



Processo nº	2988/23
Rubrica	Folha nº 100

Órgão/Entidade Proponente Instituto de Gastronomia Cultura e Turismo Panela de Barro			CNPJ 24.063.391/0001-51
Endereço Rua Muniz Freire, 79			
Cidade Castelo	UF ES	CEP 29.360-000	DDD/Telefone (28) 99886-4949
Conta Corrente 34722439	Banco 021 - Banestes	Agência 116	Praça de Pagamento Banestes - Agência Castelo
Nome do Responsável Alessandro Adrelle Eller Dias			CPF 031.949.207-90
CI/Órgão Exp 1186402 SESP ES	Cargo Representante Legal	Função Presidente	
Endereço Rua Francisco Rubim, 176, Bento Ferreira, Vitória/ES, Ed. Ilhas Gregas			CEP 29.050-680

DADOS CADASTRAIS

DESCRIÇÃO DO PROJETO

Título do Projeto IX FESTIVAL GASTRONÔMICO E CULTURAL SANTA TERESA GOURMET 2023	Período de Vigência	
	Início 14 a 16/04/2023	Término 20 a 23/04/2023
Identificação do Objeto: Convênio entre a Prefeitura Municipal de Santa Teresa, especialmente no que concerne à realização do IX FESTIVAL GASTRONÔMICO E CULTURAL SANTA TERESA GOURMET 2023		

1. APRESENTAÇÃO

A promulgação da Lei federal Nº 13.617/2018, que reconhece Santa Teresa como a Primeira Colônia Italiana do Brasil e também do reconhecimento em 2015 por meio da Lei Estadual 10378/2015, de autoria da Deputada Luzia Toledo, como a Capital Estadual da Imigração Italiana. O título de Capital Capixaba da Gastronomia Italiana, mostra a importância desde destino capixaba para o turismo e para a gastronomia. A Gastronomia ajuda a contar a história da humanidade, porém nunca se degustou tanto este assunto como atualmente, chegando a movimentar cerca de 10% da economia mundial, segundo dados do Banco Mundial.

O sucesso das oito edições do Santa Teresa Gourmet, consagrando como o maior Festival de Gastronomia Capixaba elevando o município de Santa Teresa como o principal destino gastronômico do Estado.

Este evento tem na base de sua concepção a difusão da culinária regional, com a influência dos costumes e receitas trazidas pelos imigrantes europeus a mais de 140 anos para o Brasil, fomentando o turismo de cunho cultural e promovendo a utilização dos "recursos da terra".

O evento contará com um espaço inovador, que reunirá os produtores locais, num ambiente de café colonial, integrando a agroindústria artesanal, os cafés especiais e o artesanato, além de levar para mais perto do público a cultura típica italiana da primeira Colônia no Brasil.

A expectativa é que o evento tenha um público, distribuído nos restaurantes, cervejarias, bistrôs, delicatessen, casas de entretenimento, museus, circuitos turísticos do Caravaggio, dos Colibris de Aparecidinha, Vale do Imigrante e Vale do Canaã, passando para 30 mil participantes nos 07 dias de evento. Pretende-se então elevar a competitividade de Santa Teresa a um destino referência Nacional em Gastronomia, a exemplo de Tiradentes em Minas Gerais, além de valorizar os produtos locais, como o vinho, massas, licores, espumantes e gerar oportunidades de negócios, ampliando a renda dos empreendedores e colaboradores, organizando a oferta turística em parceria com as instituições do território.

SEGMENTO DE PÚBLICO A SER CONTEMPLADOS



Processo n.º 2988/23	
Rubrica	Folha n.º 101

- Pequenos produtores, notadamente aqueles com produção familiar que tenham capacitação para fornecimento regular e com qualidade para os restaurantes;
- População em geral, principalmente em virtude do conjunto de atrativos, do seu período de duração e da natureza do projeto, com enorme e variado público, composto por ampla faixa etária, abrangência regional e diversidade cultural;
- Empreendimentos ligados área de alimentos e bebidas;
- Agroindústrias, Agronegócios;
- Empresas fornecedoras de equipamentos, bens e insumos para os restaurantes, em processo complementar aos pequenos produtores;
- Bares e Restaurantes, serviços e comércio em geral e meios de hospedagem;
- Clientes vindos principalmente da Grande Vitória, Colatina, Região dos Imigrantes e de todo território Nacional.

MERCADO-ALVO:

- População em geral, principalmente em virtude do conjunto de atrativos, do seu período de duração e da natureza do projeto, com enorme e variado público, composto por ampla faixa etária, abrangência regional e diversidade cultural;
- Empresas fornecedoras de equipamentos, bens e insumos para os restaurantes, em processo complementar aos pequenos produtores.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 IMPACTOS DESTE FESTIVAL GASTRONÔMICO NO TURISMO LOCAL E REGIONAL

SANTA TERESA, município localizado na região Central Serrana do Estado do Espírito Santo foi um dos municípios colonizados por italianos e possui características físicas, culturais e naturais que o diferencia dos demais. Por se tratar de uma região mais interiorana, seus habitantes dedicam-se ao fabrico de licores, vinhos e queijos caseiros, costume este herdado dos seus antepassados. Apreciar um bom vinho e uma excelente comida caseira nos cafés coloniais ou nas fazendas abertas ao agroturismo é um dos melhores programas da região.

Reconhecida como capital capixaba da gastronomia Italiana (Lei Estadual 10378/2015) e primeira colônia Italiana do Brasil (Lei federal Nº 13.617/2018), com belos vales, cadeia de montanhas, gente bonita e acolhedora e ser um dos principais destinos turísticos capixaba, mostra a importância desde destino para o turismo e para a gastronomia.

A Rua do Lazer, uma autêntica viela italiana e principal point turístico deste simpático, é um dos principais atrativos do Espírito Santo, principalmente após a conclusão da obra do cabeamento subterrâneo compreendendo cerca de 500 metros de extensão da via e o fechamento total da via nos finais de semana e feriados.

Nesse sentido, este festival gastronômico visa impulsionar a gastronomia local valorizando os empreendimentos turísticos e a produção local, consequentemente ampliando a oferta turística e consolidando o destino de Santa Teresa como referência em gastronomia no Estado do ES.

Para apropriar-se do potencial turístico e de geração de negócios, torna-se latente promover ações que gerem inovação. Neste sentido a gastronomia mostra-se como oportunidade de aproveitar os pontos fortes já consagrados, direcionando as ações a comercialização, ampliando os mercados emissivos dentro do próprio Estado do Espírito Santo e regiões próximas dos Estados do Rio de Janeiro e Minas Gerais, prioritariamente.

