

ANEXO VI - PORTARIA MROSC TRABALHO/DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

DADOS E INFORMAÇÕES DA OSC		
Razão Social: INSTITUTO BRASILEIRO DE INTEGRAÇÃO – CULTURA, TURISMO E CIDADANIA – IBI		
Endereço Completo: SES QUADRA 03 – LOTE 22 – SETOR DE EXPANSÃO ECONÔMICA		
Município: BRASÍLIA	UF: DF	CEP: 73020-403
CNPJ: : 07.286.706/0001-00		
Site, Blog, Outros: www.ibidf.org.br		E-mail: [REDACTED]
Nome do Representante Legal: EDILANE PESSOA DE OLIVEIRA		
Cargo: Presidente		Data da investidura: 02/06/2022
RG: [REDACTED]	Órgão expedidor: SSP/DF	CPF: [REDACTED]
Telefone fixo:		Telefone celular: (61) [REDACTED]
E-mail do representante legal: [REDACTED]		
Endereço completo do representante legal:		
O representante legal possui cadastro de usuário externo no SEI? (X) SIM () NÃO		
Em caso positivo, qual o e-mail cadastrado no SEI? edilane@ibidf.org.br		

ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA		
Responsável pelo acompanhamento da parceria: Cristiane Martins de Oliveira		
Função na parceria: Assessora Técnica		
RG: [REDACTED]	[REDACTED]	CPF: [REDACTED]
Telefone Fixo:		Telefone Celular: [REDACTED]
E-mail: [REDACTED]		

DADOS DE OUTROS PARTICIPES (ATUAÇÃO EM REDE) (Caso não tenha atuação em rede, informar que não haverá atuação em rede)		
Razão Social: Não haverá atuação em rede		
Endereço Completo:		
Município:	UF:	CEP:
CNPJ:		
Site, Blog, Outros:	E-mail:	
Nome do Representante Legal:		
Cargo:	Data da investidura:	
RG:	Órgão expedidor:	CPF:
Telefone fixo:	Telefone celular:	
E-mail do representante legal:		
Endereço completo do representante legal:		
Objeto da Participação em rede:		

ANEXOS	☐ Termo de Atuação em Rede ☐ Portfólio da OSC ☐ Outros
DESCRIÇÃO DO PROJETO	
Título: CHEFS BRASIS	
Período de Execução Indicado: 3 meses	
Início: contar após a assinatura do termo de fomento	Término: 20/03/2025
Objeto da Parceria: Realização do Chefs Brasis um evento que celebrará a gastronomia, com palestras, exposições e a comercialização de produtos locais. Além disso, contará com uma Arena Gastronômica que destacará a diversidade culinária, com polos dedicados a ingredientes como pescado, carnes, massas, grãos, legumes, hortaliças e sobremesas, além de apresentações artísticas. Com uma programação diversificada, o evento irá promover o empreendedorismo, o desenvolvimento econômico e a geração de renda, valorizando talentos regionais e fortalecendo negócios locais	
Descrição do Objeto: O Chefs Brasis será um evento inovador que une gastronomia, arte, empreendedorismo e aprendizado, marcado para os dias 15 e 16 de fevereiro de 2025, na ARENA BRB. O evento reunirá chefs locais e de diversas regiões do Brasil, abrangendo desde renomados profissionais com vasta experiência em grandes restaurantes até autodidatas que, apesar de não possuírem formação acadêmica formal, estão criando seus próprios negócios e estabelecendo suas carreiras na gastronomia. Este formato inclusivo visa destacar tanto aqueles que trilharam o caminho acadêmico quanto os que, com criatividade e dedicação, conquistaram seu espaço através da prática e inovação. O Chefs Brasis tem como objetivo não apenas promover a gastronomia, mas também fortalecer o empreendedorismo local, estimulando o desenvolvimento econômico da região. Ao reunir chefs experientes e novatos, o evento cria um ambiente único para trocas de conhecimentos, onde os profissionais poderão compartilhar técnicas, inspirações e desafios, contribuindo para o crescimento do setor. Além disso, oferece aos participantes a chance de aprimorar suas habilidades, expandir seus negócios e realizar importantes conexões por meio do networking. Com espaços dedicados à gastronomia, educação e lazer, o evento proporcionará uma plataforma rica para os chefs e empreendedores se atualizarem sobre as tendências do mercado, discutirem estratégias de negócio e explorarem novas formas de se destacar no competitivo mundo da gastronomia. A Arena Gastronômica contará com polos temáticos, nos quais chefs de diferentes origens poderão demonstrar suas técnicas e inovações, oferecendo ao público a oportunidade de conhecer e experimentar sabores autênticos de diversas partes do Brasil. Além disso, o evento será uma vitrine para novos empreendedores que estão montando seus negócios e criando suas próprias receitas, fomentando a troca de ideias entre chefs de diferentes gerações e níveis de experiência. Essa interação é essencial para a construção de uma gastronomia mais colaborativa e diversificada, onde tanto os veteranos quanto os iniciantes têm a chance de aprender, se inspirar e crescer juntos. Com esse formato, o Chefs Brasis não só celebrará a riqueza da culinária brasileira, mas também será um impulsionador do empreendedorismo gastronômico, proporcionando aos participantes as ferramentas necessárias para se destacarem no mercado e contribuírem para o fortalecimento da cena gastronômica nacional.	

A realização de palestras focadas em gestão, marketing e inovação tem como objetivo capacitar profissionais para aprimorar a administração de seus negócios e explorar novas oportunidades de mercado. Além disso, o evento promove o lazer e a cultura local por meio de apresentações musicais e artísticas, além de oferecer um espaço dedicado à exposição e comercialização de produtos de pequenos produtores e artesãos, como alimentos artesanais e cerâmicas, gerando oportunidades econômicas diretas. Ao envolver diferentes segmentos da economia local — como gastronomia, artesanato e cultura — o evento busca criar uma rede de apoio e desenvolvimento para pequenos negócios, estimulando o crescimento sustentável e promovendo a troca de experiências entre profissionais e público.

1- APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

I Brasileiro de Integração – Cultura, Turismo e Cidadania (IBI)

O Instituto Brasileiro de Integração – Cultura, Turismo e Cidadania (IBI) é uma organização sem fins lucrativos que visa promover e difundir a cultura brasileira, impulsionando o turismo interno e o desenvolvimento econômico. Desde sua fundação, o IBI tem atuado como um agente transformador, criando oportunidades para a geração de emprego e renda e valorizando as comunidades locais, especialmente as mais carentes. Sua sede está localizada em Brasília (DF), no Setor de Expansão Econômica de Sobradinho, e conta com uma equipe experiente e comprometida com a realização de projetos de grande porte.

A **missão** do IBI é promover a cultura brasileira como um vetor de desenvolvimento econômico, contribuindo para a geração de emprego e renda. O Instituto busca, por meio de seus projetos culturais e turísticos, valorizar o ser humano, especialmente as populações mais vulneráveis, e integrar a diversidade cultural do Brasil aos setores produtivos.

Ser reconhecido como uma referência nacional e internacional na promoção da cultura brasileira, com um portfólio de projetos que ampliem o fluxo turístico e o desenvolvimento socioeconômico, gerando impactos positivos na população e nas economias locais. O IBI pretende consolidar-se como um catalisador de ações que integrem cultura, turismo e cidadania.

O IBI se baseia em **valores** sólidos como ética, respeito à diversidade, transparência, inovação e compromisso com a qualidade. A instituição preza pela inclusão social e pela valorização das culturas regionais, sempre visando o benefício da população e o fortalecimento da economia local.

O Instituto desenvolve projetos nas áreas de cultura, turismo e desenvolvimento econômico. Entre suas iniciativas destacam-se eventos de grande porte como o "Maior São João do Cerrado", que reúne manifestações culturais típicas do Brasil, e o Festival da Cachaça de Brasília, voltado para o fortalecimento do turismo e da indústria local. O IBI também se envolveu em projetos internacionais, levando a cultura brasileira a destinos como Lisboa, Madri, Roma e Londres.

Estrutura organizacional: composta por presidente, 02 diretores, 01 conselheiro e um suplente e conselho fiscal. Essa estrutura proporciona uma gestão organizada e eficiente, garantindo a realização das metas e a sustentabilidade da organização

A estrutura do IBI é composta por uma equipe de profissionais altamente capacitados que coordenam a execução de projetos culturais e turísticos de grande impacto. A direção da instituição é composta por dirigentes experientes que garantem a qualidade e a seriedade em todas as suas ações, sempre focados na transformação social e no fortalecimento da economia

A inovação está no cerne dos projetos do IBI, que busca constantemente novas formas de integrar a cultura e o turismo como instrumentos de desenvolvimento econômico. A adaptabilidade do Instituto é evidente na sua capacidade de atuar tanto no Brasil quanto no exterior, ajustando-se às especificidades de cada local e propondo soluções criativas que atendem às necessidades da sociedade. O IBI tem se destacado, por exemplo, na criação de eventos que misturam cultura popular com atividades turísticas e de promoção econômica, como o projeto "Brasil Junino", que levou as festas juninas brasileiras para a Europa.

Impacto e Resultado

Os resultados das ações do IBI têm gerado impactos significativos nas comunidades e nas economias locais. A realização do "Maior São João do Cerrado", por exemplo, transformou-se em um dos principais eventos do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, impulsionando o turismo e valorizando as tradições culturais. A realização de eventos como o "Brasil Junino" e o "Festival da Cachaça de Brasília" demonstram a eficácia do IBI em promover a cultura como um produto turístico de grande relevância. Além disso, o Instituto contribui para a geração de emprego e renda, além de fortalecer a identidade cultural brasileira.

O IBI adota uma postura de total transparência em suas ações, prestando contas de forma clara e acessível à sociedade. A instituição se compromete a seguir princípios éticos e legais em todos os seus projetos, garantindo a correta execução dos recursos públicos e privados envolvidos. Um exemplo disso foi a manifestação do IBI junto ao Tribunal de Contas do DF, que reconheceu a legalidade de um convênio firmado com a Secretaria de Cultura do DF, demonstrando o compromisso do Instituto com a moralidade e a transparência.

A organização publica regularmente as suas prestações de contas na página oficial, garantindo transparência e acesso às informações financeiras, no site oficial da instituição, acessando o endereço: <https://ibidf.org.br/home/>.

Em resumo, o IBI é uma organização comprometida com a promoção da cultura brasileira, a geração de emprego e a valorização das comunidades. Seus projetos são um reflexo de sua missão, visão e valores, sempre buscando resultados positivos e duradouros para a sociedade.

Parceiros

Uma vasta rede de relacionamento foi construída ao longo desses anos, constituindo hoje laços de parceria com governos, congressistas, empresas e fornecedores, dando ao IBI a credibilidade necessária para a realização de seus projetos.

Dentre seus principais parceiros destacam-se o Governo do Distrito Federal, a Petrobras, as Casas Bahia, a TV Globo Brasília, a TV Globo Internacional, a TIM, a SKY, inclusive no exterior com a TV SIC de Portugal, todos interessados em manter o apoio aos projetos atuais e aos que surgirem, graças aos resultados já obtidos, ao conteúdo dos projetos e à qualidade e seriedade com que os trabalhos são realizados e os benefícios públicos deles advindos.

Histórico

Criado em 2005 com o objetivo primordial de realizar projetos sociais e culturais, o IBI impulsionou suas atividades a partir da posse de sua nova diretoria, em junho/2009, conduzindo grandes projetos culturais, com enorme potencial para geração de fluxo turístico.

Com pessoas capacitadas em sua direção e comprometidas em desenvolver projetos de caráter cultural, turístico e social, o IBI busca desenvolver e apoiar projetos que promovam as características e a diversidade brasileira em benefício dos setores produtivos e da população em geral, em particular, daquelas mais carentes.

Nesse sentido, o projeto “O Maior São João do Cerrado” passou a ser realizado diretamente pelo Instituto, desde a edição de 2010, aproveitando todo o conhecimento acumulado após suas três primeiras edições. A realização do projeto em 2010 foi possível graças ao trabalho do IBI no sentido de aprovar o projeto na Chamada Pública 01/2010 do Ministério do Turismo, concorrendo com os maiores e mais tradicionais eventos de todo o país.

Há mais de dez anos (desde 2011) que a TV Globo exibe um programa especial com duração de 50 minutos com um compacto do que ocorreu na edição do projeto O Maior São João do Cerrado, com reexibição pela TV Globo Internacional, colocando a cultura popular brasileira em evidência nacional e internacional, em especial as manifestações tradicionais das festividades juninas do país, e, com isso, promovendo, também, a cidade de Ceilândia e o Distrito Federal como destinos turísticos.

A realização da Festa dos Estados de 2009 aproximou o IBI de inúmeros governos estaduais, bem como do FONATUR, identificando-se interesses comuns e, assim, abrindo novas possibilidades para o desenvolvimento de ações integradas visando promover a cultura popular brasileira, tanto no país quanto no exterior.

O IBI atua de forma transparente e dentro dos princípios da moral e da legalidade, tornando públicas todas as suas realizações. Nesse sentido, vale destacar que, em função de entendimento equivocado da SECULT na época, o IBI tomou a iniciativa de interpor manifestação junto ao Tribunal de Contas do DF, o qual reconheceu a legalidade e a correta execução do Termo de Convênio 011/2014 firmado com a Secretaria de Cultura do DF.

Dentre outros projetos, o IBI realizou nove edições do projeto Recantos do Brasil, reunindo em um só local a cultura, a música, as artes plásticas, o artesanato, a gastronomia e os atrativos turísticos de cada estado brasileiro apresentado em cada etapa.

O IBI foi responsável pela coordenação da produção local e do grupo de voluntariado para realização da cerimônia de Abertura da Copa das Confederações em Brasília, em junho de 2013. Em 2014, realizou o projeto “Ensaio Maior São João do Cerrado” dentro da FIFA FAN FEST durante a Copa do Mundo de Futebol de 2014 em Brasília, promovendo as festas juninas brasileiras através de uma mostra do Maior São João do Cerrado e apresentando ao público estrangeiro a diversidade cultural do país com muita música e danças folclóricas em um espaço cenográfico totalmente ambientado; através de convênio firmado com a Secretaria de Turismo do Distrito Federal.

Após mais de sete anos de trabalho, realizou o projeto “Brasil Junino” em parceria com a EMBRATUR, transportando a cultura popular brasileira para Lisboa, Madri, Roma e Londres no período de 07 de abril a 04 de junho de 2017.

Foram 40 dias de atividades culturais durante quase três meses na Europa com uma equipe de mais de 80 pessoas, entre técnicos e integrantes de grupos de música, danças folclóricas e quadrilhas juninas. O projeto Brasil Junino expôs as principais festas juninas do país no mercado europeu, promovendo a cultura popular através de apresentações de música e danças folclóricas, além de ações voltadas para o trade turístico local. O público europeu teve a oportunidade de conhecer um Brasil diferente e, mais que isso, a oportunidade de vivenciar uma experiência única.

Antes de seguir rumo ao exterior, o projeto Brasil Junino foi destaque dentro da Casa Brasil durante as Olimpíadas e Paraolimpíadas RIO 2016; realizado durante 46 dias. O público de mais de 500 mil pessoas que circulou pela Casa Brasil teve a oportunidade de conhecer as maiores festas juninas brasileiras, além de assistir a apresentações diárias de música e danças folclóricas

mostrando a riqueza da cultura popular do nosso país.

O resultado obtido reforça, cada vez mais, a visão do IBI de que as festas juninas brasileiras, sobretudo as que acontecem nas regiões Norte e Nordeste, tem total possibilidade de se transformarem em um produto turístico de grande relevância para o país, contribuindo para o fortalecimento do turismo nacional ao expor toda a nossa diversidade cultural, vendendo nosso país de forma diferenciada e possibilitando atrair cada vez mais novos visitantes para os destinos que as realizam.

De forma similar, os resultados do Festival da Cachaça de Brasília dão ao IBI a segurança e a convicção necessárias para prosseguir atuando na promoção das atividades econômicas de relevância para o Distrito Federal, envolvendo não só o entretenimento, mas também toda uma cadeia de setores produtivos, com foco na geração de emprego e renda e desenvolvimento econômico.

Tais realizações, sobretudo a circulação com o projeto Brasil Junino na Europa, comprovam inteiramente a capacidade técnica e gerencial do IBI para a execução de projetos de grande porte e alta complexidade, quer seja no Brasil ou no Exterior.

REALIZAÇÕES NO EXTERIOR

BRASIL JUNINO (EUROPA 2017)

LISBOA - PORTUGAL, 07 a 16/04/2017, Pavilhão de Portugal

MADRI - ESPANHA, 21 a 30/04/2017, Colegio Mayor Casa do Brasil

ROMA - ITÁLIA, 05 a 14/05/2017, Embaixada do Brasil

LONDRES - INGLATERRA, 26/05/2017 a 04/06/2017, Embaixada do Brasil

Realização do projeto Brasil Junino no continente europeu no período de 07 de abril a 04 de junho de 2017, promovendo e expondo novas facetas da diversidade cultural brasileira no exterior, com sua música, suas danças folclóricas, seu colorido e sua gastronomia, e apresentando as principais festas juninas brasileiras como um importante produto turístico do país, contribuindo significativamente para a promoção da imagem do Brasil no mercado internacional como destino turístico atraente e competitivo, além de fortalecer as ações da EMBRATUR para comercialização e promoção turística do Brasil no exterior. O projeto foi um sucesso de público e repercussão na mídia, superando todas as expectativas iniciais.

