



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

DADOS E INFORMAÇÕES DA OSC

NOME DA PARCERIA: **FESTIVAL CHEFS DO BRASIS**

NOME DA OSC: **INSTITUTO BRASILEIRO DE INTEGRACAO - CULTURA, TURISMO E CIDADANIA - IBI**

ENDEREÇO COMPLETO: **Quadra Ses Quadra 3 Lote 22 LOTE 22 •**

CNPJ: **07.286.706/0001-00**

RA: **Sector Economico de Sobradinho (sobradinh**

UF: **DF**

CEP: **73.020-403**

SITE, BLOG, OUTROS: ibidf.org.br

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: **Edilane Pessoa de Oliveira**

CARGO: **Presidente**

RG: [REDACTED]

Órgão expedidor: [REDACTED]

CPF: *****.683.654-****

ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA

RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA: **ENODIO ABREU JÚNIOR**

FUNÇÃO NA PARCERIA: **ASSESSOR TÉCNICO**

CPF: *****.605.381-****

RG: [REDACTED]

Órgão expedidor: [REDACTED]

TELEFONE: **619 [REDACTED]60**

EMAIL DO RESPONSÁVEL: **[REDACTED]@ibidf.org.br**

EMENDA PARLAMENTAR/AÇÃO PPA

Nº 00112.01 / 2026 • OFÍCIO Nº 18394

AÇÃO: 9085 - APOIO À PROJETOS DE FOMENTO AO TURISMO NO DF - SUB-AÇÃO: 120

VALOR TOTAL

R\$ 999.949,75 (NOVECIENTOS E NOVENTA E NOVE MIL, NOVECIENTOS E QUARENTA E NOVE REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS)

TÍTULO DO PROJETO

FESTIVAL CHEFS DO BRASIS

PERÍODO DE VIGÊNCIA

2 MÊS(ES) APÓS A ASSINATURA DO TERMO DE PARCERIA

PERÍODO DE EXECUÇÃO

INÍCIO: 17-04-2026 TÉRMINO: 19-04-2026

OBJETO

O objeto da presente parceria consiste na realização do Festival Chefs do Brasís, iniciativa voltada à promoção do desenvolvimento econômico do Distrito Federal por meio do fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia, do incentivo ao empreendedorismo, da geração de emprego e renda e da valorização da produção local, contemplando a execução de ações integradas de capacitação, promoção comercial e inclusão produtiva, em consonância com as diretrizes da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

OBJETIVO GERAL

Promover o desenvolvimento econômico do Distrito Federal, por meio do fortalecimento do empreendedorismo gastronômico, da geração de emprego e renda e da valorização da produção local, através da realização de um evento multifuncional que integra gastronomia, arte e capacitação profissional, estimulando a troca de conhecimentos, a inovação, a comercialização de produtos e o fortalecimento de pequenas empresas e talentos regionais.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Oferecer atividades formativas voltadas à gestão, inovação, posicionamento de marca e divulgação, promovendo a qualificação de empreendedores e interessados no setor gastronômico.
2. Fortalecer a cadeia produtiva da gastronomia do Distrito Federal, ampliando oportunidades de geração de renda por meio da participação de empreendedores e produtores locais em espaços de comercialização.
3. Ampliar o engajamento do público por meio de experiências integradas entre gastronomia e cultura, incentivando o consumo local e a dinamização da economia criativa.
4. Valorizar a cultura local por meio da realização de atividades culturais, promovendo visibilidade e oportunidades de trabalho e renda para artistas do Distrito Federal.

APRESENTAÇÃO

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



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

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, proporcionando uma gestão organizada e eficiente, garantindo o cumprimento das metas propostas 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, turísticos e desenvolvimento econômico 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, na preservação dos saberes 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.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

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



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

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 e do Festival Chefs do Brasil 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

13/08/2025 A 17/08/2025 - O MAIOR SÃO JOÃO DO CERRADO

ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS - BRASÍLIA (DF)

EDIÇÕES ANTERIORES DO PROJETO (Realizadas pela Entidade em Ceilândia / DF)

12/09/2024 A 15/09/2024 (15ª Edição), 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)

28/05/2025 A 01/06/2025 - FESTIVAL DA CACHAÇA DE BRASÍLIA

ESTACIONAMENTO ESTÁDIO MANÉ GARRINCHA - BRASÍLIA (DF)

EDIÇÃO ANTERIOR DO PROJETO - 22/05/2024 A 26/05/2024 (1ª Edição)



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

16/02/2025 A 17/02/2025 – FESTIVAL CHEFS DO BRASIS
ESTACIONAMENTO ESTÁDIO MANÉ GARRINCHA – BRASÍLIA (DF)

04/08/2016 A 18/09/2016 – BRASIL JUNINO RIO 2016
CASA BRASIL, no Pier Mauá, Rio de Janeiro / RJ

28/03/2013 E 31/03/2013 – VIA SACRA DE TAGUATINGA
TAGUAPARQUE - TAGUATINGA (DF)

30/07/2011 a 31/07/2011 – 14º FESTIVAL PORÃO DO ROCK
Complexo do Ginásio Nilson Nelson – Eixo Monumental - Brasília (DF)

21/04/2010 – Brasília Canta Sua História – ANIVERSÁRIO DE BRASÍLIA 50 Anos
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS - BRASÍLIA (DF)

20, 21 e 22/11/2009 – FESTA DOS ESTADOS
Pavilhão de Exposições do Parque da Cidade - BRASÍLIA (DF)

PARCERIAS E PATROCÍNIOS FIRMADOS

Projeto	Ano	Concedente / Patrocinador	Modalidade	Valor	Instrumento n.º	Prestação de Contas
O Maior São João do Cerrado	2025	Petróleo Brasileiro S.A. / PETROBRAS	Lei de Incentivo Federal	R\$ 1.500.000,00		Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2025	Caixa Econômica Federal	Patrocínio	R\$ 600.000,00		Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2024	Banco do Brasil S.A.	Patrocínio	R\$ 90.000,00		Aprovada
Brasil Junino EUROPA 2017	2017	Instituto Brasileiro de Turismo / EMBRATUR	Patrocínio	R\$ 5.000.000,00		Aprovada
Brasil Junino RIO 2016	2016	Caixa Econômica Federal	Patrocínio	R\$ 1.447.000,00		Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2016	Caixa Econômica Federal	Patrocínio	R\$ 100.000,00		Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2015	TIM Celular S/A	Lei de Incentivo à Cultura DF	R\$ 900.000,00		Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2025	Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 450.000,00	TF-59-SECEC/2025	Em análise
Festival da Cachaça de Brasília	2025	Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 1.999.628,92	001/2025-SEDET	Em análise
Festival Chefs do Brasis	2024	Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 999.939,53	016/2024-SEDET	Aprovada
Festival da Cachaça de Brasília	2024	Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 1.699.354,54	001/2024-SEDET	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2024	Secretaria de Turismo do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 1.705.998,10	087/2024-SETUR	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2023	Secretaria de Turismo do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 2.599.749,73	033/2023-SETUR	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2022	Secretaria de Turismo do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 699.990,00	048/2022-SETUR	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2022	Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 600.000,00	063/2022-SECEC	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2019	Secretaria de Cultura do Distrito Federal	Termo de Fomento	R\$ 769.600,00	025/2019-SCDF	Aprovada
O Maior São João do Cerrado	2019	Ministério da Cultura	Termo de Fomento	R\$ 1.269.342,54	SICONV 883889/2019	Aprovada

OBS: Não relacionados os convênios firmados entre 2010 a 2018.

JUSTIFICATIVA

Diante do cenário atual do setor gastronômico, o Festival Chefs do Brasis se justifica como uma



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

iniciativa estratégica para o fortalecimento do desenvolvimento econômico do Distrito Federal, especialmente no que se refere à geração de emprego e renda, qualificação profissional e inclusão produtiva.

O setor de alimentação fora do lar segue como um dos principais motores da economia brasileira. Em 2024, o segmento alcançou 5,74 milhões de pessoas empregadas, registrando crescimento superior à média nacional e consolidando-se como um dos principais geradores de emprego do país. Além disso, o mercado movimentou aproximadamente R\$ 455 bilhões, evidenciando seu papel estratégico na economia nacional.