Diante destes fatos, este projeto foi desenvolvido juntamente com os demais parceiros estratégicos se integrando aos empreendedores do setor, apropriando-se deste forte destino do turismo no Estado do Espírito Santo, buscando saídas inovadoras para o período de baixa temporada, onde o movimento de turistas cai drasticamente, evidenciando forte sazonalidade do setor, atuando diretamente na mitigação por meio de ações de acesso a mercados, tomando como base a gastronomia, para promover o aumento do fluxo turístico durante todo o ano.

As micro e pequenas empresas serão beneficiadas diretamente da seguinte forma:



Processo n.º 2988/23	
Rubrica	Folha n.º 10

- **Produtores rurais:** identificação dos produtos típicos produzidos para utilização destes, nas receitas durante as aulas show, além da integração destes com o trade turístico (restaurantes e meios de hospedagem) e comercialização direta para o cliente final;
- **Profissionais do setor:** conhecimento de novas possibilidades gastronômicas e ampliação do conhecimento sobre a gastronomia por meio de oficinas e orientações técnicas;
- **Empreendimentos gastronômicos:** oferta de novos produtos (pratos) serviços (atendimento) e consequente ampliação de fluxo através da oferta diferenciada, diversificada e principalmente pelas ferramentas promocionais;
- **Meios de hospedagem e prestadores de serviços turísticos:** aumento da taxa de ocupação e aquisição dos serviços em consequência do aumento do fluxo turístico na região.

Diante do exposto, esta entidade criada com o objetivo de fomentar o desenvolvimento da gastronomia e da cultura em suas diversas modalidades dentro do Estado do ES, reconhecido em todo território nacional como um caso de sucesso nascido no ES, contempla em suas ações a realização de Festivais Gastronômicos como o Santa Teresa Gourmet.

Salientamos que a realização de um Festival Gastronômico, por si só já se mostra como uma ferramenta eficaz para a promoção do destino, gerando pauta para a imprensa e fazendo com que o trade se organize para se promover coletivamente.

3. OBJETIVO GERAL E OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Pretende criar as condições para aprimorar, qualificar e fortalecer a identidade gastronômica municipal, com a promoção e estímulo a gastronomia baseada nos costumes dos Imigrantes, principalmente por meio dos produtos do agroturismo, agronegócio e agroindústria. Gerar oportunidades de negócios aos empreendedores locais, organizando a oferta turística e as ações empreendedoras em parcerias com os circuitos turísticos já existentes, às instituições do território e demais parceiros estratégicos, abrindo a temporada capixaba dos Festivais gastronômicos e já promovendo o destino para a alta temporada.

Objetivos Específicos:

- Valorizar a gastronomia capixaba;
- Fomentar as MPE's do segmento (empresas produtoras e os próprios restaurantes), por meio do consumo estimulado pelo apelo visual e melhoria das receitas já praticadas nos estabelecimentos;
- Apresentar ao Brasil as riquezas do segmento gastronômico capixaba, sobretudo na Região dos Imigrantes;
- Valorizar o agronegócio, gerando procura e consequentemente consumo dos ingredientes dos pratos inseridos no festival;
- Gerar renda aos produtores rurais pela melhoria da oferta gastronômica e consequentemente do fluxo turístico da região;
- Valorizar a identidade Gastronômica Regional e local, por meio dos pratos com ingredientes típicos;
- Atentar as boas práticas com a Segurança Alimentar e a Legislação Vigente (ANVISA) e Alimentação Saudáveis;
- Qualificar os empreendimentos de alimentação;
- Valorizar os produtos da terra, por meio do consumo dos ingredientes dos pratos inseridos no festival;
- Ampliar o fluxo turístico na região com a melhor apresentação dos Pratos;
- Diversificação Gastronômica;
- Oferecer pratos a preços promocionais e em formato de degustação, de modo atingir principalmente a classe média, que vem cada vez mais buscando conhecer os Sabores Capixabas.

4. METAS/PRODUTOS

METAS	PRODUTOS	RESULTADOS ESPERADOS
Consolidar Santa Teresa como referência em Gastronomia, figurando entre os principais	Realizar o IX Festival Santa Teresa Gourmet, com o tema A Itália é aqui, com 7 dias de	Geração de mídias de vários canais de divulgação no território nacional; 30.000 visitantes consumindo os pratos oferecidos;

destinos gastronômicos do Brasil.	evento; Oficinas de Gastronomia com diversos Chef de renome e locais; Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e venda de Secos & Molhados e Cafés Especiais; Festim, Jantares Harmonizados nos restaurantes, Encontro Capixaba de Cervejas Artesanais; Concurso receitas de famílias com as Nonnas do Projeto Viver e Reviver.	Cerca de 49 restaurantes e estabelecimentos gastronômicos participantes do festival; Ocupação de 100% nos hotéis da região; 100% de Fluxo nos empreendimentos de alimentos e bebidas participantes no período do evento; Atingir 85% índice de satisfação do público alvo com o resultado do evento; Estimativa do volume financeiro gerado durante o evento, R\$ 20.000.000,00; 08 Cervejarias Capixabas 10 Municípios envolvidos diretamente; 05 circuitos turísticos envolvidos; 01 Região dos Imigrantes Cerca de 200 Empreendimentos envolvidos indiretamente (agroturismo, agroindústria e artesanato).
Fortalecer a cultura popular por meio das manifestações artísticas culturais, como teatro, dança, música, enfatizando a contribuição do imigrante para identidade cultural de Santa Teresa.	Apresentação musicais capixabas, teatro, dança, sarais e resgate das tradições e da gastronomia local, com a valorização da história da primeira Colônia Italiana do Brasil.	Diversas apresentações artísticas realizadas na praça central durante o Festival. - típica Italiana; - 25 apresentações musicais; - Cantarola Italiana - Restaurante das Nonnas (Torttei, Agnolini, Nhoque de abóbora)
Contribuir para a valorização e fomento de roteiros turísticos, valorizando a identidade local.	Organização junto a receptivo local de visitas ao roteiro das vinícolas e cantinas de Santa Teresa.	Divulgação do Roteiro das Vinícolas e Cantinas, no material promocional do evento; Realização de oficinas sobre cultivo de uvas e confecção do vinho; Comercialização de ao menos um roteiro junto a receptivo local.
Contribuir para o aperfeiçoamento dos estabelecimentos envolvidos, por meio de capacitação.	Efetivação das oficinas de capacitação com 70% de participação dos estabelecimentos.	Realização de oficina com dicas: Métodos apropriados para preparo e conceituação sobre cafés especiais; Utilização das mídias sociais na alavancagem do negócio; Técnicas gastronômicas; Apresentação de pratos.