SHOWS DE MÚSICA (Áreas abertas ao público)

Show OS GONZAGAS e LUCY ALVES / LISBOA - PORTUGAL, 07/04/2017, Área Externa do MEO ARENA

Show ELBA RAMALHO / LISBOA - PORTUGAL, 16/04/2017, Área Externa do MEO ARENA

SHOWS DE MÚSICA (Áreas fechadas para convidados)

Show QUINTETO VIOLADO / ROMA - ITÁLIA, 05/05/2017, Sala Palestrina - Palácio Pamphilj

REALIZAÇÕES NO BRASIL

12/09/2024 A 15/09/2024 – O MAIOR SÃO JOÃO DO CERRADO

ESTÁDIO ABADIÃO - CEILÂNDIA (DF)

15ª Edição do projeto, com participações de MASTRUZ COM LEITE, GUILHERME SILVA, RICK E RANGEL, NILSON FREIRE, BICHO DE PÉ,, NEGO RAINER, JOHANES e BANDA MAGNÍFICOS dentre outros, além de 06 bandas e 30 grupos locais de forró, Danças Folclóricas com 8 grupos folclóricos e quadrilhas juninas, repentistas e emboladores, totalizando mais de 900 integrantes de grupos culturais.

A parceria com a TV Globo Brasília, mais uma vez, proporcionou uma divulgação maciça do projeto e a produção do programa especial “O Maior São João do Cerrado”, um programa compacto de 50 minutos com os melhores momentos do evento a ser transmitido pela emissora na Região Centro-Oeste. O programa já foi transmitido para 135 países através da TV Globo Internacional, colocando Ceilândia e o Distrito Federal como destino turístico (edições de 2011 com exibição no dia 14/08/2011, 2012 com exibição no dia 02/09/2012, 2013 com exibição no dia 18/08/2013, 2014 com exibição no dia 17/08/2014, 2015 com exibição no dia 20/09/2015, 2016 com exibição no dia 18/09/2016 e 2018 com exibição nos dias 14/06/2018 e 15/07/2018).

EDIÇÕES ANTERIORES DO PROJETO (Realizadas pela Entidade)

18/08/2023 A 20/08/2023 (14ª Edição), 19/08/2022 A 21/08/2022 (13ª Edição), 09/08/2019 A 11/08/2019 (12ª Edição), 18/05/2018 A 20/05/2018 (11ª Edição), 25/08/2016 A 28/08/2016 (10ª Edição), 07/08/2015 A 11/08/2015 (9ª Edição), 06/08/2014 A 10/08/2014 (8ª Edição), 07/08/2013 A 11/08/2013 (7ª Edição), 29/08/2012 A 02/09/2012 (6ª Edição), 10/08/2011 A 14/08/2011 (5ª Edição), 11/08/2010 A 15/08/2010 (4ª Edição)

EDIÇÕES ANTERIORES DO PROJETO (Realizadas por terceiros)

05/08/2009 a 09/08/2009 (3ª Edição), 06/08/2008 a 10/08/2008 (2ª Edição) e 08/08/2007 a 12/08/2007 (1ª Edição).

04/08/2016 A 18/09/2016 – BRASIL JUNINO RIO 2016

CASA BRASIL, NO PIER MAUÁ, RIO DE JANEIRO / RJ

Mostra audiovisual realizada durante 46 dias no período das Olimpíadas e Paraolimpíadas RIO 2016, com apoio institucional do Ministério do Turismo e APEX, patrocinada pela Caixa Econômica Federal. O público de mais de 500 mil pessoas que circulou pela Casa Brasil teve a oportunidade de conhecer as maiores festas juninas brasileiras, com apresentações diárias de música e danças folclóricas mostrando a riqueza da cultura popular do nosso país.

28/03/2013 E 31/03/2013 – VIA SACRA DE TAGUATINGA

TAGUAPARQUE - TAGUATINGA (DF)

Realização da 23ª edição do projeto VIA SACRA DE TAGUATINGA, uma grande encenação retratando de forma teatral a paixão e ressurreição de Jesus Cristo, com ACESSO SEM COBRANÇA DE INGRESSOS, na cidade satélite de Taguatinga – DF, no Taguaparque, no período de 28 a 31 de março de 2013.

A apresentação mistura elementos tradicionais do enredo, contada por meio da dramaturgia, lançando mão de linguagem do circo, cinema, música e dança, e utiliza a tecnologia com a projeção de cenários virtuais e de imagens que interagem com os recursos de figurino e elementos cenográficos para compor o ambiente da época.

30/07/2011 A 31/07/2011 – 14º FESTIVAL PORÃO DO ROCK

COMPLEXO DO GINÁSIO NILSON NELSON – EIXO MONUMENTAL - BRASÍLIA (DF)

Participações: 43 bandas participantes distribuídas em 3 palcos simultâneos em dois dias de evento, incluindo 05 Bandas convidadas – JON SPENCER BLUES EXPLOSION (USA), HELMET (USA), THE DT'S (USA), SYMFONIA (ESCANDINAVIA/BR) e THE TORMENTOS (ARG) – e 29 Bandas Nacionais / Regionais

21/04/2010 – BRASÍLIA CANTA SUA HISTÓRIA – 50 ANOS

ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS - BRASÍLIA (DF)

Criação, planejamento, organização e realização do espetáculo especialmente criado e produzido para integrar as festividades do aniversário de 50 anos de Brasília, reunindo artistas dos mais variados estilos que compõem a diversidade cultural da Capital da República, sob a regência impecável e emocionante de DANIELA MERCURY, com a participação especial de Milton Nascimento, Zélia Duncan, Oswaldo Montenegro, Plebe Rude, Raimundos, Trio Bravi Pop Ópera, Indianna Noma, Kátia Pinheiro, Coral Madrigal de Brasília, Hamilton de Hollanda, Reco do Bandolim, Clube do Choro, Viela 17, Renato Matos, Oficina Blues, Bruno Dourado e Izabella Rocha, Philipe Seabra, Digão, Banda Squema Seis, Terminal Zero, Nilson Freire, Coisa Nossa, Renata Jambeiro, Kátia Almeida, Grupo Amor Maior, Roberto Correa e Janete Dornellas, além de apresentações do Bumba Meu Boi do Seu Teodoro, Zé Mulato e Cassiano, Olodum Mirim, Paralamas do Sucesso e Nando Reis. O trabalho incluiu o roteiro, seleção de imagens, direção de imagens de composição do fundo do palco em painel de led e a coordenação do trabalho geral do espetáculo com a equipe da TV Globo Brasília, visando a produção de programa especial do para transmissão em rede nacional da emissora, logo após o término do evento.

20, 21 E 22/11/2009 – FESTA DOS ESTADOS

PAVILHÃO DE EXPOSIÇÕES DO PARQUE DA CIDADE - BRASÍLIA (DF)

Planejamento, organização e realização do evento, com detalhamento das especificações de equipamentos, recursos materiais e humanos, em parceria estabelecida sem remuneração com a Brasiliatur, realizadora do evento, objetivando o resgate da Festa dos Estados como evento agregador para a cultura e o turismo locais. Participação de Geraldo Azevedo, Pedro Paulo e Matheus, Chico Rey e Paraná, Jhonny e Raony, Fundo de Quintal, Dhi Ribeiro e Coisa Nossa, além de apresentações de grupos folclóricos, artistas e poetas.

Contratos Firmados com Entes Públicos / Empresas Públicas

Banco do Brasil S.A. – Patrocínio para o projeto “O Maior São João do Cerrado 2024”

Contrato de patrocínio no valor de R\$ 90.000,00, firmado com o Banco do Brasil, objetivando promover a 15ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

- Instituto Brasileiro de Turismo / EMBRATUR – Patrocínio para o Projeto “Brasil Junino EUROPA 2017”

Contrato de patrocínio 026/206 no valor de R\$ 5.000.000,00, firmado com a EMBRATUR, publicado no Diário Oficial da União, Seção 3, página 110, de 04/01/2017, objetivando promover a turnê europeia em 2017 do projeto Brasil Junino, realizado entre 07/04/2017 a 04/06/2017, percorrendo as cidades de Lisboa (PT), Madri (ES), Roma (IT) e Londres (UK),

promovendo as festividades juninas brasileiras como um novo e importante produto turístico do país no exterior, com enorme repercussão nacional e internacional, incluindo ações de comercialização turística.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Caixa Econômica Federal / CEF – Patrocínio para o projeto “Brasil Junino RIO 2016”

Contrato de patrocínio no valor de R\$ 1.447.000,00, firmado com a Caixa Econômica Federal, publicado no Diário Oficial da União, Seção 3, página 79, de 18/07/2016, objetivando promover a 1ª Edição do projeto Brasil Junino, realizado entre 05/08/2016 a 15/09/2016, que se transformou na principal atração promocional brasileira na Casa Brasil no período dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos RIO 2016, com grande repercussão nacional e internacional.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Caixa Econômica Federal / CEF – Patrocínio para o projeto “O Maior São João do Cerrado 2016”

Contrato de patrocínio no valor de R\$ 100.000,00, firmado com a Caixa Econômica Federal, objetivando promover a 10ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

TIM Celular S/A – Patrocínio para o projeto “O Maior São João do Cerrado 2015”

Contrato de patrocínio no valor de R\$ 900.000,00, firmado com a TIM Celular S/A, objetivando promover a 9ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado.

Projeto incentivado através de Lei de Incentivo à Cultura do Distrito Federal

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Convênios Firmados (2010-2024)

Termo de Fomento n.º 1/2024 realização da primeira edição do festival da cachaça de Brasília, no período de 22 a 26 de maio de 2024. PROCESSO SEI Nº 04035-00001057/2024-47. PRESTAÇÃO DE CONTA ENTREGUE

Termo de Fomento 087/2024-SETUR/DF – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 1.705.998,10, Processo 04009-00001026/2023-12, firmado com a Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 66, de 17/09/2024, objetivando promover a 15ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.

PRESTAÇÃO DE CONTAS EM ELABORAÇÃO

Termo de Fomento 033/2023-SETUR/DF – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 2.599.749,73, Processo 04009-00001396/2024-22, firmado com a Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 169, de 05/09/2023, objetivando promover a 14ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito..

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE (EM ANÁLISE)

Termo de Fomento 048/2022-SETUR/DF – Realização do evento “O Maior São João do

Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 699.990,00, Processo 04009-00001161/2022-79, firmado com a Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 68, de 30/08/2022, objetivando promover a 13ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito..

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE (EM ANÁLISE)

Convênio 063/2022-SECEC/DF – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 600.000,00, Processo 00150-00004085/2019-91, firmado com a Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 57, de 22/08/2022, objetivando promover a 13ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE (EM ANÁLISE)

Termo de Fomento SICONV 883889/2019 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 1.269.342,54, Processo 01400003104201944-97, firmado com o Ministério da Cultura, publicado no Diário Oficial da União, Seção 3, de 14/08/2019, objetivando promover a 12ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Convênio SCDF-025/2019 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 769.600,00, Processo 00150-00004085/2019-91, firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 44, de 13/08/2019, objetivando promover a 12ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.

PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Termo de Fomento SICONV 868.116/2018 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 1.399.996,00, Processo 01400.004487/2018-97, firmado com o Ministério da Cultura, publicado no Diário Oficial da União, Seção 3, página 13, de 16/05/2018, objetivando promover a 11ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Convênio SCDF-009/2018 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”

Termo de Fomento no valor de R\$ 769.600,00, firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 48, de 16/05/2018, objetivando promover a 11ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, um

projeto já consolidado como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional, que fomenta e valoriza a diversidade das expressões culturais e promove os artistas locais e regionais, com acesso inteiramente gratuito.
CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE E APROVADA

Convênio SCDF-011/2014 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”
Convênio no valor de R\$ 2.708.262,72, firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 33, de 20/08/2014 (retificação publicada no DODF, página 54, de 22/08/2014), objetivando promover a 7ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, consolidando o projeto como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS ENTREGUE (EM ANÁLISE)

Convênio SCDF-010/2013 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”
Convênio no valor de R\$ 2.876.743,58 firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 34, de 20/09/2013, objetivando promover a 7ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, consolidando o projeto como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio SCDF-005/2013 – Realização do evento “Via Sacra de Taguatinga”
Convênio no valor de R\$ 669.861,34 firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 39, de 05/04/2013, objetivando promover a 23ª Edição do projeto Via Sacra de Taguatinga, transformando o projeto em um dos mais importantes eventos do Distrito Federal, com enorme repercussão regional, e características diferenciadas de grande impacto para o público.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio SCDF-008/2012 – Realização do evento “O Maior São João do Cerrado”
Convênio no valor de R\$ 1.828.926,35 firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 29, de 04/09/2012, objetivando promover a 6ª Edição do projeto O Maior São João do Cerrado, consolidando o projeto como o maior e mais importante evento de cultura popular do Distrito Federal, com repercussão nacional e internacional.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio SCDF-005/2012 – Realização do evento “Festa dos Padroeiros”
Convênio no valor de R\$ 462.000,00 firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 43, de 23/04/2012, objetivando promover o projeto “Festa dos Padroeiros São Jorge e Santo Expedito”, uma das principais festas culturais e religiosas de Taguatinga - DF.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio SCDF-001/2011 – Realização do evento “Festival Porão do Rock”
Convênio no valor de R\$ 1.057.678,48 firmado com a Secretaria de Estado de Cultura do Distrito Federal, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, Seção 3, página 36, de 16/08/2011, objetivando promover a 14ª Edição do Festival Porão do Rock, consolidando o projeto como o maior e mais importante festival da música independente nacional.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio MTUR-748553/2010 – Eventos Geradores de Fluxo Turístico

Convênio no valor de R\$ 1.209.975,00 objetivando realizar o evento O Maior São João do Cerrado, consolidando o projeto como um dos maiores festivais culturais e um atrativo turístico no Distrito Federal, transformando a cidade satélite de Ceilândia / DF em novo destino para os visitantes de nossa Capital. O projeto foi apresentado pelo IBI e contemplado na Chamada 01/2010 do Ministério do Turismo. Destaque-se que o Convênio MTUR-748553/2010 foi resultante da seleção do projeto O Maior São João do Cerrado na Chamada Pública 01/2010 do Ministério do Turismo, em nível nacional concorrendo com os maiores e mais consolidados eventos do país.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

Convênio MTUR-748340/2010 – Promoção e Marketing

Convênio no valor de R\$ 112.855,00 firmado com o Ministério do Turismo objetivando promover e divulgar o evento O Maior São João do Cerrado, portanto complementar ao convênio 748553/2010, que viabilizou expandir a visibilidade do projeto nacional e internacionalmente, despertando um novo fluxo turístico para o Distrito Federal, em particular a cidade satélite de Ceilândia / DF.

CONVÊNIO COM PRESTAÇÃO DE CONTAS APROVADA

2- DESCRIÇÃO DO PROJETO

O projeto proposto é um evento gastronômico que busca integrar aprendizado, interação e celebração da gastronomia, além de promover o desenvolvimento profissional e o fortalecimento da economia regional. Ele será composto por diferentes ações e espaços interativos, pensados para envolver tanto o público quanto chefs, empreendedores e artistas locais. O evento será estruturado em quatro áreas principais, cada uma com um foco específico:

O projeto incluirá uma série de palestras voltadas para gestão, marketing e saúde mental, especialmente dirigidas a empreendedores do setor gastronômico. Essas palestras serão uma oportunidade valiosa para aqueles que desejam iniciar um negócio na área, bem como para chefs e empresários já estabelecidos que buscam se aprimorar e enfrentar novos desafios.

Esse espaço do projeto "Chefs Brasis" será um espaço dinâmico e inspirador, dedicado ao aprendizado e à troca de experiências entre chefs e empreendedores do setor gastronômico. Com uma programação de palestras direcionadas tanto para chefs já reconhecidos no mercado quanto para aqueles que estão começando sua trajetória, o auditório se posiciona como um verdadeiro catalisador de conhecimento e inovação.

As palestras do evento serão especialmente relevantes para chefs que, ao se tornarem empresários, muitas vezes se afastam do que mais amam: a cozinha. O objetivo é oferecer ferramentas práticas e insights valiosos para capacitar esses profissionais a equilibrar a gestão do negócio com a prática culinária, permitindo que a paixão pela gastronomia permaneça viva e pulsante. Essas palestras também serão fundamentais para aqueles que estão iniciando na carreira ou chegando a um momento de transição, fornecendo o conhecimento necessário para avançar no setor. Assim, buscamos garantir que a paixão pela gastronomia permaneça viva e pulsante, permitindo que os chefs continuem a criar e a inovar em suas cozinhas enquanto gerenciam com sucesso suas empreitadas.

Temas das Palestras:

Gestão Eficiente e Gestão de Pessoas:

Focado em práticas de gestão que ajudam os chefs a manter a qualidade da produção enquanto gerenciam o crescimento de seus negócios. Abordaremos tópicos como planejamento estratégico, organização financeira, otimização de processos, além da gestão de recursos humanos, cargos e

funções, essenciais para a organização e o bom desempenho das equipes dentro do contexto gastronômico.

Marketing Gastronômico e Branding:

Estratégias eficazes para promover restaurantes e produtos, abordando o uso de redes sociais, branding e marketing digital. A palestra também abordará como criar uma identidade de marca forte, que desperte o desejo do cliente antes mesmo de provar o produto, aumentando a fidelização e o sucesso do negócio em um mercado competitivo.

Bem-Estar no Empreendedorismo Gastronômico:

Uma reflexão sobre os desafios da gestão de um negócio gastronômico e os impactos da pressão e do estresse. Especialistas em saúde mental irão discutir práticas de autocuidado e como equilibrar a paixão pela culinária com as exigências do empreendedorismo, ajudando os empreendedores a manterem sua saúde mental e bem-estar.

Inovação e Atualização na Gastronomia:

Exploração das últimas tendências, técnicas e tecnologias no setor gastronômico. Os participantes aprenderão como incorporar inovações em seus pratos e serviços, além de se manterem atualizados com as inovações tecnológicas, garantindo relevância em um mercado competitivo.