Fonte: ABRASEL - <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/bares-e-restaurantes-criam-230-mil-vagas-em-2024-e-atingem-r-corde-de-empregos/>

Esse cenário é acompanhado por uma mudança consistente no comportamento do consumidor brasileiro. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), cerca de **31,1% dos gastos das famílias com alimentação são destinados ao consumo fora do domicílio**, evidenciando a relevância econômica e social do setor de alimentação fora do lar e seu potencial contínuo de expansão.

Fonte: IBGE - <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv45130.pdf>

Apesar desse cenário positivo, o setor ainda enfrenta desafios estruturais relevantes, especialmente no que diz respeito à qualificação da mão de obra, à gestão dos empreendimentos e ao acesso a mercados. A elevada presença de micro e pequenos negócios reforça a necessidade de ações estruturadas de apoio ao empreendedorismo e à inclusão produtiva, especialmente em contextos regionais.

No contexto do Distrito Federal, o setor gastronômico apresenta papel estratégico na dinâmica econômica local, sendo reconhecido como um dos principais vetores de geração de emprego, renda e desenvolvimento da economia criativa. Brasília se destaca nacionalmente como um dos principais polos gastronômicos do país, reunindo forte diversidade culinária e consolidando-se como um importante destino de consumo e experiências gastronômicas.

De acordo com a Agência Brasília, o Distrito Federal é considerado o terceiro maior polo gastronômico do país, com mais de 10 mil bares e restaurantes em funcionamento e cerca de 100 mil empregos gerados pelo setor, evidenciando sua relevância para o mercado de trabalho local.

Fonte: Agência Brasília - <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2024/08/13/terceiro-maior-polo-gastronomico-do-pais-brasilia-recebe-congresso-de-bares-e-restaurantes/>

Além disso, o setor de alimentação e bebidas representa aproximadamente 14,1% da atividade industrial do Distrito Federal, conforme dados divulgados pela Secretaria de Turismo do DF.

Fonte: Jornal de Brasília - <https://jornaldebrasilia.com.br/brasilia/empresas-do-ramo-de-alimentacao-e-bebidas-representam-141-da-industria-do-distrito-federal/>

O turismo gastronômico também vem se consolidando como um dos segmentos mais promissores da economia local, contribuindo para a atração de visitantes e para a dinamização do comércio e dos serviços.

Fonte: Revista Encontro Brasília - <https://www.revistaencontro.com.br/canal/encontro-brasilia/2024/10/secretario-de-turismo-fala-sobre-a-importancia-da-gastronomia-no-df.html>

O ambiente econômico do Distrito Federal também se mostra favorável ao empreendedorismo, figurando entre as cinco melhores regiões do país para abertura e manutenção de negócios, segundo o Índice de Concorrência dos Municípios (ICM).

Fonte: Jornal de Brasília - <https://jornaldebrasilia.com.br/brasilia/df-e-uma-das-5-melhores-regioes-do-brasil-para-abrir-e-manter-n>



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

[negócios/](#)

Nesse cenário, a gastronomia se consolida como ferramenta estratégica de inclusão produtiva e desenvolvimento social, sendo reconhecida pelo poder público como vetor relevante de geração de renda. A própria Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal (SEDET) desenvolve iniciativas como o programa Pró-Comunidade, voltado à qualificação profissional na área de gastronomia.

Fonte: SEDET -
<https://sedet.df.gov.br/w/sedet-abre-inscricoes-para-cursos-gratuitos-de-panificacao-confeitaria-e-cozinha-pelo-projeto-pro-comunidade>

Nesse contexto, o projeto se apresenta como uma resposta concreta a essas demandas, ao promover a integração entre capacitação, promoção comercial e valorização da produção local. Ao criar um ambiente estruturado de visibilidade e conexão entre empreendedores, produtores e consumidores, o Festival potencializa oportunidades de geração de renda, amplia o acesso a mercados e contribui para o fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia no Distrito Federal.

A efetividade da proposta é evidenciada pelos resultados alcançados na edição anterior do Festival Chefs do Brasis, realizada em dois dias, que contou com a participação de 25 empreendedores locais e público aproximado de 1.700 visitantes, gerando um volume de vendas de mais de R\$ 200.000,00 e ticket médio de R\$ 127,50. Esses resultados demonstram a capacidade concreta do projeto de promover a circulação de renda, estimular o consumo e fortalecer pequenos negócios do setor gastronômico.

Além disso, pesquisa de satisfação realizada com o público apontou avaliação média de 4,85 (em escala de 1 a 5), com aproximadamente 88% das avaliações classificadas como nota máxima, evidenciando elevado nível de aprovação e qualidade da experiência proporcionada. A pesquisa também indicou forte engajamento nas atividades formativas, reforçando a relevância das ações de capacitação no contexto do evento.

A proposta também se alinha às diretrizes da Política Nacional de Qualificação (PNQ), ao promover o desenvolvimento de competências técnicas e gerenciais voltadas ao setor gastronômico, contribuindo para a inserção produtiva e a melhoria das condições de trabalho. Da mesma forma, dialoga com os princípios do Plano Nacional de Emprego e Trabalho Decente, ao incentivar a geração de oportunidades de trabalho, a valorização do empreendedorismo e o fortalecimento de atividades econômicas sustentáveis.

Adicionalmente, a iniciativa está em consonância com a Portaria nº 19/2023-SEDET, ao contemplar ações voltadas à qualificação profissional, inclusão produtiva e apoio ao desenvolvimento de atividades econômicas locais, reforçando seu caráter complementar às políticas públicas de promoção do emprego e da renda no Distrito Federal.

A experiência com a edição anterior do projeto demonstra sua capacidade de impacto econômico, tendo alcançado público de aproximadamente 1.700 pessoas e volume de comercialização superior a R\$ 200.000,00 e ticket médio de 127,50, evidenciando a geração direta de renda e o fortalecimento dos empreendimentos participantes. Destaca-se, contudo, que os produtos e preparações gastronômicas comercializados no evento foram ofertados a preços promocionais de festival, com valores acessíveis ao público, variando entre R\$ 25,00 e R\$ 40,00 por prato. Essa estratégia tem como objetivo ampliar o acesso da população, estimular o consumo e aumentar o fluxo de público, contribuindo para a democratização do acesso à gastronomia de qualidade.

Ressalta-se que tais valores não correspondem ao preço praticado em condições regulares de mercado pelos empreendimentos participantes, especialmente considerando o nível técnico dos profissionais envolvidos, a qualidade dos insumos utilizados e o padrão gastronômico ofertado. Nesse contexto, o impacto econômico do projeto não deve ser avaliado exclusivamente pelo volume financeiro direto apurado durante o evento, mas também por seus efeitos indiretos, como a ampliação da visibilidade dos negócios, a geração de novas oportunidades comerciais, a fidelização de clientes e o fortalecimento da marca dos empreendimentos, transformando-se em um importante instrumento de dinamização



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

econômica, atuando não apenas na geração imediata de renda, mas também como indutor de desenvolvimento sustentável, ao ampliar o acesso ao mercado, estimular o consumo local e fortalecer a cadeia produtiva da gastronomia no Distrito Federal.

Dessa forma, o Festival Chefs do Brasis se consolida como uma ação estratégica de apoio ao desenvolvimento econômico sustentável, com capacidade de gerar impactos diretos e indiretos na economia local, fortalecer empreendimentos e ampliar oportunidades de trabalho e renda, em consonância com as diretrizes das políticas públicas do Distrito Federal.

DESCRIÇÃO DO PROJETO

O Festival Chefs do Brasis consiste na realização de um evento estruturado que integra gastronomia, capacitação profissional, promoção comercial, cultura e economia criativa, com foco no fortalecimento do empreendedorismo gastronômico e no desenvolvimento econômico do Distrito Federal.

A iniciativa tem como finalidade promover a qualificação de profissionais e empreendedores do setor, ampliar oportunidades de geração de renda e fortalecer a cadeia produtiva da gastronomia local, por meio da articulação entre chefs, produtores, empreendedores e demais agentes econômicos.

