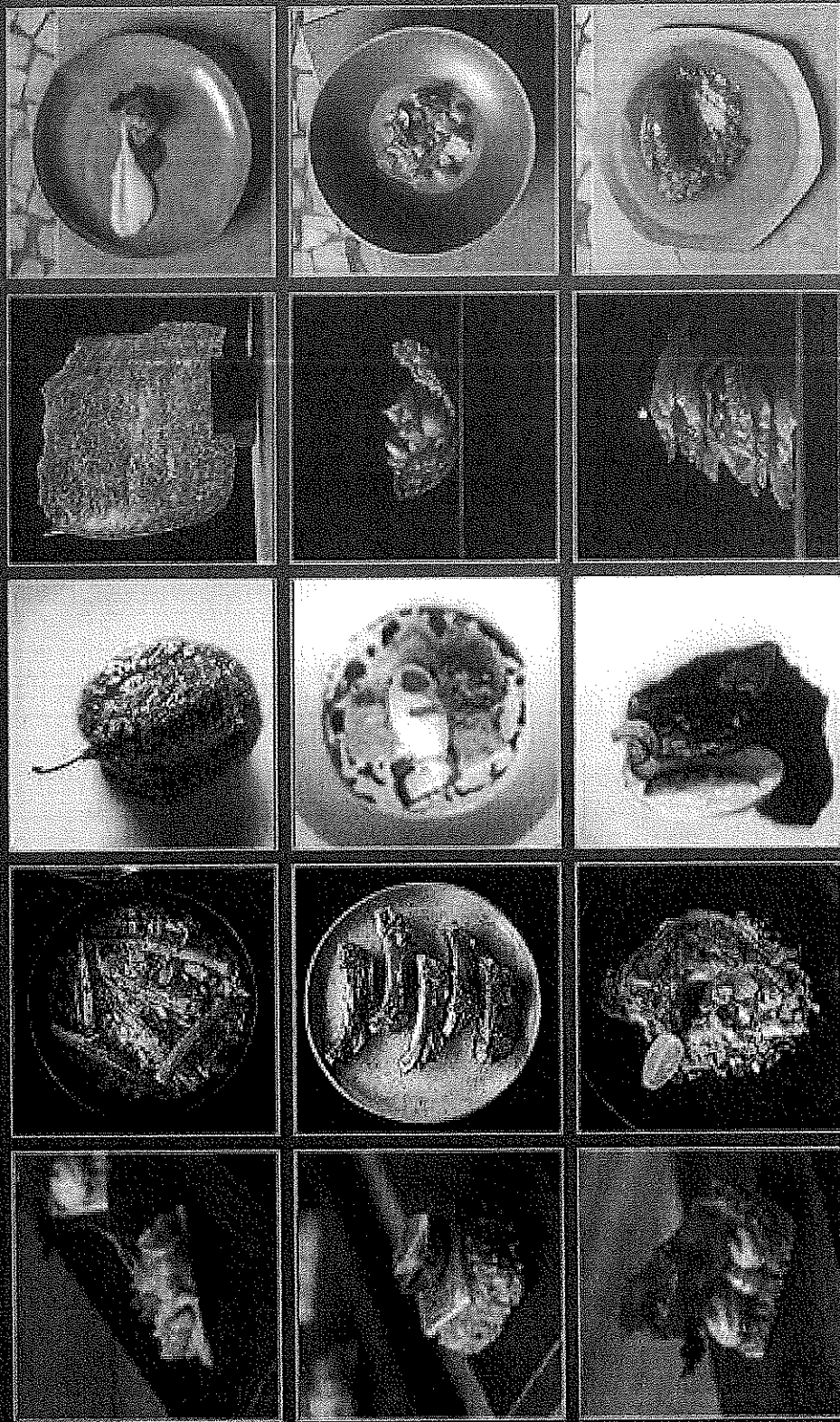
Hoje estou a frente do **Pacato**, meu restaurante autoral, focado na Cozinha de Quintal, o pilar central da **gastronomia mineira**, trazendo nossas tradições para a mesa de uma forma mais moderna e inovadora. Ainda assino o menu do meu Bar, o **Pirex**, um lugar delicioso pra ir com os amigos e comer a típica comida de bar do **centro de BH**.