Estrutura: O auditório será projetado para acomodar 60 pessoas, permitindo uma experiência de aprendizado.

Nossa expectativa é alcançar uma ocupação mínima de 60% a 80% da capacidade do auditório, com um público composto por chefs, empreendedores gastronômicos, produtores locais, artesãos e entusiastas da gastronomia. O evento visa atrair pessoas em busca de aprendizado e novas oportunidades no setor. Para garantir esse alcance, estamos investindo em uma estratégia de divulgação eficaz, com ações focadas para engajar nosso público-alvo e maximizar a participação, assegurando o sucesso do evento

Teremos também um espaço dedicado à exposição e comercialização de produtos da agroindústria, oferecendo uma plataforma para pequenos produtores e artesãos. Com 25 vagas disponíveis, este espaço proporcionará uma oportunidade única para os participantes exibirem e venderem seus produtos alimentícios e de cerâmica. Um processo de inscrição será realizado para selecionar os 25 participantes, priorizando a diversidade de produtos e a representatividade dos produtores locais com a SEDET e SEBRAE. O espaço de exposição e comercialização será uma adição valiosa à Arena Gastronômica, oferecendo uma plataforma vibrante para a promoção de produtos locais e artesanais, enriquecendo a experiência dos visitantes e apoiando a economia regional.

Estrutura: Um local dentro do evento será reservado para as exposições, com estandes a apresentação dos produtos.

Combinando experiências práticas na Arena Gastronômica com conhecimentos teóricos, o "Chefs Brasis" se tornará um hub completo para aprendizado e desenvolvimento no universo gastronômico. O evento criará um ambiente onde criatividade e estratégia se entrelaçam, permitindo aos participantes explorarem as últimas tendências e inovações do setor. Dessa forma, chefs e empreendedores estarão mais preparados para incorporar novas técnicas e abordagens em seus estabelecimentos, impulsionando a evolução da gastronomia local.

A Arena Gastronômica será um espaço interativo e dinâmico, projetado para celebrar a rica diversidade da culinária. Com polos dedicados a categorias de ingredientes como pescado, carnes, massas, grãos, legumes, hortaliças e sobremesas, o ambiente se tornará um verdadeiro festival de sabores e técnicas. Um espaço vibrante que educa, inspira e celebra a arte da culinária, proporcionando aos participantes uma experiência única de aprendizado e inovação.

Polo Pescado: Neste espaço, os visitantes poderão apreciar a arte de trabalhar com peixes e frutos do mar. Chefs especializados em preparos frescos e sustentáveis compartilharão suas técnicas, desde filetagem até pratos criativos que destacam a frescura dos ingredientes.

Polo Carnes: Focado em carnes de diversas origens, este polo será uma celebração da carne, abrangendo desde cortes tradicionais até técnicas de defumação e grelhados. Chefs mostrarão como realçar o sabor e a textura, convidando o público a entender mais sobre a seleção e o preparo da carne.

Polo Massas: Um convite à gastronomia italiana e suas variações, o polo de massas permitirá que os visitantes aprendam a fazer massas frescas, desde a massa básica até recheios sofisticados. Demonstrações de molhos e combinações criativas trarão a autenticidade dos pratos caseiros.

Polo Grãos: Aqui, a ênfase estará em ingredientes nutritivos e versáteis, como arroz, lentilhas e grãos integrais. Chefs apresentarão pratos que vão além do tradicional, explorando a rica paleta de sabores que os grãos podem oferecer, além de suas propriedades benéficas.

Polo Legumes e Hortaliças: Este espaço destacará a importância das hortas e da agricultura local. Chefs trabalharão com vegetais frescos, mostrando desde preparações simples até pratos gourmet, ressaltando a sustentabilidade e o uso de ingredientes sazonais.

Polo Sobremesa: Um verdadeiro paraíso para os amantes de doces, este espaço será dedicado às sobremesas que encantam os sentidos. Os visitantes poderão se deliciar com a diversidade de sabores e texturas, enquanto chefs especializados em confeitaria apresentam desde as clássicas opções até criações inovadoras. Será uma oportunidade para aprender técnicas de preparação e decoração, explorando o uso de ingredientes frescos e locais para criar sobremesas sofisticadas e irresistíveis

Estrutura: Estações de preparo com ingredientes frescos e chefs convidados, **Cozinha Demonstrativa** para apresentações ao vivo, onde chefs irão cozinhar e interagir com o público.

Atividades: Demonstrações culinárias com chefs, e degustações e venda dos pratos preparados.

O espaço Arena Gastronômica tem como objetivo proporcionar educação gastronômica, promover a interatividade entre chefs e público. Ao integrar esses elementos, a Arena não apenas se tornará um destino de entretenimento, mas também um espaço de aprendizado e valorização da cultura alimentar.

Será criado um palco para apresentações de artistas locais, O espaço de apresentações musicais na Arena Gastronômica será uma celebração vibrante da cultura brasileira e um catalisador para o desenvolvimento econômico local. Com foco em chorinho, samba e DJ, este espaço não só enriquecerá a experiência dos visitantes, mas também impulsionará a geração de renda para artistas oferecendo uma plataforma para a cultura e a arte da cidade. Essa ação visa enriquecer a experiência do público, combinando gastronomia e entretenimento, e fortalecendo o apoio à cena artística regional proporcionando visibilidade a artistas da cidade, promovendo a diversidade cultural e artística. Criando um ambiente dinâmico onde o público possa desfrutar de apresentações ao vivo enquanto experimenta os pratos e produtos disponíveis na Arena.

Estrutura: Um palco estrategicamente posicionado para garantir boa visibilidade e acústica, permitindo que o público aprecie as apresentações sem interferir na dinâmica da Arena e equipamentos como som, iluminação adequada e infraestrutura básica para apresentações, como

microfones e suportes.

2.1 JUSTIFICATIVA

Definir de forma prática a culinária do Distrito Federal pode ser um grande desafio, já que teve a população forjada por representantes das cinco regiões do Brasil. Ao reunir vários “brasis” – e até o mundo –, Brasília ficou conhecida por apresentar uma gastronomia múltipla, que abarca o regionalismo brasileiro e a influência internacional, ao mesmo tempo em que busca uma identidade própria. E o resultado é o título de terceiro polo gastronômico do país. Há alguns anos, o cenário gastronômico de Brasília movimenta a economia gerando emprego e renda, e colocando a cidade na rota turística. Um exemplo disso é a quantidade de estabelecimentos em expansão na cidade, desde iniciativas genuinamente locais até a implantação de unidades renomadas de outros estados.

Como mencionado Brasília tem o terceiro maior polo gastronômico do país, ficando atrás de São Paulo e Rio de Janeiro, respectivamente. Em oito meses, o mercado movimentou mais de R\$ 73 milhões e emprega cerca de cem mil pessoas, de acordo com Sindicato de bares, hotéis e restaurantes. (<https://noticias.r7.com/brasil/df-record/video/gastronomia-de-brasil-movimentou-r-73-milhoes-e-empregou-cem-mil-pessoas-em-2024-23082024/>)

O Chefs Brasis surge como uma resposta estratégica às necessidades identificadas no mercado de gastronomia do Distrito Federal, com foco no desenvolvimento e fortalecimento do empreendedorismo local. A cidade de Brasília, com sua diversidade cultural proveniente das cinco regiões do Brasil e do mundo, é reconhecida por sua gastronomia múltipla, que combina influências regionais e internacionais. Porém, a construção de uma identidade gastronômica própria, que valorize ingredientes locais e desenvolva o setor de forma sustentável, ainda é um desafio a ser superado. O evento proposto visa enfrentar esse desafio e, ao mesmo tempo, contribuir significativamente para o crescimento econômico local, por meio do estímulo ao empreendedorismo no setor gastronômico.

Problemas e Necessidades do Empreendedorismo no Distrito Federal

O mercado gastronômico de Brasília tem se mostrado crescente, com a cidade ocupando a posição de terceiro maior polo gastronômico do país, atrás apenas de São Paulo e Rio de Janeiro. Muitos empreendedores locais enfrentam dificuldades para se destacar em um mercado altamente competitivo, onde a inovação e a capacitação são fundamentais para o sucesso.

Além disso, pequenos negócios e novos chefs muitas vezes carecem de recursos e de conhecimento técnico para gerir suas operações de forma eficiente. A falta de capacitação em gestão, marketing e inovação, assim como de oportunidades de networking, limita o potencial de expansão e sucesso desses empreendedores. Existe uma grande oportunidade para promover o empreendedorismo, tanto de chefs emergentes quanto de produtores locais, para que possam alcançar novos mercados e fortalecer seus negócios.

Justificativa para o Desenvolvimento do Empreendedorismo

O Chefs Brasis foi idealizado com o objetivo de potencializar o empreendedorismo gastronômico no Distrito Federal. Ao criar um evento multifacetado que une capacitação, exposição e comercialização de produtos locais, o projeto oferece a empreendedores, principalmente novos chefs, as ferramentas necessárias para alavancar seus negócios e alcançar maior visibilidade.

Empreendedorismo: O evento proporcionará uma série de palestras sobre gestão de negócios, marketing gastronômico e inovação. Essas palestras terão um papel fundamental em preparar os empreendedores para enfrentar os desafios do mercado e administrar seus negócios de forma eficiente e sustentável, ajudando a equilibrar a paixão pela culinária com habilidades empresariais.

Exposição de Produtos Locais: O evento será uma plataforma para pequenos produtores locais, permitindo que possam expor e comercializar seus produtos para um público maior, incluindo chefs, empresários e turistas. Essa visibilidade pode gerar novas oportunidades de negócios, expandindo o alcance dos produtos e fortalecendo a economia local. Ao promover esses produtos, o projeto também estimula o uso de ingredientes típicos e sustentáveis, o que reforça a identidade gastronômica da cidade e a inovação no setor.

Apoio ao Empreendedorismo: A realização do evento está diretamente alinhada com as políticas públicas de desenvolvimento econômico e fomento ao empreendedorismo local, conforme as diretrizes da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda (SEDET). Ao criar um ambiente dinâmico de aprendizado, inovação e comercialização, o evento oferece um apoio tangível ao empreendedorismo gastronômico, proporcionando um espaço de troca de experiências e práticas inovadoras, fundamentais para o crescimento de pequenos negócios.

Cidades inteligentes e desafios da gastronomia no DF, em sua 8ª edição o evento aproximou empresários de negócios e startups que apresentaram soluções inovadoras para o segmento. Responsável pela palestra da noite, o COO Loor da Venture Capital e diretor executivo da Brasil Startups, Carlos Victor Mendes, apresentou ao público o conceito de cidades inteligentes e as principais dificuldades do setor de gastronomia no Distrito Federal.

“Eles [empresários] precisam reduzir custos, precisam aprender a trabalhar com um novo público que está surgindo no Distrito Federal e precisam entender como podem utilizar as novas tecnologias que estão surgindo para reter clientes, para melhorar o processo de produção e a qualidade dos alimentos, independentemente do tamanho do negócio”, avalia Mendes

<https://df.agenciasebrae.com.br/inovacao-e-tecnologia/labday-cidades-inteligentes-e-desafios-da-gastronomia-no-df/>

Terceiro maior polo gastronômico do país, Brasília recebe congresso de bares e restaurantes- Mais de 10 mil bares e restaurantes estão instalados em solo brasiliense, segundo o presidente da Abrasel-DF, Beto Pinheiro. Os estabelecimentos geram emprego e renda para a população, incentivando, sobretudo, a entrada no mercado de trabalho. “Estimamos que o setor gera aproximadamente 100 mil empregos, com destaque para oferta do primeiro emprego. Contratamos jovens que podem aprender a trabalhar conosco e são treinados para serem garçons e cozinheiros, desenvolvendo uma carreira”, pontuou. “Também estamos presentes no lazer da cidade, porque em Brasília o lazer principal é a gastronomia, é ir para um bar, para um restaurante. Observa também a pluralidade de Brasília, que concentra sabores de todos os cantos do país e do mundo: “Aqui todas as regiões do Brasil tem o seu espaço, em uma gastronomia muito variada, de muita qualidade. Hoje Brasília é considerada o terceiro polo de gastronomia do país; estamos bem-posicionados, com grandes empresas aqui, tanto locais como nacionais. <https://agenciabrasilia.df.gov.br/2024/08/13/terceiro-maior-polo-gastronomico-do-pais-brasil-ia-recebe-congresso-de-bares-e-restaurantes/>

O Evento Chefs Brasis é uma importante iniciativa de apoio ao empreendedorismo gastronômico, ao promover um espaço de troca de experiências, aprendizado e inovação, o evento oferece um suporte fundamental para o fortalecimento de pequenos negócios do setor, estimulando o crescimento sustentável e a comercialização de produtos gastronômicos A

programação do evento é pensada para capacitar chefs e empreendedores a enfrentarem os desafios do mercado e utilizarem novas tecnologias, uso de inovações para otimizar processos e retornar clientes. Isso, a relevância do Chefs Brasis se reflete no contexto atual de Brasília, que é considerada o terceiro maior polo gastronômico do país, com mais de 10 mil bares e restaurantes, gerando cerca de 100 mil empregos, especialmente em oportunidades de primeiro emprego. A cidade se destaca pela diversidade gastronômica e pela forte presença de empreendedores locais, que veem no setor uma plataforma para desenvolver e consolidar carreiras. O evento, ao integrar novas tendências e tecnologias inovadoras, não apenas complementa a gastronomia local, mas também reforça a importância da gastronomia como um vetor econômico e de lazer, promovendo mais empregos, renda e visibilidade para os produtores locais e artesãos. Desempenha um papel estratégico em apoiar o empreendedorismo gastronômico, criando um ambiente de aprendizado contínuo, incentivando a inovação, e conectando empreendedores, chefs, pequenos produtores e startups a um mercado em constante evolução, contribuindo para o fortalecimento da economia regional e a qualificação profissional no Distrito Federal.

Impactos Esperados no Empreendedorismo Local

Geração de Emprego e Renda: A realização do evento “Chefs Brasis” tem o potencial de gerar empregos temporários, como para fornecedores, prestadores de serviços e profissionais do setor de alimentação. Além disso, a exposição e comercialização de produtos locais durante o evento estimulam a criação de novas fontes de renda, contribuindo diretamente para a economia do Distrito Federal.

Desenvolvimento de Novos Negócios: Estima-se que o evento ajudará a expandir os negócios dos participantes, criando novas parcerias e estratégias de crescimento para empreendedores que buscam se destacar ou iniciar suas carreiras gastronômicas. A interação com outros chefs, empresários e produtores possibilitará um fortalecimento da rede de contatos e a criação de novos mercados para os negócios participantes.

Valorização da Gastronomia Regional: Além de fomentar o empreendedorismo, o evento vai promover a valorização da gastronomia regional, incentivando o uso de ingredientes locais e receitas tradicionais, ao mesmo tempo em que fortalece a identidade cultural da cidade. Esse aspecto ajudará a diferenciar o Distrito Federal em termos de gastronomia.

As empresas do setor de alimentação e bebidas representam 14,1% da indústria do Distrito Federal, conforme dados da Secretaria de Turismo (<https://jornaldebrasil.com.br/brasil/empresas-do-ramo-de-alimentacao-e-bebidas-representam-141-da-industria-do-distrito-federal/>). A capacitação oferecida durante o evento e o espaço dedicado à exposição de produtos locais beneficiarão diretamente esse público, oferecendo uma plataforma única de visibilidade e oportunidades de crescimento.

Segundo a Secretaria de Turismo do Distrito Federal (SETUR-DF), o turismo gastronômico tem se consolidado como um dos segmentos mais promissores da economia local, com uma crescente procura (<https://www.revistaencontro.com.br/canal/encontro-brasil/2024/10/secretario-de-turismo-fala-sobre-a-importancia-da-gastronomia-no-df.html>). Isso demonstra o potencial de atrair turistas e estimular o comércio local durante o evento.

Alinhado aos objetivos da SEDET, este evento representa uma contribuição significativa para o desenvolvimento econômico e sustentável do Distrito Federal. Ao integrar gastronomia e empreendedorismo, cria-se um ambiente dinâmico de aprendizado, inovação e comercialização. A expectativa é que o evento impulsione o crescimento econômico, gere novas oportunidades de emprego e renda, além de fortalecer a identidade cultural e gastronômica da região.

2.2 Objetivos: Fomentar o desenvolvimento econômico local e o empreendedorismo por meio de um evento multifuncional que integra gastronomia, arte e capacitação profissional, promovendo a troca de conhecimentos, a valorização de produtos locais e o fortalecimento de pequenas empresas e talentos regionais

2.3 Objetivos Especificos

- ✓ Oferecer capacitação em gestão e empreendedorismo para pequenos empresários locais
- ✓ Estimular o fortalecimento das identidades culturais locais por meio da arte
- ✓ Aumentar o envolvimento da comunidade no evento

- ✓ Valorizar a cultura local e fortalecer a identidade dos pequenos empreendedores e talentos regionais.
- ✓ Promover a troca de boas práticas empresariais e de gestão entre os participantes do evento, incentivando a competitividade local.
- ✓ Facilitar o desenvolvimento de parcerias estratégicas entre empreendedores, chefs, artesãos e outros profissionais da região.