5. RESULTADOS ESPERADOS

Expectativa de ocupação de 100% da Rede Hoteleira formal e informal;
Expectativa de 100% na ocupação nos bares e restaurantes participantes;
Aumento do fornecimento e consumo da gastronomia local em 80%;
Exposição de Santa Teresa de maneira positiva no cenário gastronômico nacional, como polo turístico e consolidação da imagem deste município como referência em turismo para todo território Nacional;
Fomentar o cliente que está cada vez mais buscando por experiência associadas à produção local;
Provocar o olhar da nova classe média para a gastronomia;
Mecanismo facilitador entre o turista e os restaurantes;
Estímulo ao consumo no segmento gourmet;



Processo n.º 2988/23	
Rubrica 11	Folha n.º 104

Geração de emprego e renda dentro do segmento gastronômico;
Agregação de conhecimento pelos empresários, produtores rurais e profissionais que atuam no setor;
Desenvolvimento de fornecedores locais, trazendo renda e trabalho para os pequenos produtores;
Melhoria dos produtos ofertados, dado a relação direta entre o produtor e o empresário que processa o produto;
Divulgação das riquezas gastronômicas e culturais do estado;
Inserção do estado no universo gastronômico nacional;
Melhoria das condições de atendimento nos estabelecimentos;
Divulgação e promoção dos estabelecimentos e dos produtos locais;
Elevação do fluxo de negócios;
Minimização dos efeitos da baixa temporada turística;
Destaque do setor nos planos e projetos de desenvolvimento turístico e geral do espírito santo;
Difusão das riquezas gastronômicas e culturais do estado;

INDICADORES	META
Restaurantes e estabelecimentos gastronômicos participantes	49
Período do evento	7 dias
Empreendimentos envolvidos (agroturismo, comércio, agroindústria, hotéis, casas de Cafés, etc)	200
Fluxo nos empreendimentos de Alimentos e Bebidas participantes no período do evento	100%
Índice de satisfação do público alvo com o resultado do evento	85%
Desenvolvimento de Oficinas	2
Estimativa do volume financeiro gerado durante o evento	R\$ 20.000.000,00
Circuitos Turísticos	05
Municípios abrangidos (Santa Teresa, Santa Maria, Ibirapu, João Neiva, São Roque do Canaã, Vitória, Serra, Vila Velha, Aracruz, Castelo)	10
Região Turística (dos Imigrantes)	01
Público participante do festival	30.000

6. METODOLOGIA/ESTRATÉGIA DE AÇÃO

1ª ETAPA – AÇÕES PREPARATÓRIAS: DEFINIÇÃO DO ESCOPO DO PROJETO

Sensibilizar os Stakeholders para estruturação e envolvimento do trade local;
Realizar oficinas junto aos parceiros para planejamento, desenvolvimento e validação das ações;
Apoiar a elaboração do Plano de Comunicação do Projeto, finalização dos layouts da comunicação; Apoiar, monitorar e estabelecer os critérios para a mobilização dos empreendimentos envolvidos, com orientação sobre as informações pertinentes ao escopo do projeto, além de orientar quanto à identidade gastronômica local; Monitoramento das ações.

2ª ETAPA – EXECUÇÃO DO PROJETO

Contratação de fornecedores para a execução dos serviços necessários para a realização do projeto com a construção e manutenção das ferramentas eletrônicas de divulgação do evento
PLANO DE APLICAÇÃO PARA REDES SOCIAIS, com postagens de envolvimento para divulgação dos pratos, atrativos, programação do evento, como também dos empreendimentos participantes;
Acompanhar a montagem e desmontagem do evento, bem como a aplicação dos layouts, garantir a segurança, limpeza, ordenamento das ações;
Realização de **AULAS SHOW DE GASTRONOMIA** com Chefs Capixabas, além de cozinheiros locais com apresentação gratuita; atrações **MUSICAIS** de boa qualidade e gratuitas; **ENCONTRO CAPIXABA DE CERVEJAS ARTESANAIS**; Aula Show de Gastronomia para crianças – **ESPAÇO KIDS**; **ESPAÇO SANTA MERCEARIA** - Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e artesanato, **VENDA DE SECOS & MOLHADOS e CAFÉS ESPECIAIS**;



Processo n.º	2988/13
Rubrica	Folha n.º 105

FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR, AGROINDÚSTRIA ARTESANAL E ARTESANAL local;

Acompanhar presencialmente a execução das etapas de modo a garantir que este esteja em conformidade com o escopo construído de forma participativa com a comunidade local e Monitoramento das ações;

3ª ETAPA: AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DOS IMPACTOS DO PROJETO:

Monitoramento das ações; Realização de reunião de avaliação junto aos Stakeholders e anotação das lições aprendidas;

Apresentar o relatório de impacto e finalização do projeto.

7. CRONOGRAMA FÍSICO

ETAPAS	DATA	
	Início	Término
Ações Preparatórias: Definição do Escopo do projeto: Sensibilizar os stakeholders para estruturação e envolvimento do trade local; Realizar oficinas junto aos parceiros para planejamento, desenvolvimento e validação das ações; Apoiar a elaboração do Plano de Comunicação do Projeto, finalização dos layouts da comunicação; Apoiar, monitorar e estabelecer os critérios para a mobilização dos empreendimentos envolvidos, com orientação sobre as informações pertinentes ao escopo do projeto, além de orientar quanto à identidade gastronômica local;	Março/2023	Março/2023
Execução do projeto com a contratação de fornecedores para a execução dos serviços necessários para a realização do projeto com a construção e manutenção das ferramentas eletrônicas de divulgação do evento, com postagens de envolvimento para divulgação dos pratos, atrativos, programação do evento, como também dos empreendimentos participantes; realização do FESTIVAL GASTRONÔMICO SANTA TERESA GOURMET , com pratos promocionais nos estabelecimentos participantes - 20 dias anteriores à realização do Festival, os empreendimentos participantes comercializarão os pratos promocionais, onde os turistas e demais interessados poderão degustar os pratos confeccionados pelos empreendedores locais com a supervisão dos chefs; realização de AULAS SHOW DE GASTRONOMIA com Chefs Capixabas e Chefs de cada uma das 5 Regiões do Brasil (Espaço Cozinha Brasil), além de cozinheiros locais com apresentação gratuita; realização de FESTIM (Jantar Harmonizado) com entrada paga; atrações MUSICAIS de boa qualidade e gratuitas; ENCONTRO CAPIXABA DE CERVEJAS ARTESANAIS ; Aula Show de Gastronomia para crianças – ESPAÇO KIDS ; Realização do Projeto Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e artesanato, VENDE DE SECOS & MOLHADOS e CAFÉS ESPECIAIS ; CONCURSO RECEITAS DE FAMÍLIAS com as Nonnas do Projeto Viver e Reviver. Acompanhar presencialmente a execução das etapas de modo a garantir que este esteja em conformidade com o escopo construído de forma participativa com a comunidade local; Monitoramento das ações	Abril/2023	Abril/2023