O projeto contempla ações integradas que envolvem capacitação técnica e gerencial, exposição e comercialização de produtos locais, experiências práticas na área gastronômica e programação cultural, estruturadas de forma a potencializar a geração de negócios, a inovação e a valorização da produção regional.

Serão beneficiados diretamente chefs de cozinha, empreendedores gastronômicos, pequenos produtores locais, integrantes da economia solidária e artesãos, além de pessoas interessadas em ingressar ou se qualificar no setor gastronômico.

As ações do projeto estão organizadas em quatro eixos estruturantes:

- **Capacitação e qualificação profissional:** realização de conteúdos formativos voltados à gestão, inovação, marketing e técnicas gastronômicas, beneficiando profissionais e empreendedores do setor;
- **Promoção comercial e geração de renda:** disponibilização de espaços para exposição e comercialização de produtos, com participação de empreendimentos gastronômicos e produtores locais;
- **Integração da cadeia produtiva:** promoção da interação entre chefs, produtores e empreendedores, estimulando parcerias e oportunidades de negócios;
- **Economia criativa e valorização cultural:** realização de apresentações artísticas integradas à experiência gastronômica, fortalecendo a identidade cultural local.

Cada uma dessas ações foi estruturada para atender públicos específicos e gerar impactos diretos na qualificação profissional, na ampliação de oportunidades de mercado e na dinamização da economia local, em alinhamento com as políticas públicas de trabalho, emprego, renda e empreendedorismo conduzidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal – SEDET.

O projeto se fundamenta na experiência exitosa de sua edição anterior, que demonstrou capacidade de geração de oportunidades econômicas, fortalecimento de empreendimentos locais e promoção da gastronomia como vetor de desenvolvimento econômico e social.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Dessa forma, o Festival Chefs do Brasis se consolida como uma iniciativa estratégica para a promoção do desenvolvimento econômico sustentável do Distrito Federal, ao integrar qualificação, produção, mercado e cultura em um ambiente estruturado e acessível.

ANÁLISE DO CENÁRIO

O setor gastronômico do Distrito Federal apresenta elevada relevância econômica, configurando-se como um dos principais vetores de geração de emprego e renda na região. Estima-se a existência de mais de 10 mil estabelecimentos no território, responsáveis por aproximadamente 100 mil empregos diretos, com forte participação de micro e pequenos empreendedores e significativa absorção de mão de obra, inclusive em funções de primeiro emprego.

O segmento de alimentação fora do lar também acompanha a tendência nacional de crescimento, impulsionado pela ampliação do consumo e pelo fortalecimento do turismo gastronômico, que se consolida como um dos eixos estratégicos da economia local. Além disso, o setor de alimentação e bebidas representa parcela relevante da atividade econômica do Distrito Federal, evidenciando seu potencial de dinamização econômica.

Apesar desse cenário promissor, persistem desafios estruturais importantes, especialmente no que se refere à qualificação profissional, à gestão dos empreendimentos, ao acesso a mercados e à inserção competitiva de pequenos negócios. Observa-se ainda a dificuldade de integração entre os diferentes agentes da cadeia produtiva, incluindo produtores locais, empreendedores e o setor gastronômico consolidado, o que limita o aproveitamento do potencial econômico da produção regional.

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.

No caso da agricultura familiar e da produção artesanal, destacam-se obstáculos relacionados à visibilidade comercial, à inserção em circuitos de consumo e à ampliação do acesso ao público consumidor, especialmente em ambientes estruturados de comercialização.

Em levantamento realizado com público participante da primeira edição do projeto, com amostra de 161 respondentes, verificou-se alto nível de engajamento nas atividades formativas e forte interesse por experiências gastronômicas estruturadas, evidenciando a existência de público qualificado e demanda por iniciativas dessa natureza.

Adicionalmente, experiências recentes demonstram a capacidade do setor de mobilizar público e gerar circulação econômica relevante em curto período, reforçando o potencial de iniciativas que promovam a integração entre mercado, capacitação e consumo.

Nesse contexto, as políticas públicas conduzidas pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal têm atuado no enfrentamento dessas lacunas, por meio de ações voltadas à qualificação profissional, inclusão produtiva e incentivo ao empreendedorismo, especialmente no setor gastronômico, reconhecido como estratégico para o desenvolvimento econômico do Distrito Federal.

Dessa forma, o cenário evidencia um setor dinâmico e com alto potencial de crescimento, porém ainda marcado por desafios estruturais relacionados à qualificação, acesso a mercado e fortalecimento da cadeia produtiva, especialmente no segmento de pequenos empreendedores e produtores locais.

EIXOS DE ATUAÇÃO



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

A execução do projeto está estruturada em eixos de atuação que orientam sua intervenção de forma integrada, alinhados às diretrizes de desenvolvimento econômico, trabalho e renda do Distrito Federal e às políticas públicas conduzidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda - SEDET.

Eixo 1 - Desenvolvimento Econômico e Geração de Renda

Direcionado ao fortalecimento da economia local, com foco na geração de oportunidades de trabalho e renda, estímulo ao empreendedorismo e valorização de pequenos negócios, contribuindo para a dinamização econômica e a ampliação da circulação de recursos no território.

Eixo 2 - Capacitação e Qualificação Profissional

Voltado ao desenvolvimento de competências técnicas e gerenciais, promovendo a qualificação de empreendedores e profissionais do setor gastronômico, em consonância com as políticas públicas de formação profissional, inclusão produtiva e melhoria da empregabilidade.

Eixo 3 - Fortalecimento da Cadeia Produtiva

Focado na articulação entre os diferentes agentes da cadeia produtiva da gastronomia, promovendo integração, cooperação e geração de oportunidades de negócios, com ênfase na valorização da produção local e no fortalecimento de arranjos produtivos.

Eixo 4 - Economia Criativa e Valorização Cultural

Destinado à promoção da economia criativa como vetor de desenvolvimento econômico, integrando gastronomia e cultura na geração de renda, valorização da identidade local e fortalecimento de atividades econômicas associadas.

Eixo 5 - Inclusão Produtiva e Acessibilidade

Voltado à ampliação do acesso às oportunidades econômicas e formativas, promovendo inclusão produtiva, participação social e fortalecimento da inserção de públicos diversos no mercado de trabalho, em alinhamento com princípios de equidade e cidadania.

ALINHAMENTO COM AS POLÍTICAS PÚBLICAS

1. AÇÕES PREVISTAS PARA FOMENTAR A CRIAÇÃO DE EMPREGO, TRABALHO E RENDA, OU AÇÕES DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO NO DISTRITO FEDERAL

O projeto promove o desenvolvimento econômico do Distrito Federal por meio da implementação de ações estruturadas de capacitação, inserção produtiva e geração de renda, em articulação com as políticas públicas conduzidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal - SEDET. A proposta integra atividades formativas, oportunidades de comercialização e articulação entre agentes da cadeia produtiva da gastronomia, contribuindo de forma direta e indireta para a dinamização da economia local, o fortalecimento de empreendimentos e a ampliação das oportunidades de trabalho e renda.

No âmbito da capacitação profissional, o projeto realizará no mínimo 08 conteúdos formativos, com duração média mínima de 40 minutos cada, abordando temas como gestão de negócios, inovação, marketing, técnicas gastronômicas e experiências práticas de mercado, incluindo relatos de trajetórias profissionais, desafios e estratégias de superação vivenciadas por chefs e empreendedores. Essas ações formativas deverão beneficiar diretamente empreendedores gastronômicos, produtores locais e profissionais do setor, contribuindo para o aprimoramento de competências técnicas e gerenciais, aumento da competitividade e sustentabilidade dos negócios. Os conteúdos formativos serão registrados e posteriormente disponibilizados em meio digital, por meio da internet, ampliando o



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

alcance das ações para além do público presencial e garantindo a difusão do conhecimento gerado, com potencial de beneficiar um número ampliado de interessados no setor gastronômico e contribuir para a abertura de novos negócios e o aumento da oferta de emprego. A disponibilização será acompanhada por registros de publicação e acesso às plataformas digitais utilizadas, permitindo o monitoramento do alcance das ações formativas e a geração de informações que subsidiem o aprimoramento e a qualificação das edições futuras do projeto.