O **Pacato** é hoje reconhecido como um dos principais restaurantes de autor do país, classificado como 21º melhor restaurante do Brasil no ranking exame dos 100 melhores e colecionando diversos outros prêmios em respeitadas veículas do setor.



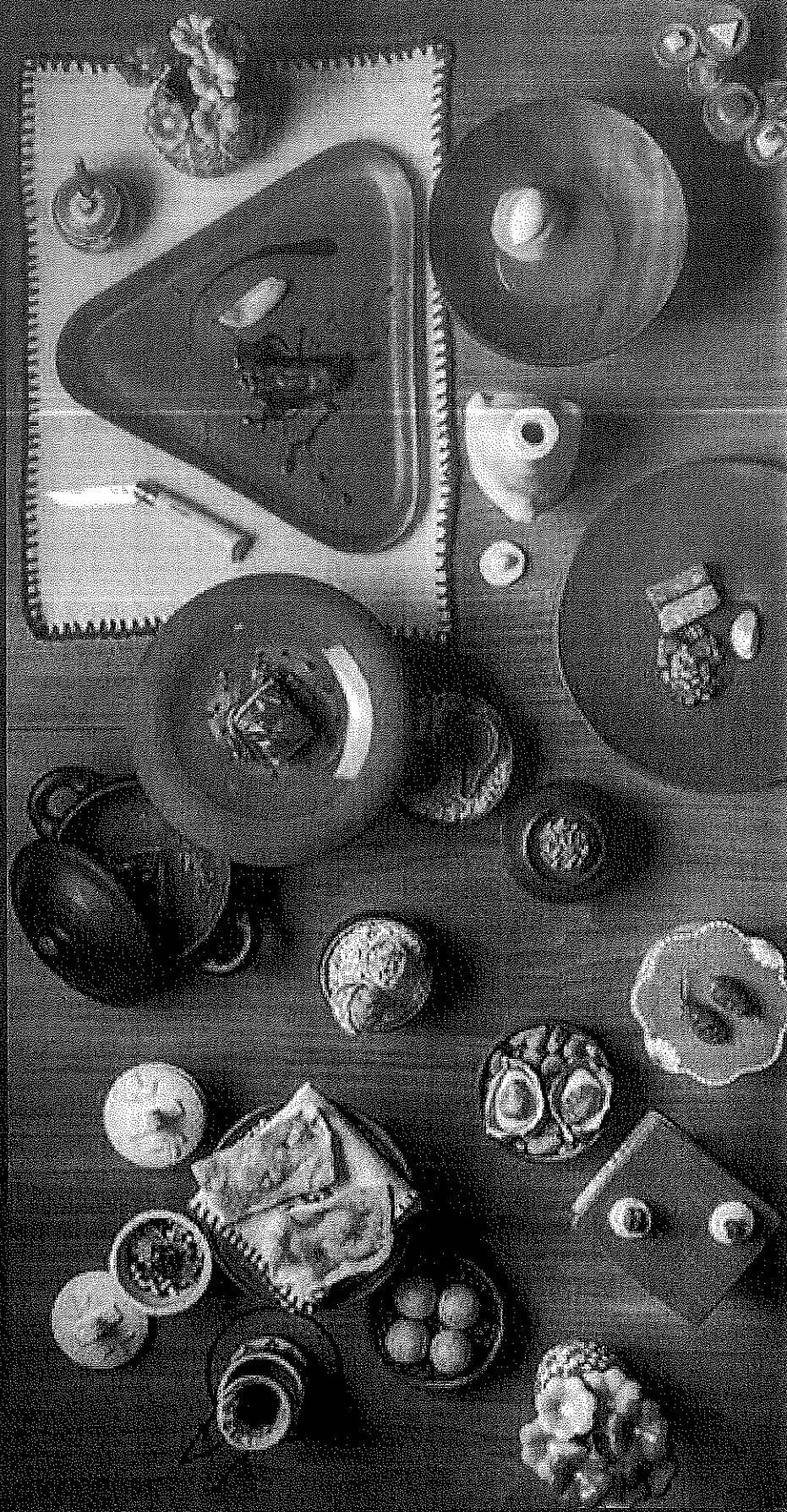
Meus pratos do coração

Prato pra Chef é igual filho pra mãe, não dá pra escolher o preferido, mas eu selecionei aqui alguns dos meus pratos do coração pro cês verem e ficarem babando comigo!



Menus que contam histórias

Hoje em dia a parte do meu trabalho que em ergo como mais significativa são os menus degustação do Pacato, pensados como uma peça de teatro em atos que contam histórias sobre a cozinha mineira e o hábito alimentar do nosso povo – um verdadeiro banquete fundado em pesquisa e muita comida boa.