2.4 Metas alinhadas aos objetivos

METAS QUANTITATIVAS

Seq.	Objetivo (Conforme item 4.2 e 4.3)	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas	Verificação	Resultado Esperado
1	Oferecer capacitação em gestão e empreendedorismo para pequenos empresários locais	Realizar 10 palestras focadas em gestão de negócios, marketing, e inovação para 01 empreendedores	100% de palestras realizadas e número de empreendedores orientados	Quantitativo	Durante o evento	Relatórios de inscrições, feedback de participantes	Relatórios de conclusão e satisfação dos participantes.	Mínimo de 85 % de melhora na competitividade e sustentabilidade dos pequenos negócios locais..
2	Estimular o fortalecimento das identidades culturais locais por meio da arte	Organizar ao menos 04 apresentações artísticas com participação de 02 grupos artistas locais.	100% de apresentações realizadas e número de artistas envolvidos.	Quantitativo	Durante o evento	Programação oficial do evento, registros audiovisuais das apresentações, feedback do público e dos artistas.	Relatórios de apresentações, fotografias, pesquisas de satisfação do público.	Mínimo de 85 % da valorização da cultura local, proporcionando aos artistas visibilidade e reconhecimento e público para a região.
3	Aumentar o envolvimento da comunidade no evento	Engajar ao menos 2000 visitantes no evento, com foco em atrair tanto moradores quanto empreendedores, empresários, estudantes, faculdades.	50 de visitantes participantes.	Quantitativo	Durante o evento	Registros de entrada, pesquisas de público realizadas durante o evento.	Contagem de visitantes, registros de entradas e saídas, análise de dados de feedback.	Mínimo de 85 % de envolvimento da comunidade local e aumento no interesse do público em eventos futuros.

METAS QUALITATIVAS

Seq.	Objetivo	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das	Verificação	Resultado Esperado
1	Estimular a troca de conhecimentos entre empreendedores locais e profissionais do setor gastronômico, artístico e empresarial.	Facilitar a interação entre, no mínimo, 25 empreendedores e profissionais durante o evento, promovendo debates e trocas de experiências.	80% da qualidade das interações e relevância dos debates realizados.	Qualitativo	Durante o evento (pontual).	Feedback dos participantes sobre a qualidade dos debates, temas abordados e impacto percebido.	Relatórios de interação, transcrições das discussões e análise qualitativa dos depoimentos.	Mínimo de 85 % de ampliação do conhecimento compartilhado, gerando sinergias e novas ideias para negócios, produtos e serviços locais
2	Valorizar a cultura local e fortalecer a identidade dos pequenos empreendedores e talentos regionais.	Promover, pelo menos, 04 apresentações culturais durante o evento, com foco nos talentos locais	80% de apreciação da comunidade e dos participantes em relação à diversidade cultural e à identidade regional	Qualitativo	Durante o evento (pontual).	Pesquisa de satisfação, entrevistas e feedback dos participantes sobre a relevância cultural das apresentações.	Registros fotográficos e vídeos das apresentações, entrevistas com artistas participantes.	Reconhecimento e valorização das tradições culturais e dos artistas locais, fortalecendo a identidade regional e criando oportunidades para novos talentos.
3	Promover a troca de boas práticas empresariais e de gestão entre os participantes do evento, incentivando a competitividade local.	Realizar ao menos 02 atividades de networking que permitam o compartilhamento de práticas empresariais, com a participação de no mínimo 50 empreendedores e profissionais.	80% da qualidade das interações e práticas compartilhadas durante os momentos de networking	Qualitativo	Durante o evento (pontual).	Análise de feedbacks qualitativos sobre as práticas de gestão compartilhadas, interesse gerado e implementação de ideias inovadoras nos negócios locais.	Relatórios pós-evento com depoimentos sobre o impacto das trocas de conhecimento e de práticas empresariais	Mínimo de 85 % de melhoria nas práticas de gestão local, fortalecendo a competitividade e a inovação entre os pequenos negócios da região.

2.5 Metodologia e perfil da equipe de trabalho

2.5.1 Metodologia

A metodologia de execução do conteúdo do projeto "Chefs Brasis" será baseada em uma abordagem prática e teórica integrada, visando capacitar os participantes de maneira dinâmica e envolvente. A metodologia será estruturada da seguinte forma:

Palestras: Serão ministradas palestras sobre gestão, marketing, saúde mental e inovação, com foco em conteúdo aplicável ao setor gastronômico. Essas atividades incluirão estudos de caso, discussões e análise de tendências atuais para promover o aprendizado profundo e prático.

Demonstrações Culinárias: Chefes convidados realizarão demonstrações ao vivo nos diversos polos gastronômicos, permitindo aos participantes aprenderem técnicas culinárias de forma prática e interativa, como filetagem de pescado, preparação de carnes, massas, grãos, entre outros.

Exposição e Comercialização de Produtos Locais: Criando um ambiente de aprendizado sobre o mercado, pequenos produtores e artesãos terão a oportunidade de apresentar seus produtos, proporcionando conhecimento sobre a agroindústria local e o impacto econômico da gastronomia regional.

Integração e Networking: As atividades serão organizadas de forma a facilitar a interação entre chefs, empreendedores e o público, promovendo o networking, troca de experiências e compartilhamento de boas práticas no setor gastronômico

Espaços Interativos: Cada área do evento (como os polos gastronômicos e a Arena Gastronômica) será projetada para oferecer uma experiência imersiva, permitindo que os participantes explorem novas tendências, técnicas e inovações de forma prática e colaborativa.

Essa metodologia busca proporcionar uma experiência completa, estimulando a criatividade, o empreendedorismo e a aplicação prática de conhecimentos adquiridos durante o evento.

A metodologia do Chefs Brasis será conduzida de forma organizada e flexível, garantindo a execução eficaz de todas as etapas do evento, desde o planejamento até a pós-produção. Abaixo, apresentamos as fases detalhadas do projeto, com foco no acompanhamento rigoroso de cada atividade.

Planejamento do Evento

1. Estrutura Física

A execução do evento começará com a definição da estrutura física, que incluirá todos os espaços necessários, como a Arena Gastronômica, espaços de exposição para artesãos e fornecedores locais, e áreas para o público. A infraestrutura envolverá:

- Definição de layouts e organização dos espaços;
- Contratação de fornecedores para montagem de estruturas e equipamentos;
- Logística para instalação de sistemas de som, luz, alimentação, segurança e sanitários. A equipe de produção garantirá que todos os materiais e equipamentos sejam entregues no prazo, conforme o planejamento.

2. Programação Técnica e Cultural

A programação técnica e cultural será cuidadosamente planejada, com o detalhamento de cada atividade. A equipe responsável realizará:

- Definição da programação das palestras e apresentações gastronômicas;
- Contratação e negociação com artistas e especialistas;
- Levantamento das necessidades técnicas de cada atividade (equipamentos, serviços de apoio etc.);

- Coordenação da integração entre as atividades culturais e gastronômicas, priorizando a inovação e promoção dos produtores locais.

3. Licenciamento e Procedimentos Legais

Será realizada a formalização dos contratos com órgãos públicos e responsáveis pela fiscalização. A equipe jurídica se encarregará de:

- Garantir o cumprimento das normas de segurança e saúde;
- Criar planos de contingência e procedimentos para qualquer eventualidade;
- Elaborar as autorizações necessárias para o funcionamento do evento, como licenças e alvarás.

4. Atividades Preparatórias

A fase de atividades preparatórias incluirá a coordenação de prazos e a entrega dos serviços que devem ser concluídos antes do evento, como:

- Confirmação de fornecedores;
- Organização das reservas de transporte, hospedagem e alimentação para participantes e equipe.

5. Administração e Controle

A administração do evento será realizada com rigor. A equipe financeira controlará os orçamentos e prestará contas com:

- Formalização de processos administrativos e financeiros;
- Acompanhamento contínuo do orçamento, controlando despesas e receitas;
- Suporte logístico e operacional durante o evento, garantindo a execução dos serviços conforme os padrões.

A metodologia do Chefs Brasis é estruturada de maneira estratégica e flexível para garantir a execução bem-sucedida de todas as fases do evento. A equipe de gestão e produção, formada por profissionais altamente qualificados, trabalhará em colaboração para garantir que o evento não só atenda às expectativas de todos os envolvidos, mas também impulse o desenvolvimento econômico e cultural da região. A organização do evento seguirá rigorosamente os cronogramas e protocolos estabelecidos, assegurando qualidade, segurança e inovação em cada atividade.

Equipe de Gestão e Produção

A equipe de Gestão e Produção do evento Chefs Brasis requer profissionais altamente qualificados com sólida experiência em projetos relacionados ao desenvolvimento econômico, preferencialmente da área gastronômica, com habilidades técnicas e organizacionais para garantir a perfeita execução de todas as fases do evento. Cada prestador de serviço precisa ser experiente, proativo e orientado a resultados, com forte capacidade de liderança e gestão de recursos para lidar com a complexidade de um evento de grande porte.

1. Edilane Pessoa de Oliveira - Diretora Geral

- Responsabilidades: Planejamento, coordenação e supervisão de todas as áreas do evento, promovendo a integração entre as equipes e garantindo que o evento seja executado de acordo com os objetivos e cronograma.

2. Audilenes Silva de Lima- Diretora de Produção

Responsabilidade: Coordenação e execução das atividades culturais do projeto, compreendendo supervisão da equipe de produção, gerenciamento de horários das apresentações programadas, coordenação com os artistas, e execução de todas as etapas do evento, incluindo a pré-produção, preparação, montagem, testes, execução e desmontagem

3. Alessandra Martins Franklin Ladeira - Produtora Executiva

- Responsabilidades: Coordenação geral do evento, incluindo orçamento, gestão de fornecedores, e acompanhamento das fases de planejamento e execução.

4. Elizabeth Bogéa Carvalho – Coordenadora Administrativa

- Responsabilidades: Controle financeiro, administrativo e logístico do evento, incluindo contratos, contas a pagar e recursos humanos.

A equipe de trabalho principal, encarregada da execução do plano de trabalho, é composta por integrantes da entidade proponente e será remunerada com recursos da parceria, nos termos do Inciso I do Artigo 46 da Lei 13.019/2014 e Artigo 41 do Decreto 37.843/2016.

Art. 46. Poderão ser pagas, entre outras despesas, com recursos vinculados à parceria: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

I - remuneração da equipe encarregada da execução do plano de trabalho, inclusive de pessoal próprio da organização da sociedade civil, durante a vigência da parceria, compreendendo as despesas com pagamentos de impostos, contribuições sociais, Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, férias, décimo terceiro salário, salários proporcionais, verbas rescisórias e demais encargos sociais e trabalhistas; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

Art. 41. O pagamento de despesas com equipes de trabalho somente poderá ser autorizado quando demonstrado que tais valores:

I - correspondem às atividades previstas e aprovadas no plano de trabalho;

II - correspondem à qualificação técnica adequada à execução da função a ser desempenhada;

III - são compatíveis com o valor de mercado da região onde atua a organização da sociedade civil e não ultrapassem o teto da remuneração do Poder Executivo distrital; e

IV - são proporcionais ao tempo de trabalho efetivamente dedicado à parceria.

§ 1º A equipe de trabalho consiste no pessoal necessário à execução do objeto da parceria, incluídas pessoas pertencentes ao quadro da organização da sociedade civil ou contratadas, submetidas a regime cível ou trabalhista, recrutadas sem qualquer ingerência do órgão ou entidade pública.

Será dada a devida publicidade em atenção ao Artigo 11 da Lei 13.019/2014.

Ações Previstas Para Fomentar A Criação De Emprego, Trabalho E Renda, Ou Ações Desenvolvimento Econômico No Distrito Federal:

Expositores Locais: 25 pequenos produtores e artesãos da região do Distrito Federal, priorizando produtos alimentícios e artesanais. Estes expositores terão um espaço dedicado dentro do evento para expor e vender seus produtos, com foco na visibilidade e expansão de mercado.

Criação de Empregos Temporários: O evento também criará postos de trabalho temporários em áreas-chave, como logística, segurança, produção e apoio ao público além das contratações dos artistas, palestrantes e chefs. Estima-se que a cadeia de trabalho envolva desde gestores serviços especializados e equipe de apoio nas cozinhas e no atendimento ao público e artistas e chefs.

Impacto:

Fortalecimento da Economia Local: A ação oferece aos pequenos produtores locais a oportunidade de expandir seus negócios e aumentar suas vendas, colocando seus produtos diretamente no mercado para consumidores e investidores.

Geração de Renda e Emprego: Ao longo do evento, espera-se que pelo menos 25 microempreendedores locais aumentem suas vendas e a visibilidade de seus produtos, além de gerar novos postos de trabalho temporários para profissionais da área de gestão, segurança, logística e atendimento.

Resultado Esperado:

Geração de empregos temporários para profissionais da cadeia produtiva, com impacto positivo nas comunidades locais.

Aumento na renda de pelo menos 25 pequenos produtores e artesãos do DF, além da possibilidade de novos contratos de fornecimento e parcerias comerciais.

3. Ações Previstas Para Fomentar A Atividade Econômica No Distrito Federal:

Arena Gastronômica e Polos Gastronômicos: Demonstrações culinárias e degustações nos polos Gastronômicos (Pescado, Carnes, Massas, Grãos, Legumes e Hortaliças, Sobremesas) com chefs locais e nacionais, além da venda de produtos alimentícios e pratos preparados no evento.

Impacto

Impulsioneamento do consumo e desenvolvimento econômico local, gerando renda tanto para chefs e restaurantes quanto para fornecedores de ingredientes e produtos. A valorização dos alimentos locais e sazonais contribui para a economia regional.

Resultado Esperado

Aumento na movimentação econômico no setor gastronômico durante o evento.

Geração de oportunidades comerciais para chefs locais participantes, estimulando o empreendedorismo gastronômico.

Criação de novos contatos comerciais e parcerias entre chefs, restaurantes e produtores locais.

Espaço de Exposição e Comercialização de Produtos Locais: Seleção e exposição de 25 expositores locais de alimentos, produtos artesanais e itens para comercialização durante o evento, incluindo a participação de pequenos produtores, agroindústrias e artesãos.

Impacto

Promoção de produtos locais, como alimentos artesanais e bebidas, com foco na valorização do mercado local e incremento de vendas diretas aos consumidores. O evento pode facilitar a conexão entre pequenos empreendedores e redes de distribuição, como restaurantes, supermercados e lojas especializadas.

Resultado Esperado:

Aumento da visibilidade e das vendas para pelo menos 25 pequenos produtores locais.

Palestras e Workshops para Empreendedores Gastronômicos: Realização de palestras focadas em gestão de negócios, inovação culinária, marketing digital, e práticas sustentáveis, com a participação de chefs e empresários locais.

Impacto

Capacitação dos profissionais do setor gastronômico, promovendo a melhoria na gestão, aumento da competitividade e inovação nas operações de negócios locais. A troca de conhecimentos e experiências contribui para o fortalecimento da economia gastronômica do DF.

Resultado Esperado

Aumento da taxa de sucesso dos novos negócios gastronômicos no DF com implementação novos modelos de negócios ou estratégias de marketing no curto prazo.

Apresentações Culturais e Artísticas: Realização de apresentações musicais ao vivo, com foco em artistas locais (chorinho, samba e DJs) para enriquecer a experiência gastronômica e proporcionar um ambiente culturalmente vibrante.

Impacto

Fortalecimento da economia criativa local, ao oferecer uma plataforma de visibilidade para artistas e músicos locais. Além disso, o evento atrai turistas e público em geral, ampliando o consumo no local e a geração de renda.

Resultado Esperado:

Geração de renda para os artistas locais, nas apresentações contratadas ou no número de.

Geração de Emprego Temporário: Criação de postos de trabalho temporários para a produção, organização e operação do evento. Isso inclui equipes de logística, segurança, brigadistas, atendentes, técnicos de som e iluminação, entre outros.

Impacto:

Geração de emprego para pessoas da comunidade, oferecendo uma fonte temporária de renda e experiência de trabalho nas áreas de produção de eventos, gastronomia e segurança. A qualificação adquirida pode abrir portas para futuras oportunidades no setor.

Resultado Esperado:

Geração de postos de trabalho temporários durante o evento e renda aos profissionais temporários,

4. Importância social do projeto:

O "Chefs Brasis" tem uma grande importância social, pois oferece um evento totalmente gratuito, permitindo o acesso da população a oportunidades de aprendizado, capacitação e desenvolvimento econômico. As palestras sobre gestão, marketing e inovação proporcionam educação de qualidade para empreendedores locais, ajudando-os a aprimorar seus negócios. Os espaços dedicados à exposição e comercialização de produtos permitem que pequenos produtores e artesãos mostrem seus trabalhos, gerando novas oportunidades econômicas. Além disso, a participação de chefs nos polos gastronômicos promove a troca de conhecimento e a valorização da culinária local. Com entrada gratuita, o evento se torna acessível a todos, estimulando a inclusão social e o fortalecimento da economia local.

5. Ações de Acessibilidade:

O projeto priorizará a acessibilidade em todas as suas dimensões, garantindo que pessoas com deficiência possam participar plenamente de suas atividades. Para isso, adotaremos práticas que visam atender a diversas necessidades.

- Atendimento e entrada preferencial no evento, incluindo áreas de estacionamento privativas e gratuitas para pessoas com deficiência, com dificuldade de locomoção e idosos (exige-se a identificação legal fixada no veículo). As áreas de estacionamento são limitadas, podendo ocorrer sua lotação no decorrer do evento.
- Tradução das atividades das palestras na linguagem de libras para atender pessoas com deficiência auditiva.
- Equipe de atendimento qualificada para recepção, orientação e acompanhamento de pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, incluindo intérprete de libras e guia para deficientes visuais.
- Contratação de pessoas com deficiência para compor a equipe de produção e/ou atendimento.

Essas ações estão em conformidade com o Art. 81 do Decreto nº 37.843/2016, que prevê a promoção de acessibilidade em projetos sociais. O plano de trabalho incluirá recursos destinados a garantir acessibilidade nas campanhas publicitárias e nas programações desenvolvidas, refletindo nosso compromisso em atender a todos os cidadãos, independentemente de suas condições físicas.