Processo n.º	2988/23
Rubrica	Folha n.º 106

Avaliação e monitoramento dos impactos do projeto: Monitoramento das ações; Realização de reunião de avaliação junto aos Stakeholders e anotação das lições aprendidas; Apresentar o relatório de impacto e finalização do projeto com inserção de fotos.	Maio/2023	Julho/2023
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------

8. MEMÓRIA DE CÁLCULO

N	Descrição	Unidade	Qtd.	Preço Unit.	Total
1	Impressão de Flyer em formato 4/4 cores 115gr em papel Colchê, formato 15 X 21 cm sobre o evento	Unidades	20000	R\$ 0,28	R\$ 5.600,00
2	Impressão de guia em formato de folheto contendo informações dos restaurantes participantes e programação do evento, 4/4 115g em papel Colchê, mínimo de 24 pág. formato 10 x 15 cm.	Unidades	10000	R\$ 1,20	R\$ 12.000,00
3	Banner em lona 340 gr. sem verniz com ilhós (programação, portal, fundo de palco, comunicação visual do evento) e adesivos para os estandes, testeiras, cardápios	Unidade	60	R\$ 90,00	R\$ 5.400,00
4	Realização de despesas com publicidade com a criação dos layouts (Identidade visual do evento, banners, etc.). Criação e Manutenção das redes sociais do evento. Gerenciamento dos veículos de comunicação, preparação de Kit imprensa, interlocução com jornalistas e blogs.	Serviço	1	R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00
5	Assessoria de imprensa antes, durante e depois do evento (com geração de conteúdo para a imprensa e as redes sociais oficiais do evento matérias, notícias, divulgação, pratos, receitas, dicas, etc.)	Serviço	1	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
6	Locação de equipamento áudio visual para transmissão simultânea da confecção dos pratos (Microfone Red7, TV Full HD com suporte, câmera Full HD e cabos e operador de áudio e vídeo)	Serviço	1	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00
7	Contratação de empresa responsável pela Organização do evento, vigilância, limpeza, equipe de apoio, mobilização, com todas as despesas de Material de Escritório e despesas administrativas, alimentação da equipe, hospedagem	Serviço	1	R\$ 17.500,00	R\$ 17.500,00
8	Locação de Estandes em Octanor para a praça de alimentação (7 dias de locação, 02 finais de semana)	M²	200	R\$ 250,00	R\$ 50.000,00
9	Tenda Galpão em q30 com laudo de incombustibilidade medindo 15x45metros para abrigar a praça de alimentação do evento (7 dias de locação, 02 finais de semana)	M²	675	R\$ 45,00	R\$ 30.375,00
10	Decoração da área do evento com o fornecimento de mobília para os expositores	Conjunto	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
11	Piso em madeira naval com estrutura de ferro para a praça de alimentação	M²	675	R\$ 25,00	R\$ 16.875,00
Total					R\$ 186.750,00



Processo n.º	2988/23
Rubrica	Folha n.º 107

9. PROGRAMAÇÃO (sujeita a alterações)

O Festival acontecerá de 14 a 16 de abril e de 20 a 23 de abril na praça Duque de Caxias, a praça da Cultura, envolvendo, Cozinha da Nonna (Tortelle, Nhoque e Agnolini), Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais, Espaço ao Vivo, Espaço Adega - Delicatessen & Vinhos, Santa Mercarias, Café Colonial, Venda de Secos & Molhados, exposição de flores, palco Sicoob; cozinha supermercado Tresmann - Fiore; roteiro das vinícolas; Roteiro das Cervejarias; MUSEU MELO LEITÃO, programação em locais privados, Pousada e Restaurante Villa Theodora, Red Rock, Pub Toca do Rota.

A programação é sendo construída de forma participativa e tripartite.

10. PLANO DE APLICAÇÃO (R\$ 1,00)

Natureza da despesa		Total	Concedente	Proponente
Código	Especificação			
33504100	Transferência à instituição privada sem fins lucrativos	186.750,00	186.750,00	
TOTAL		186.750,00	186.750,00	

11. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$ 1,00)

Concedente


Meta	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN
				R\$ 186.750,00		

12. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto a esta municipalidade, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Estadual ou qualquer órgão ou entidades da Administração Pública Municipal e Estadual, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas nos orçamentos do Estado do Espírito Santo, na forma deste Plano de Trabalho.

Pede deferimento,

Castelo-ES, 27 de fevereiro de 2023


Alessandro Adrelle Eller Dias - Presidente
Instituto Panela de Barro - IPB

APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE

Aprovado

Local e Data


Concedente
RODRIGO BRITO
Secretário Municipal de
Turismo e Cultura



Processo n.º	2988/23
Rubrica	108

DECLARAÇÃO DA NÃO OCORRÊNCIA DE IMPEDIMENTOS

Declaro para os devidos fins, nos termos do art. 26, **caput**, inciso IX, do Decreto nº 8.726, de 2016, que o INSTITUTO DE GASTRONOMIA, CULTURA E TURISMO PANELA DE BARRO e seus dirigentes não incorrem em quaisquer das vedações previstas no art. 39 da Lei nº 13.019, de 2014. Nesse sentido, a citada entidade:

- Está regularmente constituída ou, se estrangeira, está autorizada a funcionar no território nacional;
- Não foi omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada;
- Não tem como dirigente membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública da mesma esfera governamental na qual será celebrado o termo de colaboração, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau. *Observação: a presente vedação não se aplica às entidades que, pela sua própria natureza, sejam constituídas pelas autoridades ora referidas (o que deverá ser devidamente informado e justificado pela OSC), sendo vedado que a mesma pessoa figure no instrumento de parceria simultaneamente como dirigente e administrador público (art. 39, §5º, da Lei nº 13.019, de 2014);*
- Não teve as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos cinco anos, observadas as exceções previstas no art. 39, **caput**, inciso IV, alíneas "a" a "c", da Lei nº 13.019, de 2014;
- Não se encontra submetida aos efeitos das sanções de suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora e, por fim, declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo;
- Não teve contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; e
- Não tem entre seus dirigentes pessoa cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação; ou considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

Castelo-ES, 24 de fevereiro de 2023.