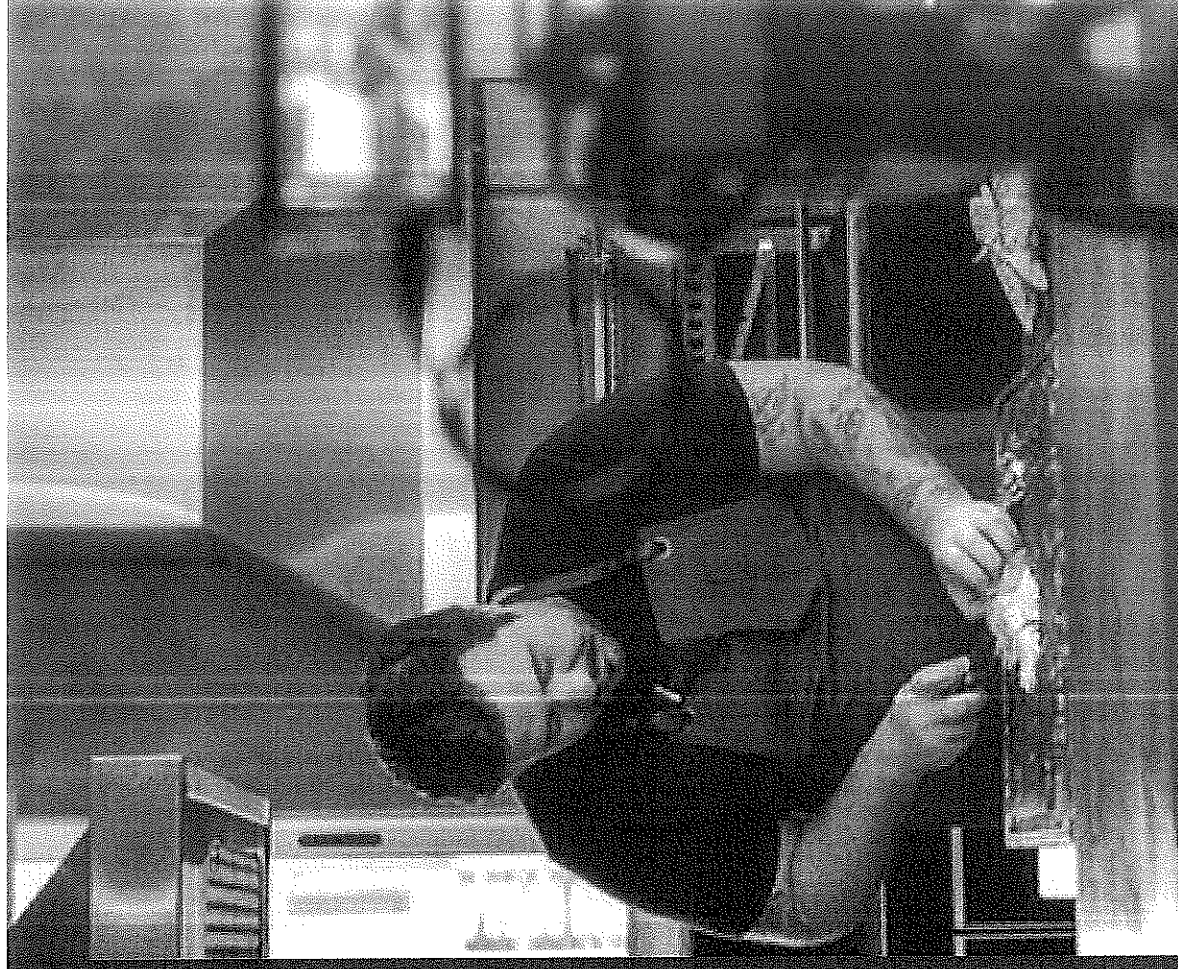


Professor e Mentor

Não existe forma melhor de dar voz aos nossos sonhos e valores do que **compartilhando conhecimento**. aquela pessoa que é tocada nunca mais volta ao seu estado original.

Em 2017, comecei a dar aulas **presenciais** de cozinha, dos mais variados temas, e com a chegada da pandemia, também ocupei os **meios digitais** com meu curso de **Cozinha Afetiva** e **mentorias individuais** para profissionais do setor.

Desde 2019 **viajo o Brasil** ministrando aulas e palestras participando de **congressos**, painéis e fóruns de **gastronomia**, sempre levando a palavra da **Cozinha Mineira** a quem queira saber mais sobre a maior paixão do meu povo!