5.1 Covid

A organização do evento obedecerá a todos os protocolos e decretos vigentes no período que o evento será realizado. Decreto em vigor (Decreto nº 43.054 de 03 de março 2022).

5.2 Protocolos de Combate à Violência

“não é não” e “por Todas Ela”: O projeto vai cumprir a determinação da lei 7.241/2023 e da lei 14786/2023 com medidas para combater ações de constrangimento e de violência contra a mulher, por meio de divulgação no site e painéis de led do evento.

6. Detalhamento das Ações:

O Chefs Brasis é um evento gastronômico e cultural que visa promover a economia local, capacitar empreendedores e valorizar a cultura regional. Através de exposições, workshops, apresentações e interações entre chefs e o público, o evento cria oportunidades de negócios e geração de empregos. Para garantir seu sucesso, serão realizadas etapas de pré-produção, produção e pós-produção, cada uma assegurando a execução eficiente e o alcance dos resultados esperados.

6.1 PRÉ-PRODUÇÃO:

- a) Contratação dos prestadores de serviço;
- b) Início das campanhas publicitárias do pela internet – Facebook, Instagram etc.
- c) Curadoria

6.2 EXECUÇÃO

- a) Continuação das divulgação
- b) Montagem da Estrutura
- c) Realização do evento Chefs Brasis

PROGRAMAÇÃO

15/02/2024

12h30 BERTURA DO EVENTO AO PÚBLICO:

13h00 às 23h00: Atividades: Atendimento nos Polos Gastronômicos e na Feira de Produtos

09:45 a 10:45 (60 minutos)

Palestra: Gestão de Recursos Humanos e Cargos e Funções

Palestrante: A definir

Conteúdo: Conteúdo sugerido voltado para gestão de recursos humanos, cargos e funções.

11:00 a 12:00 (60 minutos)

Palestra: Primeiros Passos para o Sucesso do Empreendimento Gastronômico

Palestrante: Matheus Lessa

Conteúdo: Como encontrar seu público-alvo e criar um produto atrativo e lucrativo para seu restaurante, utilizando a Engenharia do Cardápio Vendedor e o marketing para maximizar resultados.

15:30 a 16:30 (60 minutos)

Palestra: Valorização da Cultura Brasileira e a Gastronomia Consciente e Sustentável

Palestrante: A definir

Conteúdo: Como valorizar ingredientes regionais e reduzir o impacto ambiental da cadeia produtiva de alimentos, promovendo o uso consciente dos recursos naturais e práticas de agricultura orgânica e familiar.

16:45 a 17:45 (60 minutos)

Palestra: Marketing e Vendas no Setor Gastronômico

Palestrante: Matheus Lessa

Conteúdo: Estratégias de marketing para construir uma relação emocional com seu público-alvo, utilizando mídias sociais e ações de vendas eficazes para atrair e fidelizar clientes.

18:00 a 19:00 (60 minutos)

Palestra: Tecnologia a Serviço da Gastronomia de Qualidade

Palestrante: A definir

Conteúdo: A evolução tecnológica dos equipamentos para o setor gastronômico e seus impactos na produção e na qualidade final dos produtos, além das tendências para o futuro no preparo de alimentos.

18:00 apresentação de artista local

21:00 apresentações de artista local

16/02/2024

13h00 às 23h00: Atividades: Atendimento nos Polos Gastronômicos e na Feira de Produtos

09:45 a 10:45 (60 minutos)

Palestra: Como Vencer o Estresse de Empreender na Gastronomia

Palestrante: A definir

Conteúdo: Reflexão sobre as pressões e o estresse enfrentados pelos empreendedores gastronômicos. Práticas de autocuidado para equilibrar a paixão pela culinária com os desafios do empreendedorismo.

11:00 a 12:00 (60 minutos)

Palestra: O Branding na Gastronomia

Palestrante: Vanessa Huginin

Conteúdo: Como gerar desejo pela marca, pelo chefe e pelo produto, utilizando o branding gastronômico para criar uma experiência única, aumentar a adesão e fidelização dos clientes, e construir uma forte presença de marca.

15:30 a 16:30 (60 minutos)

Palestra: Como Vencer o Estresse de Empreender na Gastronomia

Palestrante: A definir

Conteúdo: Abordagem prática para lidar com o estresse no ambiente gastronômico e como manter o equilíbrio entre a gestão do negócio e o cuidado pessoal.

16:45 a 17:45 (60 minutos)

Palestra: Da Favela ao Oscar da Gastronomia

Palestrante: João Diamante

Conteúdo: A história inspiradora de João Diamante e como a gastronomia pode transformar comunidades, motivando pessoas em situação de vulnerabilidade a se capacitarem e empreenderem no setor.

18:00 a 19:00 (60 minutos)

Palestra: A Arte de Cozinhar e Suas Molduras

Palestrante: Sérgio Pimenta

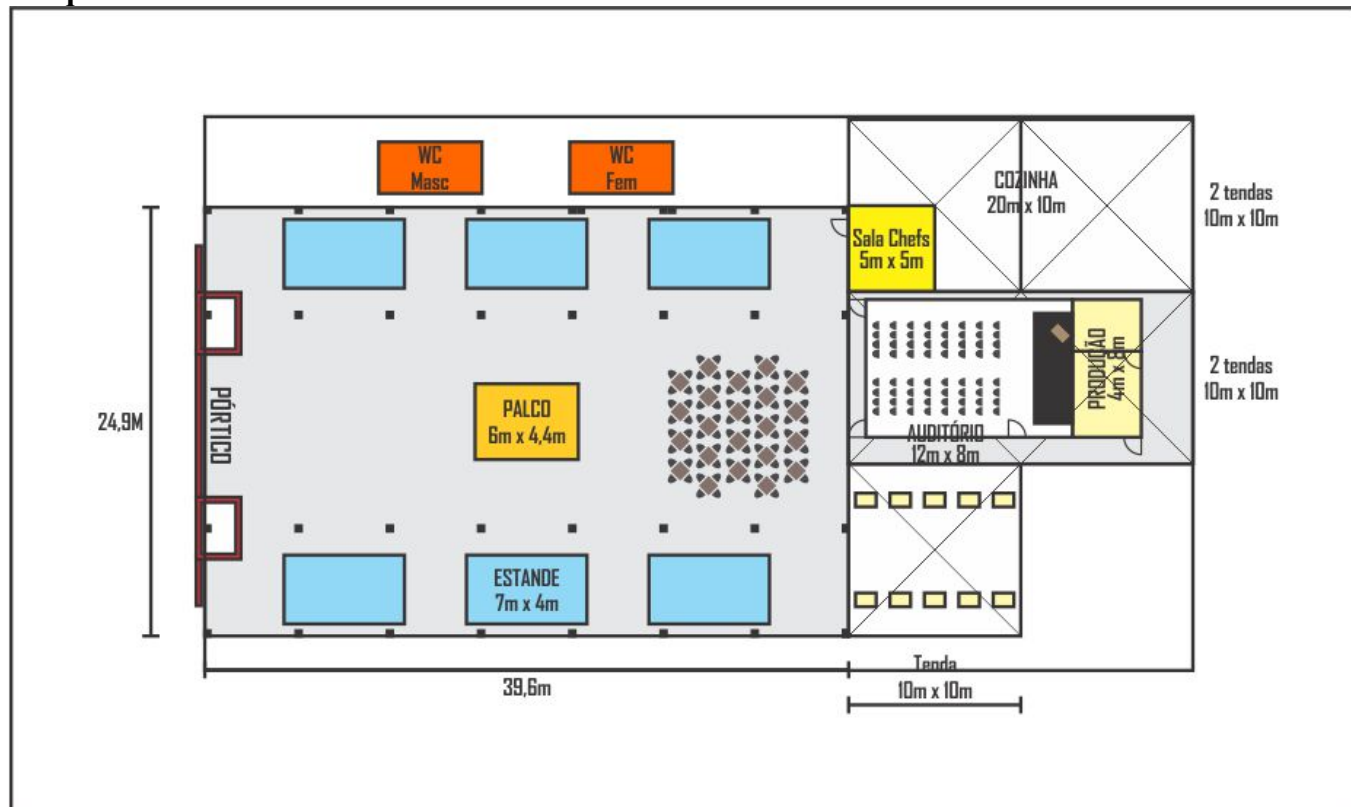
Conteúdo: Como a apresentação impecável dos pratos, aliada à evolução dos utensílios gastronômicos, impacta a experiência do cliente e cria conceitos inovadores na alta gastronomia.

18:00 apresentação de artista local

21:00 apresentações de artista local

A programação está sujeita a alterações conforme a disponibilidade de agenda. Informamos que ainda não temos todos os palestrantes e artistas confirmados, pois eles ainda estão sendo selecionados e aguardando confirmação de agenda. No entanto, nos comprometemos a fornecer a programação final com todos os nomes definidos durante a fase de pré-produção.

Croqui



6.3 PÓS-EXECUÇÃO:

- a) Desmontagem
 - b) Finalização de pagamentos aos fornecedores e prestadores de serviço;
- Confecção dos relatórios.

7. Público Alvo

Chefs de cozinha, empreendedores gastronômicos, produtores locais, artesãos, amantes da gastronomia, turistas e moradores do Distrito Federal, além de investidores. O evento atrai pessoas em busca de aprendizado, novas oportunidades de negócios e experiências culturais e gastronômicas.

8. CONTRAPARTIDA

[] Não se aplica

[X] Aplica-se (identificar contrapartida, forma e valor ou percentual aplicável)

CONTRAPARTIDA - BENS MENSURÁVEIS E SERVIÇOS

Contratação de Recursos Humanos e Serviços de Pré-Produção

Item	Descrição da Despesa	Origem do Recurso	Referência	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1.1	Contratação de prestação de serviço de Diretor de Palco (Direção técnica e controle das equipes técnicas do palco do evento; orientando e controlando as equipes de apoio aos técnicos contratados (som, luz, etc.), bem como o cumprimento dos roteiros técnicos previstos e o perfeito funcionamento dos equipamentos e das instalações elétricas do palco. Serviço prestado nos 2 dias de evento e 1 dia na finalização da montagem e check geral dos sistemas, carga horária 10h/dia - 1 profissional x 3 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Recursos Próprios	Preço Público: R\$ 1.013,63 (DIA) - SALICNET-Preço Médio - Item Orçamentário: Diretor de palco ou de cena - Produto: Festival ou Festa Popular (Somente Estrutura) (Brasília / DF)	diária	3	R\$ 600,00	R\$ 1.800,00

1.2	Contratação de prestação de serviço de Diretor Técnico (Coordenação e Direção Técnica do projeto compreendendo planejamento, elaboração e definição dos requisitos técnicos para atendimento das necessidades gerais do projeto visando o funcionamento correto dos equipamentos e instalações elétricas e das necessidades das atividades técnicas e artísticas do evento, estabelecendo as seqüências das apresentações e passagens de som, checagem dos equipamentos de luz e som e definição das atribuições de auxiliares para execução do roteiro e os requisitos de pessoal e empresas envolvidas na produção técnica do evento, carga horária 8h/dia - 1 profissional x 4 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Público: R\$ 2.500,00 (semana) - Fomento 108/2024-SETUR Processo 04009-00001796/2024-38 - Item 1,3	semana	4	R\$ 2.500,00	R\$ 10.000,00
1.3	Contratação de prestação de serviço de Responsável Técnico Nutricionista (Profissional habilitado na área de nutrição para atuar como Responsável Técnico pela segurança alimentar e higiene junto à Vigilância Sanitária, carga horária média 8h / dia durante 4 dias - 1 nutricionista x 32 horas - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Público: R\$ 140,00 (hora) - Fomento 001/2024-SEDET Processo 04035-00001057/2024-47 - Item 01.02.9	hora	32	R\$ 140,00	R\$ 4.480,00
1.4	Contratação de prestação de serviço de Taxas e Alvarás (Taxas de licenciamento do evento junto aos órgãos públicos)		Despesa / Serviço prestado por fornecedor exclusivo, impossibilitando a competição e será contratado mediante inexigibilidade pelo valor indicado.	unidade	1	R\$ 1.755,82	R\$ 1.755,82

1.5	ART (Laudo e CREA) (Taxas do CREA-DF para emissão de laudo técnico e ART's da parte de estrutura e distribuição de rede elétrica do evento (Em função do disposto nos artigos 3º e 4º da Resolução 1067/2015, será aplicado a taxa mínima de R\$ 103,03 para o registro de Anotações de Responsabilidade Técnica) - 10 unidades)		Despesa / Serviço prestado por fornecedor exclusivo, impossibilitando a competição e será contratado mediante inexigibilidade pelo valor indicado.	unidade	10	R\$ 103,03	R\$ 1.030,30
1.6	Locação de Container para lixo (Locação de caçamba para coleta seletiva de resíduos do evento, incluindo serviço de remoção e descarte apropriado - 3 caçambas x 3 substituições totalizando 9 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Cotado: R\$ 400,00 (TIME EVENTO PRODUCOES LTDA - CNPJ: 11.013.767/0001-71)	unidade	9	R\$ 400,00	R\$ 3.600,00
1.7	Locação de KIT Mobiliário (Sala Produção) (Locação de 1 Kit de mobiliário para sala de apoio de produção geral com 4 mesas, 8 cadeiras, 1 pranchão 2m x 1m, 2 balcões 1m c/ portas e chave, para apoio da equipe de produção nos períodos de montagem (4 dias), evento (2 dias) e desmontagem (2 dias) - 1 kit/dia X 8 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Cotado: R\$ 500,00 (GABRIELA FERREIRA DE ASSUNCAO SETUBAL 73134252104 - CNPJ: 36.745.938/0001-88)	diária	8	R\$ 500,00	R\$ 4.000,00
1.8	Locação de Iluminação (Moving) (Locação de 8 movings para o sistema de Iluminação do pórtico de entrada, sendo 04 movings Led Wash e 04 movings Bean - 8 unidades/dia X 2 dias totalizando 16 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Cotado: R\$ 240,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	Unid / Dia	16	R\$ 220,00	R\$ 3.520,00
1.9	Contratação de prestação de serviço de Intérprete (libra) (Intérpretes na língua de sinais para atendimento ao público e tradução das palestras, carga horária 6h/dia - 2 intérpretes x 2 dias totalizando 4 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Público: R\$ 864,00 (diária 6 horas) - Fomento 001/2024-SEDET Processo 04035-00001057/2024-47 -	diária	4	R\$ 864,00	R\$ 3.456,00

			Item 03.06.6				
1.10	Contratação de prestação de serviço de Refeição (Refeição (almoço e jantar) por pessoa da equipe permanente durante a montagem, execução e desmontagem do evento - 25 refeições/dia X 2 dias (montagem), 40 refeições/dia X 4 dias (último dia de montagem, execução do evento e 1º dia da desmontagem) e 20 refeições X 1 dia (2º dia da desmontagem) totalizando 230 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)		Preço Público: R\$ 45,73 (UNIDADE) - SALICNET-Preço Médio - Item Orçamentário: Refeição - Produto: Apresentação Musical (Brasília / DF)	unidade	230	R\$ 29,00	R\$ 6.670,00

TOTAL GERAL						R\$ 40.312,12
-------------	--	--	--	--	--	---------------

9. MARCOS EXECUTORES

9.1 CRONOGRAMA EXECUTIVO

PRÉ PRODUÇÃO

AÇÃO/ATIVIDADE (Informar as ações a serem executadas na pré-execução, conforme o item 7)	DETALHAMENTO (Descrição completa)	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	JUSTIFICATIVA DA AÇÃO/ATIVIDADE E DOS PRAZOS
Contratação de Prestadores de Serviço e Fornecedores	Administração e controle, formalização de todos os processos de atendimento, suporte às equipes operacionais, negociações e contratações de prestadores de serviço e fornecedores e Detalhamento da estrutura física para realização do projeto, contemplando todas as necessidades de espaços, infraestrutura, materiais e equipamentos a serem utilizados	Produto Executivo	contar após a assinatura do termo de fomento	12/02/2025	Essas despesas são necessárias para a realização do "Chefes Brasis" de maneira profissional, garantindo que todos os aspectos do evento sejam bem gerenciados e que a experiência dos participantes seja

					excelente. A boa execução desses processos e a adequação da infraestrutura são fundamentais para o sucesso e impacto positivo do evento.
Divulgação do projeto	Definição de Plano de Comunicação e obtenção de mídia espontânea.	Assessoria de Comunicação	contar após a assinatura do termo de fomento	01/02/2025	A divulgação do projeto é essencial para garantir que o evento "Chefes Brasis" alcance seu público-alvo e gere engajamento. A definição de um Plano de Comunicação estruturado assegura que as mensagens sobre o evento sejam transmitidas de forma clara e eficaz, tanto para os participantes quanto para o público em geral. A obtenção de mídia espontânea é uma estratégia importante para aumentar a visibilidade do evento, atrair mais público e gerar interesse sem custos

					adicionais com publicidade. Esses esforços são fundamentais para maximizar a promoção do evento e garantir sua relevância no cenário gastronômico e cultural.
Curadoria	Planejamento, organização e execução do evento, garantindo que todas as atividades, desde as apresentações gastronômicas até as exposições culturais, estejam alinhadas com a proposta do evento e atendam aos objetivos de promover a gastronomia local, o empreendedorismo e a cultura regional.	Diretor Geral	contar após a assinatura do termo de fomento	01/02/2025	A curadoria é fundamental para o sucesso do evento "Chefes Brasis", pois envolve o planejamento, organização e execução de todas as atividades, assegurando que cada uma delas esteja alinhada com a proposta central do evento. Isso inclui a coordenação das apresentações gastronômicas e exposições culturais, com o objetivo de promover a gastronomia local, o empreendedorismo e a cultura regional. A curadoria também garante que os

					participantes vivenciem uma experiência coesa e de qualidade, reforçando os objetivos do evento e contribuindo para seu impacto positivo nas áreas de gastronomia e cultura.
--	--	--	--	--	--