No campo da inserção produtiva e geração de renda, o projeto garantirá a participação ativa de, no mínimo, 09 empreendimentos gastronômicos locais nas ilhas gastronômicas e até 16 produtores vinculados à economia solidária e à produção local, organizados em 10 estandes de comercialização. Ao todo, serão implantados e mantidos em funcionamento 16 espaços de comercialização (06 ilhas gastronômicas e 10 estandes), possibilitando a exposição e venda direta de produtos e preparações ao público. Essa estrutura reduz barreiras de acesso ao mercado, amplia oportunidades comerciais e promove geração de renda imediata aos participantes, com impacto direto na circulação de recursos na economia local.

A proposta também contribui para a geração de emprego e trabalho temporário, por meio da mobilização de profissionais em diferentes áreas, incluindo produção, montagem, logística, segurança, atendimento ao público, operação técnica e serviços de apoio, envolvendo uma cadeia de prestadores de serviço necessária à execução do evento. Estima-se a geração de 110 postos de trabalho temporários diretamente pelo projeto e cerca de 200 de forma indireta por meio dos fornecedores contratados. O projeto prioriza a contratação de fornecedores e profissionais locais, fortalecendo a economia do Distrito Federal e ampliando a circulação de renda no território.

O projeto está estruturado para alcançar público estimado de até 3.000 participantes ao longo de sua realização, potencializando o consumo de produtos locais, a visibilidade dos empreendimentos participantes e a geração de oportunidades de negócio. A experiência anterior do evento demonstra sua capacidade de impacto econômico, tendo alcançado público de aproximadamente 1.700 pessoas em edição anterior, com volume de comercialização superior a R\$ 200.000,00 e ticket médio de R\$ 127,50, evidenciando o potencial de geração de renda e fortalecimento do setor.

Destaca-se que os produtos e preparações gastronômicas comercializados no evento são ofertados a preços promocionais de festival, com valores acessíveis ao público, geralmente variando entre R\$ 25,00 a R\$ 45,00 por prato, estratégia adotada para ampliar o acesso, estimular o consumo e aumentar a circulação de público. Esses valores não correspondem ao preço praticado em condições regulares de mercado pelos empreendimentos participantes, especialmente considerando o nível técnico, a qualidade dos insumos e o padrão gastronômico ofertado. Nesse sentido, o volume financeiro apurado durante o evento deve ser analisado em conjunto com outros indicadores de impacto, como visibilidade dos negócios, geração de novas oportunidades comerciais, ampliação e fidelização de clientela e fortalecimento da marca dos empreendimentos, evidenciando o papel do projeto como indutor de desenvolvimento econômico para além da comercialização imediata.

Os recursos mobilizados para a execução incluem infraestrutura temporária completa para atividades produtivas e comerciais, espaços de capacitação e demonstração, equipe técnica especializada, serviços operacionais e logísticos, além de recursos de comunicação voltados à mobilização de público e promoção dos participantes. As etapas de implementação compreendem a fase de pré-execução, com planejamento técnico, curadoria e seleção de participantes; a fase de execução, com realização das atividades formativas, operação dos espaços de comercialização e integração entre os agentes da cadeia produtiva; e a fase de pós-execução, com consolidação de resultados, disponibilização dos conteúdos formativos em meio digital e avaliação dos impactos do projeto.

As ações previstas contribuem diretamente para a geração de emprego, trabalho e renda por meio de mecanismos como a qualificação profissional, a ampliação do acesso ao mercado, o estímulo ao empreendedorismo, a promoção de conexões comerciais e o fortalecimento de cadeias produtivas locais. O projeto também favorece a integração entre produção, transformação e consumo, estimulando cadeias curtas e a valorização da produção regional.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

A iniciativa está alinhada às políticas públicas de qualificação profissional, inclusão produtiva, apoio ao empreendedorismo, fortalecimento da economia solidária e desenvolvimento da economia criativa, atuando de forma complementar às estratégias da SEDET e contribuindo para as diretrizes do Plano Estratégico do Distrito Federal – PE DF 2019-2060, especialmente nos eixos relacionados ao desenvolvimento econômico, geração de renda e inclusão produtiva.

Como resultados e impactos esperados, destacam-se a geração direta de renda para empreendedores e produtores locais, a criação de postos de trabalho temporários, a ampliação das oportunidades comerciais, o fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia e o aumento da competitividade dos negócios participantes. Entre os indicadores associados estão o número de participantes envolvidos, a quantidade de ações formativas realizadas, o funcionamento dos espaços de comercialização, os registros de participação e execução e a avaliação de satisfação dos participantes e do público.

As estratégias de sustentabilidade das ações incluem a disponibilização dos conteúdos formativos em meio digital, o fortalecimento de redes de relacionamento e parcerias comerciais, o estímulo à continuidade das atividades econômicas dos participantes e a valorização permanente das cadeias produtivas locais. Quanto aos riscos, destacam-se a possibilidade de baixa adesão de participantes, variações no fluxo de público, limitações operacionais e dificuldades na mensuração de resultados econômicos, sendo previstas medidas de mitigação como estratégias de comunicação antecipada, planejamento técnico detalhado, diversificação da programação e utilização de instrumentos de monitoramento e registro das atividades.

2. AÇÕES PREVISTAS PARA FOMENTAR A ATIVIDADE ECONÔMICA NO DISTRITO FEDERAL

O projeto contribui para o fomento da atividade econômica no Distrito Federal por meio da criação de um ambiente estruturado que integra produção, comercialização, capacitação e articulação entre os diferentes agentes da cadeia produtiva da gastronomia, atuando de forma complementar às políticas públicas conduzidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda – SEDET. A proposta viabiliza condições concretas para o fortalecimento de empreendimentos locais, a ampliação de mercados e a geração de oportunidades de negócio, com impacto direto na circulação de renda e dinamização econômica do território.

A estrutura do projeto contempla a implantação e operação de 16 espaços de comercialização, sendo 06 ilhas gastronômicas destinadas a empreendimentos do setor e 10 estandes voltados à economia solidária e pequenos produtores locais, com participação de até 16 produtores. Esses espaços possibilitam a venda direta de produtos e preparações ao público, estimulando o consumo local e promovendo a geração de renda imediata. A realização do evento, com público estimado de até 3.000 participantes, amplia o alcance comercial dos empreendedores, fortalece sua visibilidade e potencializa oportunidades de negócio e parcerias.

As ações formativas previstas, com a realização de no mínimo 08 conteúdos estruturados, atuam como instrumento de indução econômica ao promover a qualificação técnica e gerencial dos participantes, impactando diretamente na melhoria da gestão, inovação e desempenho dos empreendimentos. A integração entre chefs, produtores e empreendedores favorece a formação de redes de colaboração, o fortalecimento de cadeias produtivas locais e a construção de relações comerciais sustentáveis.

O projeto mobiliza recursos técnicos, humanos e estruturais compatíveis com a execução das atividades, incluindo infraestrutura temporária para áreas de produção e comercialização, espaços para exposição e demonstração, equipe técnica especializada, serviços logísticos e operacionais, além de recursos de comunicação e mobilização de público. As etapas de implementação envolvem planejamento e organização das áreas produtivas e comerciais, execução das atividades e operação dos espaços de comercialização, e posterior consolidação e análise dos resultados econômicos e operacionais.

As ações previstas promovem o desenvolvimento econômico por meio de mecanismos como a criação de ambientes estruturados de comercialização, o estímulo ao consumo local, a valorização da produção regional, a geração de oportunidades de negócio e o incentivo à profissionalização e organização dos empreendimentos. O projeto também prioriza a participação de empreendedores locais, produtores da economia solidária e iniciativas vinculadas à agricultura familiar, reforçando seu alinhamento com as diretrizes de inclusão



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

produtiva e desenvolvimento sustentável.