Comunicador

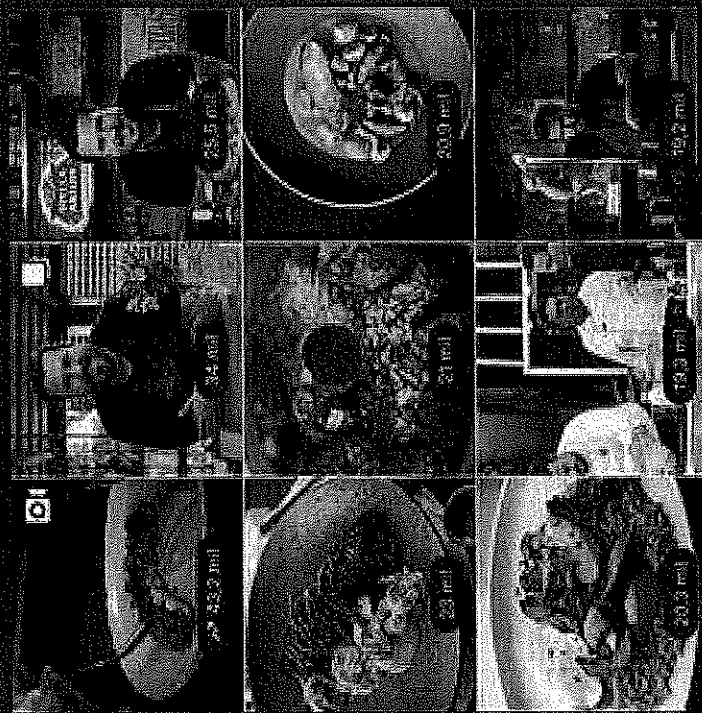
Quem me conhece sabe: eu sou bom mesmo é em contar caso, e ao longo dos últimos anos, descobri a internet, e principalmente o Instagram, como o melhor lugar pra me comunicar e contar minhas histórias.

A presença no digital se intensificou com a pandemia e com minha participação no **Mestre do Sabor**, reality gastronômico da **Rede Globo**, que me possibilitou contar essas histórias em rede nacional.

No meu perfil do insta, trago um pouco de tudo que julgo útil pra quem me segue: **dicas de cozinha**, receitas práticas pra fazer em casa, sugestões de **consumo consciente** e muita foto bonita.