EXECUÇÃO					
AÇÃO/ATIVIDADE (Informar as ações a serem executadas na execução, conforme o item 7)	DETALHAMENTO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	JUSTIFICATIVA DA AÇÃO/ATIVIDADEE DOS PRAZOS
Realização do Chef Brasis	Demonstrações Culinárias: Chefs renomados e especialistas conduzirão práticas e demonstrações em diferentes polos (pescado, carnes, massas, grãos, legumes e sobremesas), promovendo a interação com o público. Exposição e Comercialização de Produtos Locais: 25 expositores locais de alimentos, artesanatos e produtos culturais terão espaços dedicados para apresentar e vender seus produtos, incentivando a economia local além da	Direção Artística	contar após a assinatura do termo de fomento	16/02/2025	ssas atividades são essenciais para a promoção integral da gastronomia, cultura e empreendedorismo local, contribuindo para o fortalecimento da identidade regional e o desenvolvimento econômico da comunidade. Ao envolver chefs renomados, expositores locais,

	comercialização dos pratos produzidos pelos chefs nos polos. Apresentações Culturais: Shows ao vivo de artistas locais, com foco em música brasileira (chorinho, samba, DJ), enriquecendo a experiência cultural do evento e oferecendo visibilidade aos artistas. Palestras e Painéis: Sessões de capacitação sobre gestão de negócios, marketing gastronômico, inovação e bem-estar para chefs e empreendedores do setor, visando aprimorar a competitividade e sustentabilidade dos negócios locais.				artistas e empreendedores, o evento cria uma plataforma estratégica para a troca de conhecimentos, a valorização dos produtos e a visibilidade dos talentos regionais
PÓS- EXECUÇÃO					
AÇÃO/ATIVIDADE (Informar as ações a serem executadas na pós-execução)	DETALHAMENTO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	
Desmontagem de Extrutura	A desmontagem de estrutura refere-se ao processo de retirada e desmontagem de todas as instalações físicas e equipamentos utilizados no evento	Coordenador de Produção	contar após a assinatura do termo de fomento	18/02/2025	A desmontagem de estrutura é uma etapa crucial do evento, pois envolve a retirada de todas as instalações físicas e equipamentos utilizados, garantindo que o espaço seja devolvido nas condições adequadas. Esse processo inclui a

					desmontagem de palco, tendas, stands, sistemas de som, iluminação, mobiliário e outros elementos necessários durante o evento. A realização dessa atividade de forma organizada e eficiente é fundamental para evitar danos aos materiais e garantir a limpeza e o bom estado do local, além de permitir o cumprimento das exigências contratuais com fornecedores e do respeito aos prazos de entrega do espaço
Finalização dos pagamentos	A finalização dos pagamentos envolve o processo de quitação de todas as obrigações financeiras do evento, incluindo fornecedores, prestadores de serviços, artistas, expositores e demais envolvidos.	Coordenador Administrativo	contar após a assinatura do termo de fomento	15/04/2025	A finalização dos pagamentos é uma etapa essencial para garantir a quitação de todas as obrigações financeiras do evento, incluindo fornecedores, prestadores de serviços, artistas,

					expositores e demais envolvidos. Esse processo assegura que todos os compromissos financeiros sejam cumpridos de maneira pontual, evitando pendências e possíveis litígios. Além disso, a conclusão dos pagamentos é fundamental para manter boas relações comerciais, garantir a confiança dos parceiros para futuros eventos e assegurar a reputação positiva do organizador no mercado.
Realização de pesquisa	Realização de pesquisa pós-evento é uma atividade voltada para a coleta de feedback de todos os participantes (público, expositores, chefs, artistas, etc.), com o objetivo de avaliar a experiência vivida durante o evento e identificar pontos fortes, oportunidades de melhoria e o impacto gerado. Podendo envolver questionários online.	Produtor Executivo	contar após a assinatura do termo de fomento	15/04/2025	A realização de uma pesquisa pós-evento é fundamental para coletar feedback valioso de todos os participantes, incluindo público, expositores, chefs, artistas e outros envolvidos. Essa atividade permite avaliar a experiência vivida durante o

					evento, identificando tanto os pontos fortes quanto as oportunidades de melhoria. A pesquisa também possibilita medir o impacto do evento, oferecendo insights sobre como aprimorar futuras edições. A utilização de questionários online torna o processo mais acessível e eficiente, garantindo uma ampla participação e a obtenção de dados precisos para o planejamento de próximos eventos
--	--	--	--	--	--

9.2 CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO						
AGRUPAMENTO DO ITEM	VALOR TOTAL	% VALOR DO ITEM	Data 1ª Parcela	Valor 1ª Parcela	Data 2ª Parcela	Valor 2ª Parcela
Contratação de Recursos Humanos e Serviços de Pré-Produção	R\$ 83.198,53	8,32%	contar após a assinatura do termo de fomento	R\$ 83.198,53	31/01/2025	R\$ 0,00
Locação de Estruturas, Equipamentos e Serviços Especializados.	R\$ 795.873,00	79,59%	contar após a assinatura do termo de fomento	R\$ 495.891,14	31/01/2025	R\$ 299.981,86
Contratação de Serviços Gráficos e Publicidade	R\$ 120.868,00	12,09%	contar após a assinatura do termo de fomento	R\$ 120.868,00	31/01/2025	R\$ 0,00
TOTAL GERAL	R\$ 999.939,53	100%	(70%)	R\$ 699.957,67	(30%)	R\$ 299.981,86

Os recursos serão pagos em duas parcelas conforme cronograma de desembolso apresentado (70% e 30%), tendo em vista a necessidade de serem firmados previamente os compromissos para garantir a qualidade e economicidade na execução do projeto, bem como iniciar as atividades de pré-produção e de comunicação e divulgação previstas, atendendo o disposto no art. 48 da lei 13.019/2014 e art. 33 do Decreto 37.843/2016.

Art. 33. O repasse de recursos obedecerá ao cronograma de desembolso, em consonância com o cronograma de execução da parceria.

§ 1º A liberação de recursos deverá ser anterior à data prevista para a realização da despesa, vedada a antecipação que estiver em desacordo com o cronograma de desembolso, conforme a natureza do objeto da parceria.

Em relação aos valores apresentados nas contratações e aquisições, venho expor as razões que justificam os montantes alocados, fundamentando-me nos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

1. Contratações de Recursos Humanos e Prestadores de Serviços (R\$ 83.198,53 - 8,32%)

A alocação de recursos para a contratação de pessoal e prestadores de serviços é essencial para garantir a execução eficiente das atividades planejadas. A quantidade e a qualidade dos profissionais são diretamente proporcionais ao sucesso do projeto, justificando,

assim, o investimento neste item.

2. Contratações de Serviços Especializados, Estruturas e Outros (R\$ R\$ 795.873,00 - 79,59%)

A contratação de serviços especializados e estruturas é necessária para complementar as competências da equipe interna, proporcionando suporte em áreas críticas. Este investimento é proporcional às exigências do projeto, assegurando a execução conforme os padrões técnicos requeridos.

Detalhamento dos Custos

A alocação inclui despesas como:

- **Locação de espaços e equipamentos:** Necessários para a realização de atividades.
- **Logística:** Transporte de materiais, deslocamento de equipes e participantes.
- **Serviços técnicos e operacionais:** Equipe de apoio, manutenção e infraestrutura tecnológica.

3. Contratação de Serviços Gráficos e Publicidade (R\$ 120.868,00- 12,09%)

contratação de serviços gráficos e de publicidade é fundamental para a divulgação e comunicação eficaz das ações do projeto. A produção de materiais gráficos de qualidade, como folders, banners, e materiais institucionais, bem como a veiculação de campanhas publicitárias, garante que as informações cheguem de forma clara e impactante ao público-alvo. Este investimento é essencial para aumentar a visibilidade das atividades, fortalecer a imagem institucional e assegurar a adesão e participação dos stakeholders, justificando, assim, o montante alocado.

9.3CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

ANEXO XXII - PORTARIA MROSC TRABALHO/DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO						
ITEM 1 - PLANILHA FINANCEIRA						
NOME DO PROJETO: CHEFS DO BRASIS						
MEMÓRIA DE CÁLCULO						
1 - Contratação de Recursos Humanos e Serviços de Pré-Produção						
Item	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação de profissionais (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	REFERÊNCIA ADOTADA	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1.1	Contratação de prestação de serviço de Coordenador	Preço Cotado: R\$ 2.500,00 (CLAREOU PRODUÇÕES -	semana	6	R\$ 2.000,00	R\$ 12.000,00

	Administrativo (Profissional na área administrativa para atuar na função de produtor administrativo para controle de contratos e contas a pagar, controle de pessoal, entrada e saída de material e demais atividades administrativas referentes ao projeto durante os períodos de pré produção, produção e pós produção, carga horária 8h/dia - 1 profissional x 6 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)	CNPJ: 30.867.182/0001-63)				
1.2	Contratação de prestação de serviço de Diretor de Produção (Coordenação e execução das atividades culturais do projeto, compreendendo supervisão da equipe de produção, contatos com os artistas, controle dos horários das apresentações programadas - 1 semana de pré-produção e a semana do evento incluindo preparação, montagem, testes gerais, execução, finalização das atividades e desmontagem, carga horária 10h/dia - 1 diretor x 5 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 3.000,00 (KM3 EVENTOS ENTRETENIMENTO LTDA - CNPJ: 48.670.971/0001-75)	semana	5	R\$ 2.000,00	R\$ 10.000,00
1.3	Contratação de prestação de serviço de Diretor Geral (Profissional especializado para Coordenação e Direção Geral do projeto, compreendendo planejamento e a coordenação da montagem, manutenção e desmontagem da estrutura física do projeto, bem como de todos os recursos humanos e materiais envolvidos no evento, gerenciando todas as etapas de produção e seus respectivos cronogramas, estabelecendo os requisitos do projeto para contratação e instalação das estruturas, supervisionando a execução do projeto de acordo com as demandas especificadas na planta e nas exigências técnicas para cumprimento do roteiro técnico e artístico. Coordena todas as áreas de atividades do evento, promovendo a integração entre todos os produtores conforme os objetivos gerais do projeto; determina os ajustes necessários em cada área de atuação; acompanha e coordena a execução geral do projeto, com poder de decisão para os ajustes necessários. Responde ainda pela adequação da estrutura física aos normativos técnicos, de forma a assegurar sua aprovação e liberação por parte dos órgãos de fiscalização e, sobretudo, para garantir a total segurança do público, carga horária 8h/dia - serviço prestado durante 9 semanas - Contratação de Pessoa	Preço Público: R\$ 2.100,00 (Semana) - Fomento 088/2024-SETUR Processo 04009-00001290/2024-29 - Item 1.1	semana	9	R\$ 2.100,00	R\$ 18.900,00

	Jurídica.)					
1.4	Contratação de prestação de serviço de Produtor Executivo (Profissional capacitado para elaborar, controlar e acompanhar o orçamento físico-financeiro do projeto; acompanhar prestações de contas; negociar com fornecedores e prestadores de serviços; conferir e preparar contratos e recibos para assinatura; definir os procedimentos para controle do andamento do projeto. Acompanhar os procedimentos legais envolvendo o projeto. Elaborar, entregar e acompanhar a prestação de contas, carga horária 8h/dia, compreendendo as fases de pré-produção, execução e pós-produção. - 1 produtor x 8 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 3.500,00 (Semana) - Fomento 100/2024-SETUR Processo 04009-00001678/2024-20 - Item 1,4	semana	8	R\$ 3.500,00	R\$ 28.000,00
1.5	Contratação de prestação de serviço de Despachante (Serviço de interlocução junto à Administração Pública, Órgãos de Controle e demais intervenientes para obtenção da licença de funcionamento do evento, acompanhando todo o processo, inclusive vistorias - 01 serviço - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 3.800,00 (KM3 EVENTOS ENTRETENIMENTO LTDA - CNPJ: 48.670.971/0001-75)	serviço	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1.6	Contratação de prestação de serviço de ECAD (Recolhimentos de direitos de autor referente à exibição pública de música ao vivo para o ECAD (Cálculo pelo critério ÁREA SONORIZADA estimada em 300m ² no valor de R\$ 6.704,15 aplicando-se o desconto de 15% no valor de R\$ 1.005,62 para entrega antecipada da documentação - Obs.: o valor da UDA deverá sofrer aumento programado para o ano de 2025))	Despesa / Serviço prestado por fornecedor exclusivo, impossibilitando a competição e será contratado mediante inexigibilidade pelo valor indicado.	unidade	1	R\$ 5.698,53	R\$ 5.698,53
1.7	Contratação de prestação de serviço de Responsável Técnico (RT) (Profissional habilitado na área de engenharia para atuar como Responsável Técnico, prestando assessoria para montagem e execução do projeto, emitindo os laudos e A.R.T. envolvendo toda a estruturas e fornecimento e distribuição de energia elétrica do evento, carga horária média 8h / dia durante 4 dias mais 8h para elaboração dos laudos - 1 profissional x 40 horas - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 150,00 (ROBERTINHO PEREIRA DE SOUZA - CNPJ: 01.797.779/0001-80)	hora	40	R\$ 140,00	R\$ 5.600,00
SUBTOTAL						R\$ 83.198,53

2 - Contratações Artísticas e Profissionais Especializados em Artes						
Item	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação de profissionais (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	REFERÊNCIA ADOTADA	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
SUBTOTAL						R\$ 0,00
3 - Contratação de Estruturas, Equipamentos e Serviços Especializados						
Item	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação de profissionais (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	REFERÊNCIA ADOTADA	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
3.1	Locação de Alambrado tubular (Locação de peças de alambrados de grade de ferro galvanizados, medindo 2m de comprimento por 1,30m de altura, sendo acopláveis para continuidade do isolamento e pés de sustentação para divisão e proteção do público e isolamento e divisão de áreas internas, - 120 metros lineares/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 14,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M Linear / Dia	240	R\$ 14,00	R\$ 3.360,00
3.2	Locação de Octanorm ((Audtório de Palestras) - Locação de 1 sala em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, metade das paredes em painéis de TS dupla face 4mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou ou fosco, estruturado, para montagem do Audtório de Palestras medindo 12m x 8m, com 3 portas de acesso e 4 aparelhos de ar condicionado - 96m²/dia X 2 dias totalizando 192 metros quadrados - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 120,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M2 / Diária	192	R\$ 98,00	R\$ 18.816,00
3.3	Locação de Octanorm ((Camarim dos Chefs) - Locação de 1 sala em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, metade das paredes em painéis de TS dupla face 4mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou ou fosco, estruturado, para montagem do camarim dos	Preço Cotado: R\$ 120,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M2 / Diária	50	R\$ 98,00	R\$ 4.900,00

	chefs convidados medindo 5m x 5m, uma das paredes com metade vidro, com porta e ar condicionado - 25m²/dia X 2 dias totalizando 50 metros quadrados - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
3.4	Locação de Octanorm ((Ilha de Sobremesas) - Locação de 1 sala em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, metade das paredes em painéis de TS dupla face 4mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou ou fosco, estruturado, para montagem da para a ilha de sobremesas medindo 3m x 3m com 1 porta, 2 aparelhos de ar condicionado por 2 dias do evento - 9m²/dia X 2 dias totalizando 18 metros quadrados - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 120,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M2 / Diária	18	R\$ 98,00	R\$ 1.764,00
3.5	Locação de Octanorm ((Sala de Produção) - Locação de 1 sala em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, metade das paredes em painéis de TS dupla face 4mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou ou fosco, estruturado, para montagem da sala de apoio da equipe de produção medindo 8m x 4m, dois ambientes com portas, cada ambiente com ar condicionado, por 8 dias compreendendo pré-produção e realização do evento - 32m²/dia X 8 dias totalizando 256 metros quadrados - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 120,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M2 / Diária	256	R\$ 98,00	R\$ 25.088,00
3.6	Locação de Palco (Locação de palco sem cobertura em estrutura tubular industrial do tipo aço carbono (liga 6013), revestido em compensado multi laminado, fenólico, de 20mm, com altura nivelada a 0,5m do solo medindo 6,4 metros de largura x 4,4 metros de profundidade; Acabamento do piso e saias do palco em carpete preto com acesso através de 01 escada em material antiderrapante - 24m²/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 90,00 (JB Estruturas e Eventos Ltda - CNPJ: 48.950.114/0001-29)	M2 / Diária	48	R\$ 90,00	R\$ 4.320,00
3.7	Locação de Piso com Carpete (Locação de piso em módulos acopláveis, cada módulo medindo 1m x 1m ou 2m x 1m, estrutura metálica ou madeira revestida com chapas de comensado 25mm e acabamento em carpete para montagem de área 10m x 10m, nivelado a 10cm do solo - 100m² x 2 dias totalizando 200 metro quadrados - Contratação de Pessoa	Preço Cotado: R\$ 58,00 (JB Estruturas e Eventos Ltda - CNPJ: 48.950.114/0001-29)	M2 / Diária	200	R\$ 50,00	R\$ 10.000,00