Como desdobramentos econômicos esperados, destacam-se o aumento da movimentação econômica no setor gastronômico, a ampliação das oportunidades de comercialização, o fortalecimento das cadeias produtivas locais, a geração de renda para empreendedores e produtores e o estabelecimento de novas conexões comerciais. A experiência de edições anteriores, com registro de volume de comercialização significativo, reforça o potencial do projeto em gerar impacto econômico concreto.

Os indicadores de desempenho incluem o número de empreendedores e produtores participantes, o funcionamento integral dos espaços de comercialização, os registros de vendas e participação e a avaliação dos participantes quanto aos resultados obtidos. As estratégias de sustentabilidade envolvem o fortalecimento das relações comerciais estabelecidas, o estímulo à continuidade das atividades econômicas, a valorização da produção local e o incentivo à formação de redes de cooperação.

Entre os principais riscos identificados estão a possibilidade de baixa comercialização, limitações operacionais e variações no fluxo de público, sendo adotadas medidas de mitigação como curadoria qualificada de participantes, estrutura adequada, suporte técnico e programação diversificada, de modo a assegurar a efetividade das ações e o alcance dos resultados esperados.

3. IMPORTÂNCIA SOCIAL DO PROJETO

O projeto apresenta elevada relevância social ao promover acesso gratuito a oportunidades de capacitação, geração de renda e inserção produtiva, ampliando o alcance de políticas públicas para públicos com menor acesso a oportunidades.

Ao valorizar a gastronomia e os produtos locais como ativos econômicos e culturais, a iniciativa contribui para o fortalecimento da identidade regional e para a promoção da inclusão socioeconômica. A disponibilização de espaços gratuitos de comercialização permite a participação de pequenos empreendedores, produtores e artesãos, reduzindo desigualdades de acesso ao mercado e promovendo inclusão produtiva.

O projeto também contribui para a formação cidadã ao estimular o consumo consciente, a valorização da produção local e o reconhecimento da importância da economia regional, fortalecendo o desenvolvimento sustentável do Distrito Federal.

3.1 Promoção de Ambiente Seguro, Inclusivo e Respeitoso

O projeto adotará medidas de prevenção e enfrentamento à violência, especialmente contra a mulher, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a Lei nº 7.241/2023 e a Lei nº 14.786/2023.

Serão implementadas ações de comunicação e conscientização, com divulgação de campanhas institucionais e orientações ao público, promovendo um ambiente seguro, acolhedor e respeitoso para todos os participantes.

Adicionalmente, o projeto promoverá ações voltadas à valorização da diversidade e ao combate a todas as formas de discriminação, incluindo o racismo, incentivando o respeito às diferenças e a convivência plural nos espaços do evento.

3.2 Sustentabilidade Ambiental e Consumo Consciente

O projeto incorporará práticas voltadas à sustentabilidade ambiental, incentivando o uso consciente de recursos e a valorização de cadeias produtivas locais e sustentáveis.

Serão estimuladas práticas como:

- valorização de insumos locais e sazonais
- incentivo ao consumo consciente
- orientação quanto ao descarte adequado de resíduos
- redução de desperdício de alimentos



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Essas ações contribuem para a formação de uma cultura de responsabilidade ambiental, alinhada ao desenvolvimento sustentável e à economia circular.

4. AÇÕES PREVISTAS DE ACESSIBILIDADE

O projeto adotará medidas para garantir acessibilidade plena, contemplando dimensões físicas, comunicacionais e atitudinais.

Serão implementadas estruturas de acesso, sinalização adequada e áreas adaptadas para pessoas com mobilidade reduzida. As atividades formativas contarão com tradução em Libras e, sempre que possível, recursos de legendagem.

Haverá equipe capacitada para atendimento inclusivo e orientação do público, além da possibilidade de inclusão de profissionais com deficiência na equipe do projeto.

As ações estão alinhadas ao Decreto nº 37.843/2016, garantindo o compromisso com a inclusão e o acesso universal.

5. AÇÕES PREVISTAS CONTRA A COVID 19

O projeto observará as normativas sanitárias vigentes no período de sua realização, adotando medidas proporcionais de prevenção e controle, assegurando a proteção da saúde dos participantes e trabalhadores.

Poderão ser implementadas ações como disponibilização de álcool em gel, orientações ao público, organização de fluxos e adequação dos espaços, conforme recomendações das autoridades competentes.

SUBPROJETOS OU PLANOS COMPLEMENTARES

NÃO HÁ PREVISÃO DE RECURSOS COMPLEMENTARES

PÚBLICO ALVO BENEFICIADO

O público-alvo beneficiado pelo projeto é composto por chefs de cozinha, empreendedores gastronômicos, pequenos produtores locais, integrantes da economia solidária e artesãos, que participarão diretamente das atividades de capacitação, exposição e comercialização.

Também integram o público beneficiado profissionais em formação e pessoas interessadas em atuar no setor gastronômico, que terão acesso às ações formativas e conteúdos voltados à qualificação técnica e ao desenvolvimento de negócios.

CONTRAPARTIDA

Haverá a contrapartida em serviços economicamente mensuráveis relacionados a seguir:

1 - Contratação de Recursos Humanos e Serviços de Pré-Produção					
Item	Descrição da Despesa	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

1.1	Contratação de prestação de serviço de Pesquisa (Elaboração de formulário de pesquisa (perfil e satisfação de público e de participantes do evento) e emissão dos relatórios de avaliação de resultados, incluindo 2 profissionais x dia com carga horária de 6 horas, para aplicação dos questionários) - Contratação de Pessoa Jurídica.	serviço	1	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
1.2	Taxas e Alvarás (Taxas de licenciamento do evento junto aos órgãos públicos)	unidade	1	R\$ 750,00	R\$ 750,00
1.3	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) - 6 unidades)	unidade	6	R\$ 103,03	R\$ 618,18
SUBTOTAL					R\$ 7.368,18
5 - Contratação de Serviços Gráficos e Publicidade					
Item	Descrição da Despesa	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
5.1	Contratação de prestação de serviço de publicidade - PACOTE DE MÍDIA COM 400 impressões de Banner Retângulo no Portal Metrôpoles, mídia exterior em painéis de LED (1 semana no Painel do Estádio 1 - PGDF1 e 1 semana no Painel do Estádio 3 - Rotatória) e 140 spots de 30" na Rádio Metrôpoles FM. Valor tabela R\$ 99.680,00. Custo total negociado com R\$ 83.420,00 em permuta pela exposição da marca Metrôpoles no evento.	serviço	1	R\$ 99.680,00	R\$ 99.680,00
SUBTOTAL					R\$ 99.680,00
TOTAL GERAL					R\$ 107.048,18

METODOLOGIA DAS AÇÕES

A metodologia de execução do projeto está estruturada em três fases complementares — pré-execução, execução e pós-execução — organizadas de forma integrada, garantindo coerência com os objetivos, metas e resultados esperados. As ações serão conduzidas com base em estratégias que articulam capacitação, geração de renda, promoção comercial e inclusão produtiva, assegurando qualidade, rastreabilidade e efetividade na execução.

1. PRÉ-EXECUÇÃO

Ação 1 - Planejamento Técnico e Estruturação do Projeto

Objetivo:

Organizar as condições técnicas, operacionais e metodológicas para execução do projeto.

Local:

Ambiente administrativo e operacional da coordenação do projeto.

Período:

Até 10 dias anteriores ao evento.

Carga horária:

Variável, conforme cronograma executivo.

Equipe responsável:

Coordenação geral e equipe de produção.

Metodologia de execução:

- Contratação da equipe técnica de coordenação geral
- Elaboração do plano executivo detalhado
- Definição do layout dos espaços (arena gastronômica, economia solidária e área cultural)
- Planejamento logístico, operacional e de fluxos
- Montagem da estrutura física, operacional e equipamentos

Procedimentos de monitoramento:

- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Checklists operacionais de montagem e planejamento



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de realização do evento e estruturação das ações.

Ação 2 - Estruturação das Ações Formativas

Objetivo:

Planejar e organizar os conteúdos e formatos de capacitação.

Local:

Ambiente administrativo e técnico.

Período:

Até 10 dias antes do evento.

Carga horária:

Variável.

Equipe responsável:

Coordenação técnica.