Além de produzir meu próprio conteúdo, também desenvolvo **conteúdos personalizados** para clientes corporativos, buscando gerar valor para essas **marcas** que possuem **sinergia** com meus valores pessoais e profissionais.

Meu perfil no Instagram



299.730

Contas alcançadas:

11,3% de amigos e promoções

2.140 em 20 de maio - 28 maio

caiosoter

811 59,9 mil 3.528

Publicações Seguidores Seguindo

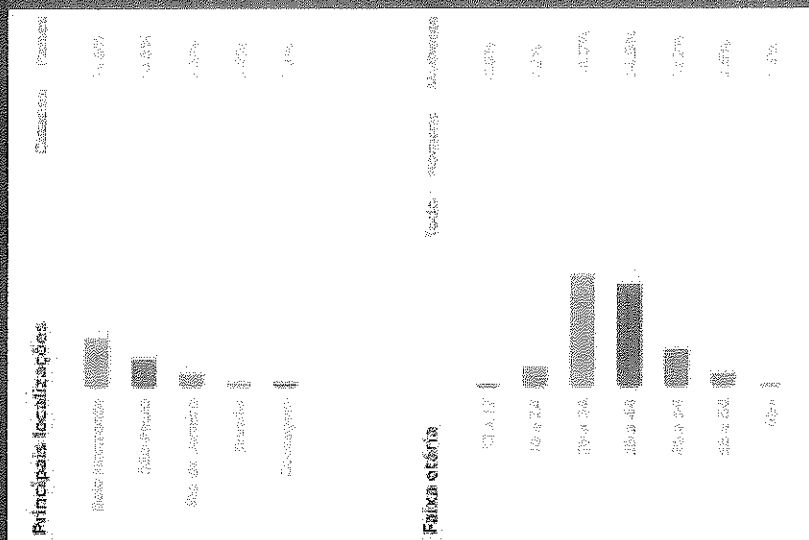
Caio Soter
Chef

Um cozinheiro do quintal das Gerais. 🍴

@pacalobh
@barpirex

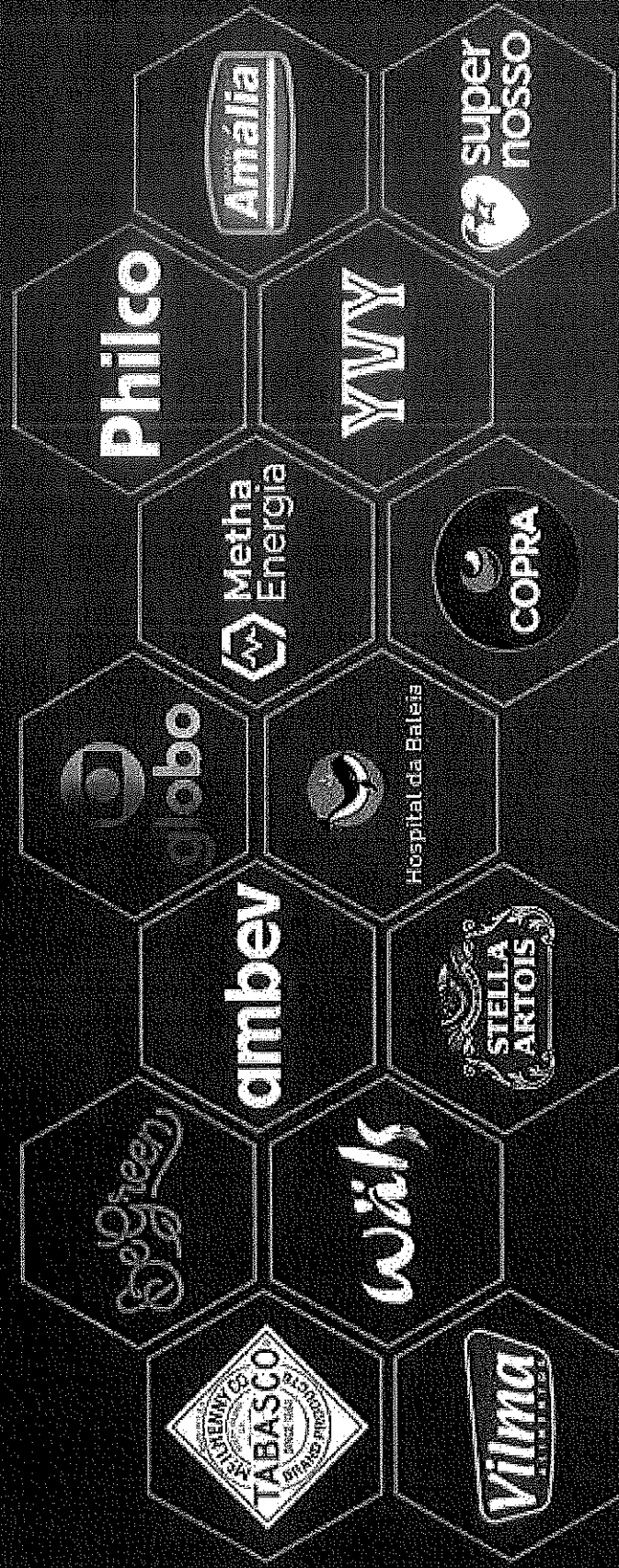
Ver tradução

www.caiosoter.com.br



Clientes corporativos

Aqui, nessa seleção, tem várias marcas que eu tenho muito orgulho de representar ou ter representado, que possuem uma sinergia inenável com minhas ciências e valores.



Minhas aparições na imprensa

Sempre apareceram pessoas muito generosas pelo meu caminho e alguns jornalistas que comeram minha comida ou viram meu trabalho resolveram contar histórias sobre mim e eu fico radiante toda vez que sai uma ou outra matéria sobre meu trabalho. No meu site você consegue ver a lista de todas as matérias.

encontro Gastrô

Caio Soter é o chef revelação, Encontro Gastrô 2019

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.



Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

MAIS PRÓXIMO DO PÚBLICO

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

Alago mineiro

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

FOLHA DE SAULO

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

Destaque do Mestre do Sabor, Caio Soter lança curso