ALESSANDRO ADRELLE ELLER DIAS - PRESIDENTE

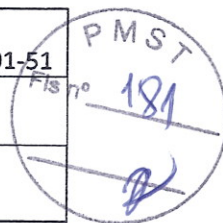
INSTITUTO DE GASTRONOMIA, CULTURA E TURISMO PANELA DE BARRO - IPB

Conferir com
original
Jaqueline S. Lahass
Gerente de Projetos



Processo n°	2988/23
Rubrica	11
Folha n°	100

Órgão/Entidade Proponente Instituto de Gastronomia Cultura e Turismo Panela de Barro			CNPJ 24.063.391/0001-51
Endereço Rua Muniz Freire, 79			
Cidade Castelo	UF ES	CEP 29.360-000	DDD/Telefone (28) 99886-4949
Conta Corrente 34722439	Banco 021 - Banestes	Agência 116	Praça de Pagamento Banestes - Agência Castelo
Nome do Responsável Alessandro Adrelle Eller Dias			CPF 031.949.207-90
CI/Órgão Exp 1186402 SESP ES	Cargo Representante Legal	Função Presidente	
Endereço Rua Francisco Rubim, 176, Bento Ferreira, Vitória/ES, Ed. Ilhas Gregas			CEP 29.050-680



DADOS CADASTRAIS

DESCRIÇÃO DO PROJETO

Título do Projeto IX FESTIVAL GASTRONÔMICO E CULTURAL SANTA TERESA GOURMET 2023	Período de Vigência	
	Início 14 a 16/04/2023	Término 20 a 23/04/2023
Identificação do Objeto: Convênio entre a Prefeitura Municipal de Santa Teresa, especialmente no que concerne à realização do IX FESTIVAL GASTRONÔMICO E CULTURAL SANTA TERESA GOURMET 2023		

1. APRESENTAÇÃO

A promulgação da Lei federal Nº 13.617/2018, que reconhece Santa Teresa como a Primeira Colônia Italiana do Brasil e também do reconhecimento em 2015 por meio da Lei Estadual 10378/2015, de autoria da Deputada Luzia Toledo, como a Capital Estadual da Imigração Italiana. O título de Capital Capixaba da Gastronomia Italiana, mostra a importância desde destino capixaba para o turismo e para a gastronomia. A Gastronomia ajuda a contar a história da humanidade, porém nunca se degustou tanto este assunto como atualmente, chegando a movimentar cerca de 10% da economia mundial, segundo dados do Banco Mundial.

O sucesso das oito edições do Santa Teresa Gourmet, consagrando como o maior Festival de Gastronomia Capixaba elevando o município de Santa Teresa como o principal destino gastronômico do Estado.

Este evento tem na base de sua concepção a difusão da culinária regional, com a influência dos costumes e receitas trazidas pelos imigrantes europeus a mais de 140 anos para o Brasil, fomentando o turismo de cunho cultural e promovendo a utilização dos "recursos da terra".

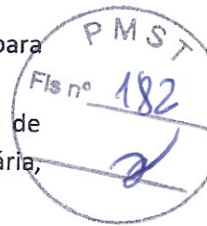
O evento contará com um espaço inovador, que reunirá os produtores locais, num ambiente de café colonial, integrando a agroindústria artesanal, os cafés especiais e o artesanato, além de levar para mais perto do público a cultura típica italiana da primeira Colônia no Brasil.

A expectativa é que o evento tenha um público, distribuído nos restaurantes, cervejarias, bistrôs, delicatessen, casas de entretenimento, museus, circuitos turísticos do Caravaggio, dos Colibris de Aparecidinha, Vale do Imigrante e Vale do Canaã, passando para 30 mil participantes nos 07 dias de evento. Pretende-se então elevar a competitividade de Santa Teresa a um destino referência Nacional em Gastronomia, a exemplo de Tiradentes em Minas Gerais, além de valorizar os produtos locais, como o vinho, massas, licores, espumantes e gerar oportunidades de negócios, ampliando a renda dos empreendedores e colaboradores, organizando a oferta turística em parceria com as instituições do território.

SEGMENTO DE PÚBLICO A SER CONTEMPLADOS



Processo nº 2988/23	
Rubrica	Folha nº 101



- Pequenos produtores, notadamente aqueles com produção familiar que tenham capacitação para fornecimento regular e com qualidade para os restaurantes;
- População em geral, principalmente em virtude do conjunto de atrativos, do seu período de duração e da natureza do projeto, com enorme e variado público, composto por ampla faixa etária, abrangência regional e diversidade cultural;
- Empreendimentos ligados área de alimentos e bebidas;
- Agroindústrias, Agronegócios;
- Empresas fornecedoras de equipamentos, bens e insumos para os restaurantes, em processo complementar aos pequenos produtores;
- Bares e Restaurantes, serviços e comércio em geral e meios de hospedagem;
- Clientes vindos principalmente da Grande Vitória, Colatina, Região dos Imigrantes e de todo território Nacional.

MERCADO-ALVO:

- População em geral, principalmente em virtude do conjunto de atrativos, do seu período de duração e da natureza do projeto, com enorme e variado público, composto por ampla faixa etária, abrangência regional e diversidade cultural;
- Empresas fornecedoras de equipamentos, bens e insumos para os restaurantes, em processo complementar aos pequenos produtores.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 IMPACTOS DESTE FESTIVAL GASTRONÔMICO NO TURISMO LOCAL E REGIONAL

SANTA TERESA, município localizado na região Central Serrana do Estado do Espírito Santo foi um dos municípios colonizados por italianos e possui características físicas, culturais e naturais que o diferencia dos demais. Por se tratar de uma região mais interiorana, seus habitantes dedicam-se ao fabrico de licores, vinhos e queijos caseiros, costume este herdado dos seus antepassados. Apreciar um bom vinho e uma excelente comida caseira nos cafés coloniais ou nas fazendas abertas ao agroturismo é um dos melhores programas da região.

Reconhecida como capital capixaba da gastronomia Italiana (Lei Estadual 10378/2015) e primeira colônia Italiana do Brasil (Lei federal Nº 13.617/2018), com belos vales, cadeia de montanhas, gente bonita e acolhedora e ser um dos principais destinos turísticos capixaba, mostra a importância deste destino para o turismo e para a gastronomia.

A Rua do Lazer, uma autêntica viela italiana e principal point turístico deste simpático, é um dos principais atrativos do Espírito Santo, principalmente após a conclusão da obra do cabeamento subterrâneo compreendendo cerca de 500 metros de extensão da via e o fechamento total da via nos finais de semana e feriados.

Nesse sentido, este festival gastronômico visa impulsionar a gastronomia local valorizando os empreendimentos turísticos e a produção local, consequentemente ampliando a oferta turística e consolidando o destino de Santa Teresa como referência em gastronomia no Estado do ES.