Metodologia de execução:

- Definição dos conteúdos
- Planejamento dos formatos das atividades
- Definição dos conteúdos programáticos (gestão, marketing, inovação, técnicas gastronômicas)
- Elaboração da programação detalhada
- A metodologia formativa não se limita à transmissão de conteúdo, contemplando aprendizagem prática e aplicada, com foco no desenvolvimento de competências.
- Conteúdos e ementa:
 - Gestão: precificação, controle de custos e fluxo de caixa
 - Marketing: posicionamento, redes sociais e marca
 - Inovação: tendências gastronômicas e uso de insumos locais
 - Técnicas: preparo, apresentação e aproveitamento integral
 - Histórias de sucesso e superação de desafios: relatos práticos de chefs convidados, abordando trajetória, dificuldades enfrentadas e estratégias de consolidação no mercado

Procedimentos de monitoramento:

- Programação detalhada definida
- Registros organizados e consolidados em relatórios técnicos pela coordenação do projeto

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de capacitação e qualificação profissional.

Ação 3 - Seleção de participantes

Objetivo:

Definir os participantes do projeto conforme critérios técnicos e institucionais.

Local:

Ambiente administrativo.

Período:

Até 10 dias antes do evento.

Carga horária:

Variável.

Público-alvo:

Chefs, empreendedores, produtores e expositores.

Equipe responsável:



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Coordenação do projeto e parceiros institucionais.

Metodologia de execução:

A seleção dos participantes será realizada por meio de critérios técnicos e institucionais, considerando a natureza de cada público envolvido no projeto, conforme detalhado a seguir:

- Chefs convidados de outros estados: seleção por curadoria técnica, com base em sua atuação reconhecida no setor gastronômico, relevância profissional e aderência ao conceito e às diretrizes do projeto.
- Chefs e empreendimentos locais: seleção por curadoria, considerando a relevância no cenário gastronômico do Distrito Federal, a atuação no setor e a compatibilidade com os objetivos de valorização da produção local e fortalecimento da cadeia produtiva.
- Pequenos produtores da economia solidária: seleção realizada pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal, em consonância com suas políticas e programas voltados à inclusão produtiva e ao fortalecimento da economia solidária.
- Expositores parceiros: seleção por curadoria, considerando a atuação no mercado gastronômico local, a qualidade dos produtos e a aderência à proposta do evento.
- Os processos de seleção observarão critérios de transparência, diversidade e alinhamento com os objetivos do projeto, garantindo a participação de agentes que contribuam efetivamente para o desenvolvimento econômico e a valorização da gastronomia local, com registro documental dos participantes selecionados.

Procedimentos de monitoramento:

- Listas de participantes selecionados
- Registros documentais da curadoria

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de participação e inclusão produtiva.

Ação 4 - Comunicação e Mobilização

Objetivo:

Promover o alcance de público e participação no projeto.

Local:

Ambiente digital e canais de comunicação.

Período:

Até 3 semanas após a realização do evento.

Carga horária:

Contínua.

Público-alvo:

Público em geral.

Equipe responsável:

Equipe de comunicação.

Metodologia de execução:

- Detalhamento da estratégia de divulgação
- Divulgação dos conteúdos e programação
- Mobilização de público e participantes

Procedimentos de monitoramento:

- Registros da campanha de divulgação
- Controle de alcance e engajamento
- Relatórios de comunicação

Vinculação com metas:



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Relaciona-se à meta de público participante.

2. EXECUÇÃO

Ação 1 - Ações Formativas (Podcasts e Atividades Técnicas)

Objetivo:

Promover a capacitação de empreendedores e profissionais do setor gastronômico.

Local:

Espaço formativo do evento.

Período:

Durante os 3 dias do evento.

Carga horária:

3 horas diárias

Público-alvo:

Chefs, empreendedores gastronômicos, produtores locais e interessados no setor.

Quantitativos previstos:

- Realização mínima de 08 conteúdos formativos
- Participação de no mínimo 04 especialistas convidados
- Participação de no mínimo 06 chefs locais
- Público estimado direto nas atividades formativas: 80 participantes ao longo do evento

Metodologia de execução:

- Conteúdos expositivos mediados (talks e podcasts)
- Demonstrações técnicas realizadas por chefs
- Interação com o público
- Troca de experiências
- Conteúdos e ementas:
 - Gestão: precificação, controle de custos e fluxo de caixa
 - Marketing: posicionamento, redes sociais e construção de marca
 - Inovação: tendências gastronômicas e uso de insumos locais
 - Técnicas: preparo, apresentação e aproveitamento integral de alimentos
 - Histórias de sucesso e superação de desafios: apresentação de experiências práticas vividas por chefs convidados ao longo de sua trajetória profissional, abordando desafios enfrentados, estratégias adotadas, aprendizados e caminhos para consolidação no mercado gastronômico.

Diferencial metodológico:

Integração entre teoria e prática, permitindo aplicação direta do conhecimento.

Procedimentos de monitoramento:

- Controle de presença
- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Programação oficial executada
- Fichas de controle e registros organizados e consolidados em relatórios técnicos pela coordenação do projeto



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

- Registros de participação e avaliação dos participantes

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de capacitação e conteúdos formativos.

Ação 6 - Ações de geração de renda e promoção comercial

Objetivo:

Gerar oportunidades de renda, visibilidade e fortalecimento de marca.

Público-alvo:

Empreendedores gastronômicos e público consumidor.

Quantitativos previstos:

- Participação de no mínimo 09 empreendimentos gastronômicos
- Operação de 06 ilhas gastronômicas
- Atendimento estimado de público consumidor ao longo do evento: integrado ao público geral (meta de 3.000 pessoas)

Equipe responsável:

Produção e operação.

Metodologia:

- Estruturação de espaços organizados para exposição e comercialização de produtos
- Participação de empreendedores e produtores locais
- Estímulo ao consumo local com interação direta com consumidores
- Coleta de dados de vendas junto aos participantes

Procedimentos de monitoramento:

- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Lista de participantes
- Relatórios de comercialização (declaratórios)
- Registros de movimentação econômica

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de geração de renda.

Ação 7 - Ações de integração da cadeia produtiva

Objetivo:

Promover inclusão produtiva e geração de renda.

Público-alvo:

Produtores da agricultura familiar, economia solidária e empreendedores locais.

Quantitativos previstos:

- Participação de no mínimo 6 empreendedores locais
- Implantação de 10 estandes de comercialização
- Participação direta de 16 empreendimentos da economia solidária

Equipe responsável:

Coordenação

Metodologia:

- Interação contínua entre chefs, produtores e empreendedores



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

- Exposição e comercialização de produtos
- Estímulo à formação de parcerias
- Atividades transversais durante toda a programação

Procedimentos de monitoramento:

- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Relatórios de pesquisa com participantes

Vinculação com metas:

Relaciona-se à inclusão produtiva e geração de renda.

Ação 8 - Ações de economia criativa e valorização cultural

Objetivo:

Valorizar a cultura local e integrar experiências ao evento.

Quantitativos previstos:

- Realização mínima de 03 apresentações culturais
- Participação de no mínimo 2 artistas locais
- Público em geral atingido estimado de 3.000 pessoas

Equipe responsável:

Coordenação cultural.

Metodologia:

- Realização de apresentações artísticas
- Integração cultural com a experiência gastronômica
- Estímulo à permanência do público

Procedimentos de monitoramento:

- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Programação oficial executada

Vinculação com metas:

Relaciona-se à economia criativa e atração de público.

Ação 9 - Ações de inclusão, acessibilidade e segurança

Objetivo:

Garantir acesso democrático.

Público-alvo:

- Pessoas com deficiência e público em geral.

Equipe responsável:

Equipe de acessibilidade e produção.

Metodologia de execução:

- Implementação de recursos de acessibilidade
- Atendimento inclusivo
- Acesso gratuito



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

- Aplicação de protocolos de segurança

Procedimentos de monitoramento:

- Registros fotográficos e/ou audiovisuais
- Registros de atendimento ao público

Vinculação com metas:

Relaciona-se à inclusão e acessibilidade.