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

Mestre do Sabor: conheça o chef Caio Soter

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

megusta

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

FELICIDADE TEM SABOR

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.

Mestre do Sabor: conheça o chef Caio Soter

Caio Soter, 32 anos, é o chef revelação do Encontro Gastrô 2019. Ele é dono do restaurante Soter, em São Paulo, e foi eleito o melhor chef do Brasil em 2018.



Agradeço intensamente pelo interesse no meu trabalho, e espero que em breve possamos desenvolver novos projetos juntos! Vou deixar aqui o contato da Marília e da Mariah, que são da minha equipe de RP. Estamos à disposição pra atender vocês!



Caio Soter*

COZINHEIRA BRASILEIRA

Mariah Massari

mariah@sibaris.com.br

Tel: +55 (11) 96793-1608

Marília Trevisan

marilia@sibaris.com.br

Tel: +55 (11) 98371-9155

NFS-e - NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Nº: 2024/17

Emitida em:
08/07/2024 às 17:15:24Competência:
08/07/2024Código de Verificação:
caf176e4

CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINARIA LTDA

CPF/CNPJ: 35.946.453/0001-90

Inscrição Municipal: 1199142/001-8

RUA RIO DE JANEIRO, 2735, PAVMTO10, Lourdes - Cep: 30160-048

Belo Horizonte

MG

Telefone:

Email:

Tomador do(s) Serviço(s)

CPF/CNPJ: 16.589.137/0001-63

Inscrição Municipal: 0412398/001-4

SERVICO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS - SEBRAE/MG

AVE BARAO HOMEM DE MELO, 329, Nova Granada - Cep: 30431-285

Belo Horizonte

MG

Telefone: Não Informado

Email: Não Informado

Discriminação do(s) Serviço(s)