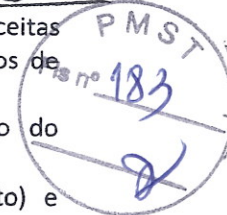
Para apropriar-se do potencial turístico e de geração de negócios, torna-se latente promover ações que gerem inovação. Neste sentido a gastronomia mostra-se como oportunidade de aproveitar os pontos fortes já consagrados, direcionando as ações a comercialização, ampliando os mercados emissivos dentro do próprio Estado do Espírito Santo e regiões próximas dos Estados do Rio de Janeiro e Minas Gerais, prioritariamente.

Diante destes fatos, este projeto foi desenvolvido juntamente com os demais parceiros estratégicos se integrando aos empreendedores do setor, apropriando-se deste forte destino do turismo no Estado do Espírito Santo, buscando saídas inovadoras para o período de baixa temporada, onde o movimento de turistas cai drasticamente, evidenciando forte sazonalidade do setor, atuando diretamente na mitigação por meio de ações de acesso a mercados, tomando como base a gastronomia, para promover o aumento do fluxo turístico durante todo o ano.

As micro e pequenas empresas serão beneficiadas diretamente da seguinte forma:



Processo n.º 2988/23	
Rubrica	Folha n.º 102



- **Produtores rurais:** identificação dos produtos típicos produzidos para utilização destes, nas receitas durante as aulas show, além da integração destes com o trade turístico (restaurantes e meios de hospedagem) e comercialização direta para o cliente final;
- **Profissionais do setor:** conhecimento de novas possibilidades gastronômicas e ampliação do conhecimento sobre a gastronomia por meio de oficinas e orientações técnicas;
- **Empreendimentos gastronômicos:** oferta de novos produtos (pratos) serviços (atendimento) e consequente ampliação de fluxo através da oferta diferenciada, diversificada e principalmente pelas ferramentas promocionais;
- **Meios de hospedagem e prestadores de serviços turísticos:** aumento da taxa de ocupação e aquisição dos serviços em consequência do aumento do fluxo turístico na região.

Diante do exposto, esta entidade criada com o objetivo de fomentar o desenvolvimento da gastronomia e da cultura em suas diversas modalidades dentro do Estado do ES, reconhecido em todo território nacional como um caso de sucesso nascido no ES, contempla em suas ações a realização de Festivais Gastronômicos como o Santa Teresa Gourmet.

Salientamos que a realização de um Festival Gastronômico, por si só já se mostra como uma ferramenta eficaz para a promoção do destino, gerando pauta para a imprensa e fazendo com que o trade se organize para se promover coletivamente.

3. OBJETIVO GERAL E OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Pretende criar as condições para aprimorar, qualificar e fortalecer a identidade gastronômica municipal, com a promoção e estímulo a gastronomia baseada nos costumes dos Imigrantes, principalmente por meio dos produtos do agroturismo, agronegócio e agroindústria. Gerar oportunidades de negócios aos empreendedores locais, organizando a oferta turística e as ações empreendedoras em parcerias com os circuitos turísticos já existentes, às instituições do território e demais parceiros estratégicos, abrindo a temporada capixaba dos Festivais gastronômicos e já promovendo o destino para a alta temporada.

Objetivos Específicos:

- Valorizar a gastronomia capixaba;
- Fomentar as MPE's do segmento (empresas produtoras e os próprios restaurantes), por meio do consumo estimulado pelo apelo visual e melhoria das receitas já praticadas nos estabelecimentos;
- Apresentar ao Brasil as riquezas do segmento gastronômico capixaba, sobretudo na Região dos Imigrantes;
- Valorizar o agronegócio, gerando procura e consequentemente consumo dos ingredientes dos pratos inseridos no festival;
- Gerar renda aos produtores rurais pela melhoria da oferta gastronômica e consequentemente do fluxo turístico da região;
- Valorizar a identidade Gastronômica Regional e local, por meio dos pratos com ingredientes típicos;
- Atentar as boas práticas com a Segurança Alimentar e a Legislação Vigente (ANVISA) e Alimentação Saudáveis;
- Qualificar os empreendimentos de alimentação;
- Valorizar os produtos da terra, por meio do consumo dos ingredientes dos pratos inseridos no festival;
- Ampliar o fluxo turístico na região com a melhor apresentação dos Pratos;
- Diversificação Gastronômica;
- Oferecer pratos a preços promocionais e em formato de degustação, de modo atingir principalmente a classe média, que vem cada vez mais buscando conhecer os Sabores Capixabas.

4. METAS/PRODUTOS

METAS	PRODUTOS	RESULTADOS ESPERADOS
Consolidar Santa Teresa como referência em Gastronomia, figurando entre os principais	Realizar o IX Festival Santa Teresa Gourmet, com o tema A Itália é aqui, com 7 dias de	Geração de mídias de vários canais de divulgação no território nacional; 30.000 visitantes consumindo os pratos oferecidos;

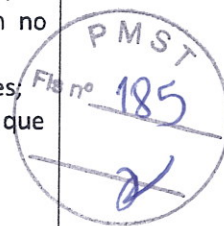
destinos gastronômicos do Brasil.	evento; Oficinas de Gastronomia com diversos Chef de renome e locais; Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e venda de Secos & Molhados e Cafés Especiais; Festim, Jantares Harmonizados nos restaurantes, Encontro Capixaba de Cervejas Artesanais; Concurso receitas de famílias com as Nonnas do Projeto Viver e Reviver.	Cerca de 49 restaurantes e estabelecimentos gastronômicos participantes do festival; Ocupação de 100% nos hotéis da região; 100% de Fluxo nos empreendimentos de alimentos e bebidas participantes no período do evento; Atingir 85% índice de satisfação do público alvo com o resultado do evento; Estimativa do volume financeiro gerado durante o evento, R\$ 20.000.000,00; 08 Cervejarias Capixabas 10 Municípios envolvidos diretamente; 05 circuitos turísticos envolvidos; 01 Região dos Imigrantes Cerca de 200 Empreendimentos envolvidos indiretamente (agroturismo, agroindústria e artesanato).
Fortalecer a cultura popular por meio das manifestações artísticas culturais, como teatro, dança, música, enfatizando a contribuição do imigrante para identidade cultural de Santa Teresa.	Apresentação musicais capixabas, teatro, dança, sarais e resgate das tradições e da gastronomia local, com a valorização da história da primeira Colônia Italiana do Brasil.	Diversas apresentações artísticas realizadas na praça central durante o Festival. - típica Italiana; - 25 apresentações musicais; - Cantarola Italiana - Restaurante das Nonnas (Torttei, Agnolini, Nhoque de abóbora)
Contribuir para a valorização e fomento de roteiros turísticos, valorizando a identidade local.	Organização junto a receptivo local de visitas ao roteiro das vinícolas e cantinas de Santa Teresa.	Divulgação do Roteiro das Vinícolas e Cantinas, no material promocional do evento; Realização de oficinas sobre cultivo de uvas e confecção do vinho; Comercialização de ao menos um roteiro junto a receptivo local.
Contribuir para o aperfeiçoamento dos estabelecimentos envolvidos, por meio de capacitação.	Efetivação das oficinas de capacitação com 70% de participação dos estabelecimentos.	Realização de oficina com dicas: Métodos apropriados para preparo e conceituação sobre cafés especiais; Utilização das mídias sociais na alavancagem do negócio; Técnicas gastronômicas; Apresentação de pratos.