Ação 10 - Pesquisa de Perfil e Satisfação do Público

Objetivo:

Coletar dados sobre o perfil dos participantes, avaliar a percepção do público em relação às atividades realizadas e mensurar o nível de satisfação com o projeto, subsidiando a análise de resultados e impactos.

Local:

Área do evento e ambiente digital.

Período:

Durante a realização do evento.

Carga horária:

Contínua durante os dias de execução.

Público-alvo:

Participantes do evento, incluindo empreendedores, produtores, profissionais e público visitante.

Quantitativos previstos:

- Aplicação de no mínimo 20 questionários aplicados junto aos produtores e empreendedores participantes
- Aplicação de no mínimo 150 questionários aplicados junto ao público visitante

Equipe responsável:

Equipe de monitoramento e apoio, com coordenação técnica.

Metodologia de execução:

- Aplicação de questionários estruturados, em formato digital e/ou presencial
- Coleta de dados sobre perfil socioeconômico e participação no evento
- Avaliação do nível de satisfação em relação às atividades, conteúdos e estrutura
- Coleta de percepções qualitativas sobre a experiência e impacto do projeto
- Organização e consolidação das informações coletadas

Procedimentos de monitoramento:

- Questionários aplicados
- Base de dados com respostas coletadas
- Relatórios de resultados da pesquisa

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas qualitativas de avaliação do projeto, incluindo indicadores de satisfação, engajamento e percepção de impacto, contribuindo para a validação das metas de capacitação, geração de renda, participação e experiência do público.

3. PÓS-EXECUÇÃO

Ação 11 - Disponibilização dos Conteúdos Formativos

Objetivo:

Ampliar o alcance das ações de capacitação, garantindo acesso contínuo aos conteúdos produzidos durante o projeto.

Local:



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Plataformas digitais (redes sociais, canais de vídeo e/ou site institucional).

Período:

Até 30 dias após a realização do evento.

Carga horária:

Não se aplica (conteúdo disponibilizado sob demanda).

Público-alvo:

Participantes do projeto e público em geral.

Equipe responsável:

Coordenação de comunicação e equipe técnica audiovisual.

Metodologia de execução:

- Edição dos conteúdos gravados
- Organização do material audiovisual
- Publicação em plataformas digitais
- Disponibilização de acesso aberto ao conteúdo

Conteúdos:

Conteúdos formativos realizados durante o evento, incluindo temas relacionados à gestão, marketing, inovação, técnicas gastronômicas e relatos de experiências práticas.

Procedimentos de monitoramento:

- Links ativos das publicações
- Registros digitais
- Relatórios de disponibilização

Vinculação com metas:

Relaciona-se às metas de capacitação.

Ação 12 - Monitoramento, Avaliação e Prestação de Contas

Objetivo:

Consolidar os resultados da execução, avaliar o cumprimento das metas e garantir a transparência na prestação de contas.

Local:

Ambiente administrativo da coordenação do projeto.

Período:

Até 60 dias após a realização do evento.

Público-alvo:

Equipe técnica e órgãos de controle.

Equipe responsável:

Coordenação geral e equipe administrativa.

Metodologia de execução:

- Consolidação e análise dos dados da pesquisa de perfil e satisfação
- Integração dos resultados aos indicadores do projeto
- Consolidação dos dados de execução
- Consolidação dos dados de controle de acesso e fluxo de público
- Análise dos dados de participação para fins de comprovação das metas
- Verificação do cumprimento das metas
- Organização dos registros e evidências
- Elaboração do relatório técnico final



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Procedimentos de monitoramento:

- Relatórios de execução
- Documentação comprobatória
- Consolidação dos indicadores do projeto
- Registros organizados e consolidados em relatórios técnicos pela coordenação do projeto

Vinculação com metas:

Relaciona-se à comprovação e validação de todas as metas do projeto.

PERFIL DA EQUIPE DE TRABALHO

1. Coordenador de Produção Geral

Perfil:

Profissional com experiência consolidada em gestão e direção de eventos de grande porte.

Carga horária semanal: 40 horas

Atribuições:

- Coordenação geral do projeto
- Integração de todas as áreas operacionais
- Supervisão da execução física e técnica
- Tomada de decisões estratégicas
- Garantia do cumprimento do cronograma
- Acompanhamento das exigências técnicas e legais
- Interface com órgãos fiscalizadores

2. Produção Executiva

Perfil:

Profissional com experiência em gestão físico-financeira de projetos e prestação de contas.

Carga horária semanal: 40 horas

Atribuições:

- Controle orçamentário
- Acompanhamento financeiro
- Gestão de contratos
- Interface com fornecedores
- Organização documental
- Elaboração e acompanhamento da prestação de contas

3. Coordenador de Produção Administrativa

Perfil:

Profissional com experiência em gestão administrativa de projetos.

Carga horária semanal: 40 horas

Atribuições:

- Controle de contratos e pagamentos
- Gestão de equipe de apoio
- Controle de materiais
- Organização administrativa geral
- Apoio à execução e à prestação de contas

4. Coordenadores de Produção Especializados

A equipe contará com 07 profissionais com experiência comprovada na execução e gestão de eventos de médio e grande porte, preferencialmente nas áreas cultural, gastronômica, economia criativa ou eventos corporativos, para atuarem como coordenadores de produção responsáveis pela execução operacional das diferentes frentes do projeto.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Carga horária semanal: 40 horas

Perfil:

- Experiência prévia comprovada em coordenação ou produção de eventos
- Atuação em funções similares às atribuições descritas no projeto

4.1 Coordenação de Produção - Conteúdo e Capacitação (Podcasts)

Capacitação: experiência com produção de conteúdo, mediação ou coordenação de atividades formativas

Atribuições:

- Planejamento e execução das atividades formativas
- Elaboração da programação
- Coordenação dos conteúdos
- Acompanhamento dos participantes
- Controle de presença e avaliações

4.2 Coordenação de Produção - Artística

Capacitação: experiência com produção cultural e gestão de programação artística

Atribuições:

- Coordenação das atividades culturais
- Gestão de artistas e fornecedores
- Controle de programação
- Supervisão da equipe técnica
- Acompanhamento de montagem e execução

4.3 Coordenação de Produção - Montagem e Desmontagem

Capacitação: experiência com infraestrutura e montagem de eventos

Atribuições:

- Planejamento da infraestrutura
- Coordenação da montagem e desmontagem
- Supervisão técnica das estruturas
- Garantia de segurança e conformidade técnica
- Acompanhamento de vistorias

4.4 Coordenação de Produção - Estandes e Alimentação

Capacitação: experiência com operação de food service, eventos gastronômicos ou feiras; conhecimento das normas relacionadas à segurança alimentar

Atribuições:

- Supervisão das áreas de alimentação e expositores
- Controle operacional dos estandes
- Acompanhamento de contratos
- Fiscalização das normas sanitárias
- Garantia de funcionamento adequado

4.5 Coordenação de Produção - Segurança

Capacitação: experiência em coordenação de segurança de eventos e interface com órgãos públicos

Atribuições:

- Planejamento e execução da segurança do evento
- Coordenação das equipes de segurança
- Controle de acesso e fluxo de público
- Interface com órgãos de segurança pública
- Supervisão de brigada, atendimento médico e prevenção de riscos
- Acompanhamento de licenças e alvarás

4.6 Coordenação de Produção - Logística

Capacitação: experiência em gestão de deslocamentos, hospedagem e operação logística

Atribuições:

- Gestão de transporte, hospedagem e alimentação de convidados
- Organização de deslocamentos
- Controle de agendas
- Apoio às equipes operacionais

4.7 Coordenação de Produção - Técnica



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Capacitação: experiência com produção técnica (som, luz, energia e operação de equipamentos)

Atribuições:

- Planejamento técnico do evento
- Definição de requisitos de som, luz e energia
- Supervisão de equipamentos
- Coordenação técnica das atividades
- Garantia do funcionamento adequado das estruturas

FORMA DE CONTRATAÇÃO

Todos os profissionais serão contratados por meio de pessoas jurídicas especializadas, sendo responsáveis pelos encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais incidentes sobre suas atividades, não sendo utilizados recursos da parceria para tais recolhimentos, salvo retenções obrigatórias na fonte.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

PARCELA	CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA	VALOR
1	4 – CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS GRÁFICOS E DE PUBLICIDADE	R\$ 99.673,00
1	1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS	R\$ 86.580,00
1	3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS	R\$ 813.696,75
TOTAL PARCELA		R\$ 999.949,75
TOTAL GERAL		R\$ 999.949,75

JUSTIFICATIVA DA DISTRIBUIÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DA INFRAESTRUTURA

A distribuição orçamentária do projeto, com maior concentração de recursos na categoria de infraestrutura, decorre diretamente das características técnicas e operacionais do local de realização do evento, bem como da natureza das atividades propostas, estando em conformidade com os princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência previstos na Lei nº 13.019/2014, no Decreto Distrital nº 37.843/2016 e na Portaria SEDET nº 20/2026.