	Jurídica.)					
3.8	Locação de Piso Sintético (easyfloor ou similar) (Locação de piso palet com revestimento emborrachado ou OSB medindo 15m x 10m mais área de 5m x 5m, nivelado a 10cm do solo - 175m² x 2 dias totalizando 350 metros quadrados - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 58,00 (JB Estruturas e Eventos Ltda - CNPJ: 48.950.114/0001-29)	M2 / Diária	350	R\$ 50,00	R\$ 17.500,00
3.9	Locação de Teatro / ginásio / estádio (Locação de área externa do Estádio Mané Garrincha (Arena BRB), totalizando aproximadamente 4.000m², localizada próxima à área das quadras de tênis voltada para o Tribunal de Contas do DF e Eixo Monumental. A escolha do local deveu-se ao fato de se tratar de um espaço central e que já possui um grande fluxo de público, totalmente dentro do perfil do público alvo do projeto, apreciador da alta gastronomia e bebidas de qualidade. Com isso, vislumbra-se uma excepcional oportunidade de realizar o projeto jcom ampla visibilidade e fluxo de público natural, reduzindo significativamente o esforço necessário para sua divulgação e com o custo de mídia. A área em questão faz parte da área do Estádio Mané Garrincha, que é administrada pela empresa Arena BSB, a exemplo de outros espaços originalmente públicos que passaram a ser administrados pela iniciativa privada, como o Centro de Convenções Ulysses Guimarães. Locação compreendendo 6 dias p/ montagem, 2 dias de evento e 2 dias p/ desmontagem, no total de 10 dias.)	Despesa / Serviço prestado por fornecedor exclusivo, impossibilitando a competição e será contratado mediante inexigibilidade pelo valor indicado.	período	1	R\$ 60.000,00	R\$ 60.000,00
3.10	Locação de Tenda 10m x 10m Piramidal (Locação de 5 tendas medindo 10m x 10m com estrutura metálica calhada do tipo piramidal, cobertura em lona branca MP, anti-chama e anti-fungo, fabricada em material de baixa flamabilidade, pé direito de 3,0m, sendo 4 tendas para Auditório, Cozinha e Mostra de Produtos (estrutura montada 1 dia antes do início das atividades para montagem do auditório) correspondendo a 4 unidades X 2 dias e 1 tenda para apoio de Produção durante 4 dias de pré-produção, 2 dias de evento e 2 dias de pós-produção correspondendo a 1 unidade X 8 dias, totalizando 16 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 1.200,00 (Diária) - Fomento 088/2024-SETUR Processo 04009-00001290/2024-29 - Item 3.12	diária	16	R\$ 1.200,00	R\$ 19.200,00

3.11	Locação de Cobertura (pavilhão duas águas) (Locação de cobertura com estrutura em box de alumínio, tipo duas águas com fechamentos em 2 laterais, medindo 25m x 40m totalizando 1.000m²/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 52,00 (Metro quadrado / dia) - Fomento 108/2024-SETUR Processo 04009-00001796/2024-38 - Item 3,2	M2 / Diária	2000	R\$ 49,00	R\$ 98.000,00
3.12	Locação de Container (Banheiro) (Locação de container adaptado para banheiro feminino para o público em geral no período, com 12 cabines com vasos sanitários, pia com torneira para lavagem de mãos, instalação elétrica básica com dois pontos para lâmpadas incandescentes e um interruptor conjugado com tomada de até 10 A, sistema de conectores para interligação à rede de água e esgoto, incluindo manutenção diária - 1 unidade x 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 5.065,95 (DIARIA) - ATA 020/2024 PMC-SC - Item 1	diária	2	R\$ 3.500,00	R\$ 7.000,00
3.13	Locação de Container (Banheiro) (Locação de container adaptado para banheiro masculino para o público em geral no período, com 12 mictórios e 2 cabines com vasos sanitários, pia com torneira para lavagem de mãos, instalação elétrica básica com dois pontos para lâmpadas incandescentes e um interruptor conjugado com tomada de até 10 A, sistema de conectores para interligação à rede de água e esgoto, incluindo manutenção diária - 1 unidade x 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 5.065,95 (DIARIA) - ATA 020/2024 PMC-SC - Item 1	diária	2	R\$ 3.500,00	R\$ 7.000,00
3.14	Locação de Estande (Locação e montagem de seis estandes especiais não padronizados, cada um medindo 7m x 4m, com estrutura metálica ou madeira, revestimentos em MDF ou similar, piso em módulos com estrutura metálica ou de madeira em módulos de 1m x 1m ou 1m x 2m com revestimento emborrachado ou OSB, com montagem, instalação, manutenção e desmontagem conforme orientações específicas e técnicas de tal forma que atenda as necessidades do evento, objetivo, público-alvo e outras demandas, com alta qualidade e tecnologia - 06 estandes x 28m² totalizando 336m² x 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 280,00 (M2/dia) - Fomento 014/2024-SECTI Processo 04008-00000490/2024-92 - Item 3.6	M2 / Diária	672	R\$ 280,00	R\$ 188.160,00
3.15	Locação de Estrutura de Alumínio (box truss) (Locação de estrutura em box truss Q30 medindo 6,6m x 5,6m e 3,5m de altura, com 4 pés, duas linhas na parte superior com peças de	Preço Público: R\$ 50,00 (m / diária) - Fomento 014/2024-SECTI Processo 04008-00000490/2024-92	M Linear / Dia	120	R\$ 50,00	R\$ 6.000,00

	5m e 6m mais uma peça circular de 2m de diâmetro, incluindo sapatas e cubos para travamento da estrutura destinada aos elementos cenográficos e equipamentos de sonorização e iluminação do palco do evento, totalizando 60 metros lineares/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	- Item 3.11				
3.16	Locação de Estrutura de Alumínio (box truss) (Locação e montagem de 1 estrutura em peças de alumínio Box Truss Q30 tipo pórtico na entrada do evento para fixação de material cênico, com as seguintes características: testeira central medindo 9,0m de largura x 2,5m de altura montada sobre duas torres, cada uma medindo 5,5 metros de altura X 3,6m de largura e 2,6m de profundidade, para sustentação de 2 painéis de led, mais uma aba de cada lado medindo 3m largura x 5,5m altura, incluindo corners ,sapatas e contraventamento necessários para travamento e sustentação da estrutura, totalizando 119 metros lineares no período dos dias do evento mais 1 dia para fixação dos equipamentos de iluminação, painéis de led e elementos de decoração - 119 metros lineares/dia X 3 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 50,00 (ml / diária) - Fomento 014/2024-SECTI Processo 04008-00000490/2024-92 - Item 3.11	M Linear / Dia	357	R\$ 50,00	R\$ 17.850,00
3.17	Locação de Fechamento de área externa (Locação de fechamento em placas metálicas corrugadas de fechamento externo, cada placa medindo 2,20m x 2,15m para o isolamento de áreas externas do evento, áreas de serviço e de produção, necessitando estar montadas durante 4 dias na fase de pré-produção, 2 dias de evento e 2 dias na fase de desmontagem para isolamento da área e proteção de materiais e equipamentos do evento - 220 metros lineares/dia X 8 dias totalizando 1760 metros lineares - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 30,00 (metro/ diária) - ATA RP 112/2024-PRESI Processo 00088.000487/2023-11 - Item 62	M Linear / Dia	1760	R\$ 22,00	R\$ 38.720,00
3.18	Locação de Comunicador Móvel (rádio HT) (Locação de rádio tipo walk-talkie para comunicação entre as equipes de produção durante os dias de finalização da montagem e de realização do evento - 10 diárias/dia X 2 dias de montagem, 20 diárias/dia X 2 dias do evento e 10 diárias/dia x 1 dia de desmontagem totalizando 70 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 80,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	70	R\$ 60,00	R\$ 4.200,00

3.19	Locação de Sonorização (Locação de sistema de sonorização para Auditório compreendendo 2 caixas de som QSC de 2000w. Backline: 2 caixas de retorno, 1 mesa digital 16 canais, sistema de antenas shure, 4 microfones sem fio, 4 pedestais, 4 garras de suporte de pedestais, incluindo equipamentos e pessoal técnico habilitado, distribuidores de energia trifásicos e cabeamento dimensionado para atender as necessidades de energia do sistema - 1 serviço/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1.500,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	2	R\$ 1.250,00	R\$ 2.500,00
3.20	Locação de Sonorização show (Locação de 01 sistema de sonorização PA Line array compreendendo no mínimo os seguintes equipamentos: Mesa monitor e P.A.: 1 mesa digital com 48 canais de entrada, 12 auxiliares. Sistema de P.A: 08 caixas line array - 4 linhas de 2 elementos por linha, 4 caixas de sub grave com 2 falantes de 18 polegadas cada, Amplificação compatível com o sistema de P.A, 4 talhas manuais de 1 tonelada cada com 6 metros de elevação, cintas e acessórios. Drive Rack: 1 processador digital com 4 entradas e 12 saídas, 1 software de gerenciamento dos sistemas, 1 equalizador gráfico stereo 31 bandas por canal, 1 analisador RTA, 1 microfone calibrado, 1 cd/dvd player, 1 md. Insert Rack P.A : 8 canais de compressores limitares, 8 canais de noise gate, 2 processadores de efeitos digitais. Insert Rack Monitor: 8 canais de compressores limitares. Monitor: 4 monitores tipo spot com falantes de 12" ou 15" e drive. Amplificação compatível com o sistema de monitor. Microfones: 16 microfones .Direct Box: 08 direct box. Equipamentos Wireless: 2 microfones sem fio UHF, distribuidor de antenas, baterias para alimentação dos equipamentos. Pedestais/Garras: 04 pedestais, 04 garras LP. Back Line: 1 bateria completa, sistema para teclado, 1 amplificador 800 com caixa com 1 falante de 15 e 1 caixa com 4 falantes de 10, 1 amplificador 120. Sistema de AC Elétrica: 1 main power trifásico de 50 amperes com chave seletora de voltagem, distribuidores de energia trifásicos P.A e monitor. Cabeamento dimensionado para atender as necessidades de energia dos sistemas de P.A. e Monitor - 1 serviço/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 8.500,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	2	R\$ 7.405,00	R\$ 14.810,00

3.21	Locação de Equipamento para Cozinha (COZINHA CENTRAL - Locação de um conjunto de equipamentos para a cozinha central do evento composto de 1 freezer horizontal 240 litros, 2 bancadas inox de 2m x 1m, 1 fogão de indução 2 bocas, 02 churrasqueiras tipo charbroiller, 2 unidades de forno combinado trifásico com 6 GN's cada, 4 fornos elétricos monofásicos 60 litros e 2 fritadeiras elétricas de 2 cubas de 5 litros cada a serem utilizados na véspera do evento para o mise em place básico e durante os 2 dias do evento - 1 conjuntos x 3 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 2.600,00 (JB Estruturas e Eventos Ltda - CNPJ: 48.950.114/0001-29)	diária	3	R\$ 2.400,00	R\$ 7.200,00
3.22	Locação de Equipamento para Cozinha (ILHAS GASTRONÔMICAS - Locação de seis conjuntos de equipamentos para as ilhas gastronômicas do evento, cada conjunto composto por 1 freezer horizontal 240 litros, 1 bancada inox de 2m x 1m e 1 fogão de indução 2 bocas - 6 conjuntos x 2 dias (o equipamento deve estar instalado e testado na véspera do evento) totalizando 12 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1.000,00 (JB Estruturas e Eventos Ltda - CNPJ: 48.950.114/0001-29)	diária	12	R\$ 780,00	R\$ 9.360,00
3.23	Locação de Extintor de Incêndio (Locação de extintores de incêndio, tipos diversos (A, B, C, água, pó químico, CO2) para prevenção no combate a incêndios atendendo exigências do Corpo de Bombeiros - 40 unidades/dia X 2 dias totalizando 80 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 50,00 (Diária) - Fomento 088/2024-SETUR Processo 04009-00001290/2024-29 - Item 3.10	diária	78	R\$ 50,00	R\$ 3.900,00
3.24	Locação de Frigobar (Locação de 2 frigobares de 100 litros de capacidade, sendo um para uso da equipe de produção nos períodos de montagem (4 dias), evento (2 dias) e desmontagem (2 dias) e outro para o camarim dos chefs convidados durante 2 dias de evento, totalizado 10 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 140,00 (GABRIELA FERREIRA DE ASSUNCAO SETUBAL 73134252104 - CNPJ: 36.745.938/0001-88)	Unid / Dia	10	R\$ 140,00	R\$ 1.400,00
3.25	Locação de Iluminação (Refletor LED) (Locação de 60 refletores I-Led PAR 180 W RGBW para o sistema de Iluminação do espaço geral da exposição e estandes - 60 unidades/dia X 2 dias totalizando 120 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 75,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	Unid / Dia	120	R\$ 70,00	R\$ 8.400,00
3.26	Locação de Iluminação show (pequeno porte) (Roda de Música - Locação de 01 sistema de iluminação de pequeno porte compreendendo no mínimo os seguintes equipamentos: mesa controladora com 24 canais de dimmer rack DMX com 4000	Preço Cotado: R\$ 1.900,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	2	R\$ 1.750,00	R\$ 3.500,00

	watts por canal, 24 Canais de Main Power, 04 refletores locolight ou similar, 08 movings Led Wash Martin, Robe, DTS ou similar, 16 refletores I-Led PAR 180 W RGBW. Fiação/Acessórios: Cabos de AC compatíveis para ligação dos sistemas de iluminação, distribuidores de energia, extensões, cabos de comando dimensionados para interligação dos equipamentos, incluindo técnico de iluminação habilitado - 1 sistema/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
3.27	Locação de KIT Mobiliário (Camarim) (Locação de 1 Kit de mobiliário para camarim dos Chef convidados contendo 2 balcões com portas e chave de 1m x 1m x 0,5m, uma toalha de mesa, 1 mesa de madeira medindo 1,4m x 1,0m x 0,9m, 6 cadeiras estofadas sem braço, 1 sofá estofado de 2 lugares, 2 poltronas estofadas, 1 mesa de centro, 1 mesa lateral, 2 arranjos florais para mesas, 1 TV Smart 50 polegadas - 1 kit/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1.500,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	diária	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
3.28	Contratação de prestação de serviço de Aterramento elétrico (Serviço de instalação elétrica de sistemas de aterramento para todas as estruturas metálicas do evento e elétricas, compreendendo as estruturas da entrada principal, cobertura da exposição, estandes, palco, camarins, salas de produção, pórticos e outras estruturas que forem necessárias. Deverá ser instalado um sistema para cada estrutura, visando proteção da mesma contra falha de isolamento elétrica e descargas atmosféricas, com fornecimento de laudo de aterramento assinado por engenheiro elétrico e a Anotação de responsabilidade técnica (A.R.T.) expedidos pelo CREA-DF - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 7.800,00 (ROBERTINHO PEREIRA DE SOUZA - CNPJ: 01.797.779/0001-80)	serviço	1	R\$ 7.800,00	R\$ 7.800,00
3.29	Locação de Gerador 180KVA (Locação de 03 geradores móveis silenciados com 180KVA cada, para fornecimento de energia elétrica dos equipamentos, iluminação do espaço geral do evento e equipamentos de som e luz do palco - 03 unidades/dia X 2 dias totalizando 6 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 2.980,00 (Diária) - Fomento 014/2024-SECTI Processo 04008-00000490/2024-92 - Item 3.4	diária	6	R\$ 2.800,00	R\$ 16.800,00
3.30	Contratação de prestação de serviço de Instalação Elétrica (Rede de Distribuição) (Serviço de instalação da rede interna de distribuição de energia elétrica de baixa tensão do evento,	Preço Cotado: R\$ 29.500,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	serviço	1	R\$ 27.875,00	R\$ 27.875,00

	incluindo circuitos alternativos de alimentação através da rede pública (linha trifásica com 1 transformador de 30KVA), com cabeamento necessário, caixas de distribuição de energia e disjuntores de segurança para cada bloco a ser alimentado (tendas, palcos, camarins, salas, iluminação, cenografias, estandes, cozinhas, etc.); rede principal instalada a partir de três geradores de 180KVA, parte aérea e parte sob o solo, visando o fornecimento e distribuição de energia elétrica em todas as estruturas do evento. OBS.- Prever a distribuição em linhas monofásicas e trifásicas, atendendo a todas as normas técnicas e de segurança, incluindo serviço e todo o material necessário.) - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
3.31	Locação de Passa Cabo (Locação de placas tipo protect cable (passa cabo) com 90cm de comprimento cada para proteção dos cabos da rede de distribuição elétrica do evento - 100 metros lineares/dia X 2 dias totalizando 200 metros lineares - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 35,00 (metro) - Fomento 087/2024-SETUR Processo 04009-00001396/2024-22 - Item 03.02.23	Metro Linear	200	R\$ 34,00	R\$ 6.800,00
3.32	Locação de Display de LED (indoor / outdoor) (Locação, montagem e operação de painéis de led modulares, acabamento com proteção frontal contra impactos e respingos, adequado para uso indoor/outdoor, resolução (Pixel Pitch) P2 a P5 (distância entre pixels de 2mm a 5mm). Brilho e Contraste elevado (entre 4.000 a 6.000 nits) para garantir visibilidade em diferentes condições de iluminação, inclusive em áreas externas com luz solar direta, com as seguintes características, incluindo equipamentos e pessoal técnico habilitado: 02 painéis para as laterais externas do pórtico da entrada principal, cada um medindo 3m x 5m - 30m²/dia X 2 dias; 02 painéis para as laterais internas do pórtico da entrada principal, cada um medindo 2m x 3m - 12m²/dia X 2 dias; Total de 42m² X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 350,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ: 40.414.925/0001-01)	M2 / Diária	84	R\$ 350,00	R\$ 29.400,00
3.33	Contratação de prestação de serviço de Coordenador de Produção (Equipe de profissionais especializados para	Preço Cotado: R\$ 2.500,00 (PHS LOCACAO DE ESTRUTURAS LTDA - CNPJ:	semana	8	R\$ 2.500,00	R\$ 20.000,00