5. RESULTADOS ESPERADOS

Expectativa de ocupação de 100% da Rede Hoteleira formal e informal;
Expectativa de 100% na ocupação nos bares e restaurantes participantes;
Aumento do fornecimento e consumo da gastronomia local em 80%;
Exposição de Santa Teresa de maneira positiva no cenário gastronômico nacional, como polo turístico e consolidação da imagem deste município como referência em turismo para todo território Nacional;
Fomentar o cliente que está cada vez mais buscando por experiência associadas à produção local;
Provocar o olhar da nova classe média para a gastronomia;
Mecanismo facilitador entre o turista e os restaurantes;
Estímulo ao consumo no segmento gourmet;



Processo n.º	2988/23
Rubrica	MP
Folha n.º	104



Geração de emprego e renda dentro do segmento gastronômico;
Agregação de conhecimento pelos empresários, produtores rurais e profissionais que atuam no setor;
Desenvolvimento de fornecedores locais, trazendo renda e trabalho para os pequenos produtores;
Melhoria dos produtos ofertados, dado a relação direta entre o produtor e o empresário que processa o produto;
Divulgação das riquezas gastronômicas e culturais do estado;
Inserção do estado no universo gastronômico nacional;
Melhoria das condições de atendimento nos estabelecimentos;
Divulgação e promoção dos estabelecimentos e dos produtos locais;
Elevação do fluxo de negócios;
Minimização dos efeitos da baixa temporada turística;
Destaque do setor nos planos e projetos de desenvolvimento turístico e geral do espírito santo;
Difusão das riquezas gastronômicas e culturais do estado;

INDICADORES	META
Restaurantes e estabelecimentos gastronômicos participantes	49
Período do evento	7 dias
Empreendimentos envolvidos (agroturismo, comércio, agroindústria, hotéis, casas de Cafés, etc)	200
Fluxo nos empreendimentos de Alimentos e Bebidas participantes no período do evento	100%
Índice de satisfação do público alvo com o resultado do evento	85%
Desenvolvimento de Oficinas	2
Estimativa do volume financeiro gerado durante o evento	R\$ 20.000.000,00
Circuitos Turísticos	05
Municípios abrangidos (Santa Teresa, Santa Maria, Ibirapu, João Neiva, São Roque do Canaã, Vitória, Serra, Vila Velha, Aracruz, Castelo)	10
Região Turística (dos Imigrantes)	01
Público participante do festival	30.000

6. METODOLOGIA/ESTRATÉGIA DE AÇÃO

1ª ETAPA – AÇÕES PREPARATÓRIAS: DEFINIÇÃO DO ESCOPO DO PROJETO

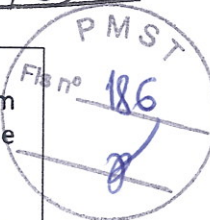
Sensibilizar os Stakeholders para estruturação e envolvimento do trade local;
Realizar oficinas junto aos parceiros para planejamento, desenvolvimento e validação das ações;
Apoiar a elaboração do Plano de Comunicação do Projeto, finalização dos layouts da comunicação; Apoiar, monitorar e estabelecer os critérios para a mobilização dos empreendimentos envolvidos, com orientação sobre as informações pertinentes ao escopo do projeto, além de orientar quanto à identidade gastronômica local; Monitoramento das ações.

2ª ETAPA – EXECUÇÃO DO PROJETO

Contratação de fornecedores para a execução dos serviços necessários para a realização do projeto com a construção e manutenção das ferramentas eletrônicas de divulgação do evento PLANO DE APLICAÇÃO PARA REDES SOCIAIS, com postagens de envolvimento para divulgação dos pratos, atrativos, programação do evento, como também dos empreendimentos participantes;
Acompanhar a montagem e desmontagem do evento, bem como a aplicação dos layouts, garantir a segurança, limpeza, ordenamento das ações;
Realização de **AULAS SHOW DE GASTRONOMIA** com Chefs Capixabas, além de cozinheiros locais com apresentação gratuita; atrações **MUSICAIS** de boa qualidade e gratuitas; **ENCONTRO CAPIXABA DE CERVEJAS ARTESANAIS**; Aula Show de Gastronomia para crianças – **ESPAÇO KIDS**; **ESPAÇO SANTA MERCEARIA** - Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e artesanato, **VENDE DE SECOS & MOLHADOS e CAFÉS ESPECIAIS**;



processo n.º	2988/13
Rubrica	Folha n.º 105

**FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR, AGROINDÚSTRIA ARTESANAL E ARTESANAL local;**

Acompanhar presencialmente a execução das etapas de modo a garantir que este esteja em conformidade com o escopo construído de forma participativa com a comunidade local e Monitoramento das ações;

3ª ETAPA: AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DOS IMPACTOS DO PROJETO:

Monitoramento das ações; Realização de reunião de avaliação junto aos Stakeholders e anotação das lições aprendidas;

Apresentar o relatório de impacto e finalização do projeto.