Contratação de serviços de instrutoria para realização de aula show sobre Cozinha mineira contemporânea com o chef mineiro Caio Soter visando a disseminação de técnicas, conceito e dicas para enriquecer a comida mineira com um toque contemporâneo. Contemplando a realização de seis oficinas no formato "aula show" presencial no evento gastronômico Prepara Gastronomia da Cidade de Paracatu MG nos dias 05, 06 e 07 de julho de 2024. WF: 810763

Código de Tributação do Município (CTISS)

0802-0/04-88 / Cursos técnicos, tecnológicos e profissionalizantes em geral, exceto se ensino regular

Subitem Lista de Serviços LC 116/03 / Descrição:

8.02 / Instrução, treinamento, orientação pedagógica e educacional, avaliação de conhecimentos de qualquer natureza.

Cod/Município da incidência do ISSQN:

3106200 / Belo Horizonte

Natureza da Operação:

Tributação no município

Regime Especial de Tributação: ME ou EPP do Simples Nacional

Valor dos serviços: R\$ 76.500,00

(-) Descontos: R\$ 0,00

(-) Retenções Federais: R\$ 0,00

(-) ISS Retido na Fonte: R\$ 1.537,65

Valor Líquido: R\$ 74.962,35

Valor dos serviços: R\$ 76.500,00

(-) Deduções: R\$ 0,00

(-) Desconto Incondicionado: R\$ 0,00

(=) Base de Cálculo: R\$ 76.500,00

(x) Alíquota: 2,01%

(=) Valor do ISS: R\$ 1.537,65

Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.

Outras Informações:

Chave de acesso no Ambiente de Dados Nacional: 31062001235946453000190240000000001724073270947464.



Prefeitura de Belo Horizonte - Secretaria Municipal de Fazenda
Rua Espírito Santo, 605 - 3º andar - Centro - CEP: 30160-919 - Belo Horizonte MG.
Dúvidas: SIGESP



NFS-e - NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Nº: 2024/16

Emitida em:
07/06/2024 às 16:40:24Competência:
07/06/2024Código de Verificação:
63104a05

CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINARIA LTDA

CPF/CNPJ: 35.946.453/0001-90

Inscrição Municipal: 1199142/001-8

RUA RIO DE JANEIRO, 2735, PAVMTO10, Lourdes - Cep: 30160-048

Belo Horizonte

MG

Telefone:

Email:

Tomador do(s) Serviço(s)

CPF/CNPJ: 16.589.137/0001-63

Inscrição Municipal: 0412398/001-4

SERVICO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS - SEBRAE/MG

AVE BARAO HOMEM DE MELO, 329, Nova Granada - Cep: 30431-285

Belo Horizonte

MG

Telefone: Não Informado

Email: Não Informado

Discriminação do(s) Serviço(s)

SERVICOS ESPECIALIZADOS DE INSTRUTORIA DE CHEFE DE COZINHA PARA A REALIZACAO DE 3 (TRES) OFICINAS DE GASTRONOMIA COM APRESENTACAO PRATICA DE PREPARACAO DE PRATO, DURANTE O 4 FESTIVAL DO QUEIJO DA CANASTRA DE SAO ROQUE DE MINAS, QUE SE REALIZARA NA CIDADE DE SAO ROQUE DE MINAS, EM 30 E 31 DE MAIO E 01 DE JUNHO DE 2024, COM CARGA HORARIA DE 8 (OITO) HORAS TÉCNICAS DIA, TOTALIZANDO 24 HORAS. WF: 794371

Código de Tributação do Município (CTISS)

1208-0/01-88 / Feiras, exposições, congressos e congêneres com cobrança de ingressos.

Subitem Lista de Serviços LC 116/03 / Descrição:

12.08 / Feiras, exposições, congressos e congêneres.