	prestação de serviço de coordenação de produção compreendendo as seguintes funções / atribuições: 01 Coordenador de Produção (Palestras): para conduzir as atividades voltadas para a realização das palestras e encontros técnicos, cumprindo o cronograma e dando orientação e suporte aos palestrantes e participantes do evento, incluindo a fase de planejamento e organização da programação 01 Coordenador de Produção (Montagem e Desmontagem): para planejamento e coordenação da montagem, manutenção e desmontagem da Estrutura Física do evento, certificando-se que a execução dos serviços contratados atendam os requisitos do projeto e estejam de acordo com as demandas especificadas na planta, com total cumprimento dos requisitos de segurança, acompanhando as vistorias e determinando os ajustes que se fizerem necessários 01 Coordenador de Produção (Estandes e Alimentação): para planejamento, supervisão e controle das atividades da área de Alimentação e Expositores no evento, estabelecendo mecanismos de controle, supervisão de contratos e de fornecimento incluindo estandes institucionais de patrocinadores, certificando-se que todos estejam plenamente operacionais e acompanhando as vistorias e fiscalização para cumprimento das normas de segurança alimentar 01 Coordenador de Produção (Segurança): para coordenar a área de segurança do evento, ficando responsável pelas ações voltadas para garantia da segurança de público e patrimonial do evento, pela integração e relacionamento com a Segurança Pública e acompanhamento do serviço de vigilância contratado com distribuição das equipes de segurança e supervisão do cumprimento dos requisitos de segurança do público e do patrimônio dentro do evento, incluindo controle de acesso ao evento e de distúrbios, operacionalização dos serviços de atendimento médico de emergência e brigadas de incêndio,	40.414.925/0001-01)				
--	---	---------------------	--	--	--	--

	fiscalização de entrada e saída de material, controle de acesso a áreas reservadas e de produção, vigilância de estruturas, equipamentos e materiais na área do evento. Responsável também pelo acompanhamento do serviço do despachante durante o processo de obtenção do alvará e das vistorias (CBMDF, Defesa Civil) para liberação do evento Total de 4 coordenadores X 2 semanas, carga horária 8h/dia - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
3.34	Locação de Ambulância (UTI móvel) (Locação de ambulância de Suporte Avançado UTI Móvel (tipo D) com equipe composta por 1 médico, 1 enfermeiro e 1 motorista socorrista, incluindo equipamentos e medicamentos conforme normativos da Vigilância Sanitária, destinada ao atendimento e transporte de pacientes de alto risco em emergências pré-hospitalares e/ou de transporte inter-hospitalar que necessitam de cuidados médicos intensivos - 1 unidade/dia X 2 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 3.400,00 (N.U.R.S.E - SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA-ME - CNPJ: 24.031.331/0001-57)	diária	2	R\$ 3.200,00	R\$ 6.400,00
3.35	Contratação de prestação de serviço de Brigadista (Brigadista habilitado para atendimento de urgências envolvendo trabalhadores e o público em geral no período do evento, montagem e desmontagem, carga horária 12h/dia - 3 brigadistas/dia X 7 dias totalizando 21 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 257,27 (DIA) - SALICNET-Preço Médio - Item Orçamentário: Brigadista - Produto: Apresentação Musical (Brasília / DF)	diária	21	R\$ 250,00	R\$ 5.250,00
3.36	Contratação de prestação de serviço de Fotógrafo (Equipe de 3 fotógrafos para prestação de serviço de registro de imagens gerais e das atividades do evento durante 3 dias (2 dias de evento e 1 dia durante a finalização da montagem), carga horária 6h/dia - 3 fotógrafos x 3 dias totalizando 9 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 460,00 (Diária) - Fomento 088/2024-SETUR Processo 04009-00001290/2024-29 - Item 5.4	diária	9	R\$ 460,00	R\$ 4.140,00
3.37	Contratação de prestação de serviço de Hidráulica (Instalação / Manutenção) (Serviço de instalação e manutenção de rede provisória de água e esgoto, incluindo encanador e auxiliares habilitados, compreendendo a instalação de pias para os stands e cozinha central, distribuição de água para os sanitários e coleta dos dejetos em bags para posterior remoção com caminhões limpafofo. Serviço incluindo mão de	Preço Cotado: R\$ 16.000,00 (ROBERTINHO PEREIRA DE SOUZA - CNPJ: 01.797.779/0001-80)	serviço	1	R\$ 14.000,00	R\$ 14.000,00

	obra a todo o material empregado, bags e limpafossas e manutenção nos dias do evento - 1 serviço - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
3.38	Contratação de prestação de serviço de Segurança desarmado (diurno / noturno) (Segurança desarmado para guarda patrimonial e segurança de material em turnos diurnos e noturnos, com NUCAE válido, carga horária 12h/dia, no total de 80 diárias de segurança a serem distribuídos de acordo com a necessidade ao longo de 8 dias compreendendo os 2 dias de evento, 3 dias na fase de montagem e 3 dias na desmontagem totalizando 80 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 300,00 (Diária de 8 horas) - ATA RP 02/2022-SETUR Processo 04009-00000748/2022-61 - Item 7	diária	80	R\$ 250,00	R\$ 20.000,00
3.39	Contratação de prestação de serviço de Segurança desarmado (Segurança desarmado para controle de acesso de público e distúrbios nos horários do evento, com NUCAE válido, carga horária 10h/dia - 08 seguranças/dia X 2 dias totalizando 16 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 300,00 (Diária de 8 horas) - ATA RP 02/2022-SETUR Processo 04009-00000748/2022-61 - Item 7	diária	16	R\$ 250,00	R\$ 4.000,00
3.40	Contratação de prestação de serviço de Auxiliar de Serviços Gerais (Carregadores e auxiliares não especializados para auxílio na montagem, execução e desmontagem, em turnos diurnos e noturnos - total de 70 diárias a serem distribuídas conforme demanda do serviço ao longo de 8 dias compreendendo os 2 dias de evento, 3 dias na fase de montagem e 3 dias na desmontagem, carga horária 8h/dia, totalizando 80 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 220,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	80	R\$ 210,00	R\$ 16.800,00
3.41	Contratação de prestação de serviço de Limpeza (Serviço de limpeza de áreas internas e banheiros e separação de resíduos recicláveis e não recicláveis, com material e utensílios, em turnos diurnos e noturnos, carga horária 8h/dia, totalizando 90 diárias de auxiliares de limpeza a serem distribuídas conforme demanda do serviço ao longo de 6 dias compreendendo os 2 dias de evento, 2 dias para limpeza prévia e 2 dias para limpeza pós-evento - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 220,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	90	R\$ 190,00	R\$ 17.100,00
3.42	Locação de Cadeira (estofada fixa sem braço) (Locação de 64 cadeiras com assento estofado fixas sem braços, estrutura de madeira ou metálica para participantes das palestras e treinamentos - 64 unidades/dia X 2 dias totalizando 128 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 28,00 (unidade/diária) - ATA RP 112/2024-PRESI Processo 00088.000487/2023-11 - Item 92	Unid / Dia	128	R\$ 20,00	R\$ 2.560,00

3.43	Locação de Mesas e cadeiras (Metal ou Madeira) (Locação de 60 jogos de mesa com 4 cadeiras cada, dobráveis de madeira, para acomodação do público no espaço da exposição - 60 unidades/dia X 2 dias totalizando 120 diárias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 62,00 (unidade/diária) - ATA RP 112/2024-PRESI Processo 00088.000487/2023-11 - Item 114	Unid / Dia	120	R\$ 60,00	R\$ 7.200,00
3.44	Locação de Van executiva (Locação de veículo tipo Van executiva para transporte das equipes dos chefs e artistas convidados, com ar-condicionado e motorista e traslado no dia seguinte - 1 unidade X 3 dias - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1.000,00 (PH E MOURA LOCACOES LTDA - CNPJ: 46.265.319/0001-40)	diária	3	R\$ 1.000,00	R\$ 3.000,00
3.45	Contratação de prestação de serviço de Catering (Serviço de catering para os chefs convidados e artistas que se apresentam no evento, compreendendo sanduiches quentes e frios, salgados diversos, bolo, torta doce ou salgada, mesa de frutas da estação, tábua de frios, suco de frutas, refrigerantes, gelo, café, leite, açúcar, adoçante - 20 pessoas/dia X 2 dias totalizando 40 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 36,00 (Por pessoa) - ATA RP 112/2024-PRESI Processo 00088.000487/2023-11 - Item 7.4	unidade	40	R\$ 35,00	R\$ 1.400,00
SUBTOTAL						R\$ 795.873,00

4 - Contratação de Serviços Gráficos e Publicidade

Item	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação de profissionais (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	REFERÊNCIA ADOTADA	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
4.1	Contratação de prestação de serviço de Assessoria de Comunicação (Serviço de assessoria de comunicação, compreendendo: Elaboração do Plano de Comunicação, criação da identidade visual do projeto, gerenciamento e coordenação da campanha de divulgação. Produção de conteúdo, elaboração de textos e notas, planejamento para a clipagem e valoração de mídia espontânea.	Preço Cotado: R\$ 3.000,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA - CNPJ: 50.916.648/0001-80)	semana	9	R\$ 2.700,00	R\$ 24.300,00

	Gerenciamento e movimentação das redes sociais (Facebook e Instagram) e do site do projeto, com produção de publicações estáticas e vídeos de baixa complexidade. Intermediação, negociação e acompanhamento das compras de espaços publicitários. 01 serviço x 4 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
4.2	Contratação de prestação de serviço de Assessoria de Imprensa (Serviço de Assessoria de Imprensa compreendendo equipe com 2 profissionais habilitados, relacionamento com jornalistas e meios de comunicação em geral, integração e articulação com as assessorias de imprensa dos chefs e artistas convidados e com as gerências de comunicação dos órgãos do Governo do Distrito Federal, Governo Federal e patrocinadores do projeto. Agendamento e acompanhamento de coberturas jornalísticas e entrevistas, incluindo coletivas de imprensa. Provimento de material diário para publicação em redes sociais e no site do projeto. Clipping das matérias publicadas. Trabalho compreendendo o período de pré-produção, realização do evento e pós-evento, com elaboração de clipping e relatório final de alcance e valoração da mídia espontânea - 2 profissionais x 9 semanas totalizando 18 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1.400,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA - CNPJ: 50.916.648/0001-80)	semana	18	R\$ 1.400,00	R\$ 25.200,00
4.3	Contratação de prestação de serviço de Desenvolvimento de Site (página na internet) (Serviço de web design para desenvolvimento e programação do site do projeto, com otimização para os mecanismos de busca, responsivo para exibição em smartphones, tablets e computadores, com implementação de funcionalidades e informações detalhadas e relevantes, incluindo programação php e garantia de manutenção por período mínimo de 3 meses - 1 serviço - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 5.000,00 (serviço) - Fomento 001/2024-SEDET Processo 04035-00001057/2024-47 - Item 04.01.3	serviço	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
4.4	Contratação de prestação de serviço de Gestão de Redes / Social Midia (Serviço de assessoria de comunicação na web compreendendo o gerenciamento e a movimentação das redes sociais (Facebook e Instagram) e do site do projeto,	Preço Cotado: R\$ 3.000,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA - CNPJ: 50.916.648/0001-80)	semana	9	R\$ 2.450,00	R\$ 22.050,00

	promovendo interatividade, comunicação e engajamento do público, incluindo realização de vídeos ao vivo, produção de publicações estáticas e vídeos de baixa complexidade, integração com as páginas dos chefs e artistas convidados, órgãos do Governo do Distrito Federal, Governo Federal e patrocinadores do projeto - 1 serviço x 9 semanas - Contratação de Pessoa Jurídica.)					
4.5	Contratação de prestação de serviço de VIDEO (Criação, Produção e Edição) (Produção e finalização de 2 VTs de 1 minuto cada para exibição nos paines de LED da entrada do evento, com imagens relacionadas ao tema do projeto - 2 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Público: R\$ 4.500,00 (serviço) - Fomento 001/2024-SEDET Processo 04035-00001057/2024-47 - Item 01.03.1	serviço	1	R\$ 4.500,00	R\$ 4.500,00
4.6	Contratação de prestação de serviço de impressão de Banner (Impressão digital em lona ou adesivo) (Produção de 05 paineis em lona com impressão digital a cores 4/0 e acabamento em ilhós para o pórtico de entrada nas seguintes medidas: 02 painéis 5m x 3m, 02 painéis 3m x 3m e 01 painel 9m x 2,5m, totalizando 70,5m² - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 83,00 (CAPITAL COMUNICAÇÃO E MARKETING LTDA - CNPJ: 07.586.566/0001-96)	Metro Quadrado	71	R\$ 83,00	R\$ 5.893,00
4.7	Contratação de prestação de serviço de impressão de Credenciais (Serviço de impressão de credencias com impressão a cores, formato 6cm x 12cm, com plastificação dura e cordões ou fitas de pescoço destinadas ao credenciamento da equipe de produção, artistas e imprensa - 150 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 4,85 (Altevir de Carvalho Freitas Designer Graficos Ltda - CNPJ: 14.087.261/0001-03)	unidade	150	R\$ 4,50	R\$ 675,00
4.8	Contratação de prestação de serviço de impressão de Folder (Impressão de folder com a programação do evento, formato aberto 45cm x 29 cm e fechado 29cm x 15cm, com 2 dobras, impressão off-set a cores 4/4, papel couchê ou reciclato 180g, fotolito incluso - 10.000 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1,80 (CAPITAL COMUNICAÇÃO E MARKETING LTDA - CNPJ: 07.586.566/0001-96)	unidade	10000	R\$ 1,80	R\$ 18.000,00
4.9	Contratação de prestação de serviço de impressão de Pulseira de identificação (Produção de pulseiras em PVC com impressão personalizada com identidade visual do projeto para Identificação de pessoal credenciado e convidados durante o evento - 1.000 unidades - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 1,50 (Altevir de Carvalho Freitas Designer Graficos Ltda - CNPJ: 14.087.261/0001-03)	unidade	1000	R\$ 1,25	R\$ 1.250,00
4.10	Contratação de prestação de serviço de VT Comercial / Institucional em TV (Criação, produção e finalização de VTs	Preço Cotado: R\$ 1.400,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA	serviço	2	R\$ 1.250,00	R\$ 2.500,00

	(vídeos) de 10 a 15 segundos para exibição em paines de LED (DOOH) - 2 serviços - Contratação de Pessoa Jurídica.)	- CNPJ: 50.916.648/0001-80)				
4.11	Contratação de prestação de serviço de VT Comercial / Institucional em TV (Produção e finalização de 1 VT de 30 segundos e 1 VT de 15 segundos para veiculação em comerciais de TV - 1 serviço - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 4.800,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA - CNPJ: 50.916.648/0001-80)	serviço	1	R\$ 4.500,00	R\$ 4.500,00
4.12	Contratação de prestação de serviço de Divulgação WEB (Campanha de divulgação do projeto na internet através de impulsionamentos de publicações nas redes sociais (Facebook e Instagram), com duração mínima de 14 dias - 1 serviço - Contratação de Pessoa Jurídica.)	Preço Cotado: R\$ 8.000,00 (V. SOARES DA SILVA LTDA - CNPJ: 50.916.648/0001-80)	serviço	1	R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00
					SUBTOTAL	R\$ 120.868,00
					TOTAL GERAL	R\$ 999.939,53

10. Recursos Complementares

Não haverá recursos complementares

11. Tributos, impostos e encargos sociais
(Inciso V e VI, Art Art. 28 da Lei 13.019.)

11. PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO*														
11.1. DESPESAS com RECURSOS HUMANOS (Folha de pagamento, encargos sociais e trabalhistas)														
Relação da equipe (mão de obra) vinculada à parceria durante a vigência do Termo de Fomento.														
Qtde	Profissionais Cargo/Função	Carga Horária	Regime de Trabalho	Salário Base (S.B)	Provisão		Subtotal R\$ (S.B. + 13º e 1/3 Férias)	Encargos Sociais e Trabalhistas						TOTAL R\$ (Subtotal + Encargos)
					13º Sal.	1/3 Férias		INSS (Empregado)	INSS (Patronal)	FGT S	IRR F	PIS	Outros encargos e/ou benefícios	
1. Total da Folha/Mês R\$														
2. Qtde/meses inclusos na Parceria:				12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
Total da Folha (1. x 2.) R\$														

*Declaro que os trabalhadores acima relacionados não recebem em duplicidade ou sobreposição de fontes de recursos e que a carga horária disposta no quadro corresponde ao tempo dedicado exclusivamente a esta parceria. *Mesmo que os encargos sociais e/ou trabalhistas não sejam pagos com os recursos da parceria, os mesmos devem estar evidenciados (conforme sombreamento da coluna de “Outros encargos”) na planilha acima. Considere na coluna do “Total” somente o somatório do que será pago com os recursos da parceria. Logo abaixo do quadro, coloque a observação de quais valores não estão inclusos na parceria.

Todas as contratações serão por pessoa Jurídica ficando a cargo da OSC a contratação por PJ sem vínculo empregatício. Os valores dos tributos, encargos- sociais e trabalhistas incidentes sobre as atividades previstas para a execução do objeto são de responsabilidade da empresa contratada para prestação de serviço,com excessão somente daqueles retido em fonte já previsto na nota fiscal.

ANEXOS
[x] Equipe de Trabalho (Obrigatório)
[x] Currículo padrão da Equipe de Trabalho
[x] Plano de Comunicação
[x] Croqui do evento ou da estrutura (se houver)
[] Plano de mobilização de recursos complementares Não Haverá
[] Outros. Especificar: __

Brasília, 27 de dezembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br EDILANE PESSOA DE OLIVEIRA
Data: 30/12/2024 18:06:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

EDILANE PESSOA DE OLIVEIRA
Presidente
Insitiuto IBI