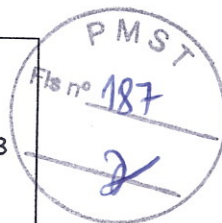
7. CRONOGRAMA FÍSICO

ETAPAS	DATA	
	Início	Término
Ações Preparatórias: Definição do Escopo do projeto: Sensibilizar os stakeholders para estruturação e envolvimento do trade local; Realizar oficinas junto aos parceiros para planejamento, desenvolvimento e validação das ações; Apoiar a elaboração do Plano de Comunicação do Projeto, finalização dos layouts da comunicação; Apoiar, monitorar e estabelecer os critérios para a mobilização dos empreendimentos envolvidos, com orientação sobre as informações pertinentes ao escopo do projeto, além de orientar quanto à identidade gastronômica local;	Março/2023	Março/2023
Execução do projeto com a contratação de fornecedores para a execução dos serviços necessários para a realização do projeto com a construção e manutenção das ferramentas eletrônicas de divulgação do evento, com postagens de envolvimento para divulgação dos pratos, atrativos, programação do evento, como também dos empreendimentos participantes; realização do FESTIVAL GASTRONÔMICO SANTA TERESA GOURMET , com pratos promocionais nos estabelecimentos participantes - 20 dias anteriores à realização do Festival, os empreendimentos participantes comercializarão os pratos promocionais, onde os turistas e demais interessados poderão degustar os pratos confeccionados pelos empreendedores locais com a supervisão dos chefs; realização de AULAS SHOW DE GASTRONOMIA com Chefs Capixabas e Chefs de cada uma das 5 Regiões do Brasil (Espaço Cozinha Brasil), além de cozinheiros locais com apresentação gratuita; realização de FESTIM (Jantar Harmonizado) com entrada paga; atrações MUSICAIS de boa qualidade e gratuitas; ENCONTRO CAPIXABA DE CERVEJAS ARTESANAIS ; Aula Show de Gastronomia para crianças – ESPAÇO KIDS ; Realização do Projeto Realização da Feira do agroturismo, agroindústria e artesanato, VENDA DE SECOS & MOLHADOS e CAFÉS ESPECIAIS ; CONCURSO RECEITAS DE FAMÍLIAS com as Nonnas do Projeto Viver e Reviver. Acompanhar presencialmente a execução das etapas de modo a garantir que este esteja em conformidade com o escopo construído de forma participativa com a comunidade local; Monitoramento das ações	Abril/2023	Abril/2023



Processo n.º	2988/23
Rubrica	106
Fólia n.º	106

Avaliação e monitoramento dos impactos do projeto: Monitoramento das ações; Realização de reunião de avaliação junto aos Stakeholders e anotação das lições aprendidas; Apresentar o relatório de impacto e finalização do projeto com inserção de fotos.	Maio/2023	Julho/2023
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------

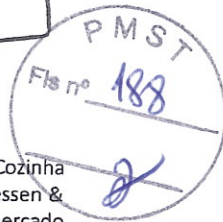


8. MEMÓRIA DE CÁLCULO

N	Descrição	Unidade	Qtd.	Preço Unit.	Total
1	Impressão de Flyer em formato 4/4 cores 115gr em papel Colchê, formato 15 X 21 cm sobre o evento	Unidades	20000	R\$ 0,28	R\$ 5.600,00
2	Impressão de guia em formato de folheto contendo informações dos restaurantes participantes e programação do evento, 4/4 115g em papel Colchê, mínimo de 24 pág. formato 10 x 15 cm.	Unidades	10000	R\$ 1,20	R\$ 12.000,00
3	Banner em lona 340 gr. sem verniz com ilhós (programação, portal, fundo de palco, comunicação visual do evento) e adesivos para os estandes, testeiras, cardápios	Unidade	60	R\$ 90,00	R\$ 5.400,00
4	Realização de despesas com publicidade com a criação dos layouts (Identidade visual do evento, banners, etc.). Criação e Manutenção das redes sociais do evento. Gerenciamento dos veículos de comunicação, preparação de Kit imprensa, interlocução com jornalistas e blogs.	Serviço	1	R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00
5	Assessoria de imprensa antes, durante e depois do evento (com geração de conteúdo para a imprensa e as redes sociais oficiais do evento matérias, notícias, divulgação, pratos, receitas, dicas, etc.)	Serviço	1	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
6	Locação de equipamento áudio visual para transmissão simultânea da confecção dos pratos (Microfone Red7, TV Full HD com suporte, câmera Full HD e cabos e operador de áudio e vídeo)	Serviço	1	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00
7	Contratação de empresa responsável pela Organização do evento, vigilância, limpeza, equipe de apoio, mobilização, com todas as despesas de Material de Escritório e despesas administrativas, alimentação da equipe, hospedagem	Serviço	1	R\$ 17.500,00	R\$ 17.500,00
8	Locação de Estandes em Octanor para a praça de alimentação (7 dias de locação, 02 finais de semana)	M²	200	R\$ 250,00	R\$ 50.000,00
9	Tenda Galpão em q30 com laudo de incombustibilidade medindo 15x45metros para abrigar a praça de alimentação do evento (7 dias de locação, 02 finais de semana)	M²	675	R\$ 45,00	R\$ 30.375,00
10	Decoração da área do evento com o fornecimento de mobília para os expositores	Conjunto	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
11	Piso em madeira naval com estrutura de ferro para a praça de alimentação	M²	675	R\$ 25,00	R\$ 16.875,00
Total					R\$ 186.750,00



Processo n.º	2988/23
Rubrica	Folha n.º 107



9. PROGRAMAÇÃO (sujeita a alterações)

O Festival acontecerá de 14 a 16 de abril e de 20 a 23 de abril na praça Duque de Caxias, a praça da Cultura, envolvendo, Cozinha da Nonna (Tortelle, Nhoque e Agnolini), Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais, Espaço ao Vivo, Espaço Adega - Delicatessen & Vinhos, Santa Mercarias, Café Colonial, Venda de Secos & Molhados, exposição de flores, palco Sicoob; cozinha supermercado Tresmann - Fiore; roteiro das vinícolas; Roteiro das Cervejarias; MUSEU MELO LEITÃO, programação em locais privados, Pousada e Restaurante Villa Theodora, Red Rock, Pub Toca do Rota.

A programação é sendo construída de forma participativa e tripartite.

10. PLANO DE APLICAÇÃO (R\$ 1,00)

Natureza da despesa		Total	Concedente	Proponente
Código	Especificação			
33504100	Transferência à instituição privada sem fins lucrativos	186.750,00	186.750,00	
TOTAL		186.750,00	186.750,00	

11. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$ 1,00)

Concedente

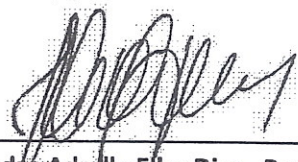
Meta	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN
				R\$ 186.750,00		

12. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto a esta municipalidade, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Estadual ou qualquer órgão ou entidades da Administração Pública Municipal e Estadual, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas nos orçamentos do Estado do Espírito Santo, na forma deste Plano de Trabalho.

Pede deferimento,

Castelo-ES, 27 de fevereiro de 2023


Alessandro Adrelle Eller Dias - Presidente
Instituto Panela de Barro - IPB

APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE

Aprovado

Local e Data


Concedente
RODRIGO BRITO
Secretário Municipal de
Turismo e Cultura