Cod/Município da incidência do ISSQN:

3106200 / Belo Horizonte

Natureza da Operação:

Tributação no município

Regime Especial de Tributação: ME ou EPP do Simples Nacional

Valor dos serviços: R\$ 22.500,00

(-) Descontos: R\$ 0,00

(-) Retenções Federais: R\$ 0,00

(-) ISS Retido na Fonte: R\$ 540,00

Valor Líquido: R\$ 21.960,00

Valor dos serviços: R\$ 22.500,00

(-) Deduções: R\$ 0,00

(-) Desconto Incondicionado: R\$ 0,00

(=) Base de Cálculo: R\$ 22.500,00

(x) Alíquota: 2,4%

(=) Valor do ISS: R\$ 540,00

Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de IPI.

Outras Informações:

Chave de acesso no Ambiente de Dados Nacional: 31062001235946453000190240000000001624068092951282.



Prefeitura de Belo Horizonte - Secretaria Municipal de Fazenda
Rua Espírito Santo, 605 - 3º andar - Centro - CEP: 30160-919 - Belo Horizonte MG.
Dúvidas: SIGESP



NFS-e - NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Nº:2024/11

Emitida em:
14/05/2024 às 15:11:28

Competência:
09/05/2024

Código de Verificação:
5baa69aa

CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINARIA LTDA
CPF/CNPJ: 35.946.453/0001-90 Inscrição Municipal: 1199142/001-8
RUA RIO DE JANEIRO, 2735, PAVMTO10, Lourdes - Cep: 30160-048
Belo Horizonte MG
Telefone: Email:

Tomador do(s) Serviço(s)
CPF/CNPJ: 16.589.137/0001-63 Inscrição Municipal: 0412398/001-4
SERVICO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS - SEBRAE/MG
AVE BARAO HOMEM DE MELO, 329, Nova Granada - Cep: 30431-285
Belo Horizonte MG
Telefone: Não Informado Email: Não Informado

NFS-e Substituída: 2024/10

Discriminação do(s) Serviço(s)
SERVICO DE INSTRUTORIA PARA A
REALIZACAO DE 01 (UMA)
PALESTRAAULA SHOW SOBRE
COZINHA MINEIRA
CONTEMPORANEA, MINISTRADA

ORDEM DE SERVIÇO 815280
PELO CHEF MINEIRO CAIO SOTER,
NO DIA 07.05.2024, DAS 17:00 AS
18:00, NO SEBRAE, EM BELO
HORIZONTE MG. WF: 782428

Código de Tributação do Município (CTISS)
0802-0/04-88 / Cursos técnicos, tecnológicos e profissionalizantes em geral, exceto se ensino regular
Subitem Lista de Serviços LC 116/03 / Descrição:
8.02 / Instrucao, treinamento, orientacao pedagogica e educacional, avaliacao de conhecimentos de qualquer natureza.
Cod/Município da incidência do ISSQN: Natureza da Operação:
3106200 / Belo Horizonte Tributação no município

Regime Especial de Tributação: ME ou EPP do Simples Nacional

Valor dos serviços:	R\$ 10.000,00	Valor dos serviços:	R\$ 10.000,00
(-) Descontos:	R\$ 0,00	(-) Deduções:	R\$ 0,00
(-) Retenções Federais:	R\$ 0,00	(-) Desconto Incondicionado:	R\$ 0,00
(-) ISS Retido na Fonte:	R\$ 240,00	(=) Base de Cálculo:	R\$ 10.000,00
Valor Líquido:	R\$ 9.760,00	(x) Alíquota:	2,4%
		(=)Valor do ISS:	R\$ 240,00

Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a credito fiscal de IPI.
Outras Informações:
Chave de acesso no Ambiente de Dados Nacional: 31062001235946453000190240000000001124059703389872.

 Prefeitura de Belo Horizonte - Secretaria Municipal de Fazenda
Rua Espírito Santo, 605 - 3º andar - Centro - CEP: 30160-919 - Belo Horizonte MG.
Dúvidas: SIGESP  **NOTA**
10