O evento será realizado em área externa do Ginásio Nilson Nelson, no Distrito Federal, espaço que não dispõe de infraestrutura física permanente adequada para a realização de atividades de natureza gastronômica, formativa e comercial. Trata-se de área aberta, sem cobertura, sem instalações elétricas e hidráulicas operacionais e sem ambientes estruturados para acolhimento de público, exigindo, portanto, a implantação integral de infraestrutura temporária para viabilização do projeto.

Nesse contexto, os recursos destinados à contratação de estruturas, equipamentos e serviços especializados não configuram despesa acessória ou custo-meio excessivo, mas sim condição indispensável para a execução das atividades finalísticas do projeto. A implantação de estruturas como cobertura tipo galpão, sistemas de energia elétrica, rede de água e esgoto, montagem de estandes, cozinhas operacionais, espaços formativos e áreas de comercialização constitui o suporte físico necessário para a realização das ações de capacitação, geração de renda e fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia local.

Ressalta-se que as ações finalísticas do projeto — especialmente aquelas voltadas à qualificação profissional, à promoção da economia solidária, à geração de renda e à integração da cadeia produtiva — são diretamente dependentes da infraestrutura instalada. As Ilhas Gastronômicas, os espaços de comercialização, os ambientes destinados às atividades formativas e as áreas de convivência e circulação do público somente se tornam viáveis mediante a implantação dessa estrutura, evidenciando o nexo direto entre o investimento em infraestrutura e os resultados esperados do projeto.

Adicionalmente, a natureza do evento, que envolve manipulação de alimentos, atendimento ao público e atividades técnicas, exige o cumprimento de requisitos mínimos de segurança, higiene e operação, incluindo instalações adequadas de energia, água, esgotamento sanitário e cobertura, o que reforça a necessidade dos investimentos previstos.



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Do ponto de vista da economicidade e razoabilidade, destaca-se que a adoção de estrutura temporária em espaço aberto representa solução mais eficiente e adequada em comparação à locação de espaços privados com infraestrutura equivalente, os quais apresentariam custos significativamente mais elevados e menor flexibilidade operacional. Dessa forma, a opção adotada otimiza a aplicação dos recursos públicos, ampliando a capacidade de atendimento do projeto e garantindo acesso gratuito ao público.

A eventual redução dos investimentos em infraestrutura comprometeria diretamente a execução das atividades finalísticas, impactando a qualidade, segurança e alcance dos resultados previstos.

Importante destacar, ainda, que os recursos aplicados em infraestrutura não se sobrepõem ao objeto da parceria, mas o viabilizam, funcionando como meio necessário para a execução das ações finalísticas. O investimento estrutural permite a criação de um ambiente adequado para a realização das atividades de capacitação, geração de renda, promoção comercial e valorização da produção local, contribuindo diretamente para o alcance dos objetivos do projeto.

Por fim, a distribuição orçamentária demonstra coerência com o escopo e a complexidade da proposta, assegurando condições adequadas de execução, segurança operacional, conforto do público e efetividade das ações, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade na aplicação dos recursos públicos.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO - JUSTIFICATIVA DE PARCELA ÚNICA

A definição do cronograma de desembolso em parcela única fundamenta-se nas características do objeto da parceria, que consiste na realização de evento de curta duração, com execução concentrada e forte dependência de contratações prévias.

Nos termos do art. 33 do Decreto Distrital nº 37.843/2016, a liberação de recursos deve ocorrer previamente à realização das despesas, em consonância com o cronograma de execução. No presente projeto, a maior parte dos custos está concentrada na fase de pré-execução, especialmente aqueles relacionados à infraestrutura, logística e serviços especializados, que exigem pagamento antecipado ou sinal para garantia de contratação.

Conforme o art. 35 da Portaria nº 19/2023-SEDET, o repasse em parcela única é admitido em parcerias cujo objeto seja a realização de evento único, especialmente quando essa sistemática se mostra mais adequada ao interesse público.

Destaca-se que a maior parte dos fornecedores exige a quitação dos serviços até a conclusão do evento, o que torna inviável a operacionalização de pagamentos condicionados a liberações parceladas em curto intervalo de tempo. A fragmentação do repasse comprometeria a capacidade de contratação e execução, podendo impactar a disponibilidade de fornecedores, a qualidade dos serviços e a segurança operacional.

Adicionalmente, a execução do projeto depende de contratações interdependentes, cuja viabilidade está condicionada à disponibilidade integral dos recursos no momento da contratação.

Além disso, o cronograma de execução do projeto está condicionado aos prazos institucionais da SEDET para tramitação e formalização da parceria, os quais preveem a celebração do termo de fomento em momento muito próximo à data de início das atividades. Essa característica exige elevada capacidade de mobilização operacional em curto espaço de tempo, reforçando a necessidade de disponibilidade integral dos recursos financeiros para viabilizar a contratação imediata dos serviços essenciais.

Dessa forma, considerando a natureza do evento, a concentração temporal das despesas e as exigências contratuais dos fornecedores, a adoção do repasse em parcela única mostra-se a alternativa mais adequada para garantir a viabilidade operacional, a eficiência na aplicação dos recursos públicos e o cumprimento do cronograma previsto.

Ressalta-se, por fim, que a adoção do desembolso em parcela única não compromete os mecanismos de controle, acompanhamento e prestação de contas, os quais serão realizados em conformidade com a legislação vigente, garantindo transparência, rastreabilidade e regularidade na execução da parceria.

TRIBUTOS, IMPOSTOS E ENCARGOS SOCIAIS: RESPONSABILIDADE TRIBUTÁRIA



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Todos os pagamentos realizados com recursos da parceria serão efetuados exclusivamente a pessoas jurídicas regularmente constituídas, mediante contratação formal e apresentação de documentação fiscal idônea, observadas as normas aplicáveis à execução de parcerias no âmbito da Lei nº 13.019/2014, do Decreto Distrital nº 37.843/2016 e da Portaria SEDET nº 20/2026.

As pessoas jurídicas contratadas serão integralmente responsáveis pelo cumprimento de suas obrigações tributárias, fiscais, trabalhistas e previdenciárias, incluindo, mas não se limitando, aos tributos incidentes sobre suas atividades, tais como: Imposto Sobre Serviços (ISS), Programa de Integração Social (PIS), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS), Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), bem como contribuições previdenciárias e encargos trabalhistas, quando aplicáveis.

Não serão utilizados recursos da parceria para o pagamento de tributos de responsabilidade das empresas contratadas, sendo vedado o custeio direto ou indireto desses encargos pela organização da sociedade civil, excetuando-se apenas os tributos cuja retenção na fonte seja obrigatória, conforme legislação vigente.

A organização da sociedade civil adotará os procedimentos necessários para a correta retenção e recolhimento dos tributos legalmente exigidos na fonte, quando aplicável, assegurando a conformidade com a legislação fiscal e a regularidade da execução financeira da parceria.

RESULTADOS ESPERADOS

METAS QUANTITATIVAS

Seq	Objetivo	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas	Verificação	Resultado Esperado
1	Oferecer atividades formativas voltadas à gestão, inovação, posicionamento de marca e divulgação, promovendo a qualificação de empreendedores e interessados no setor gastronômico.	Realizar 08 ações formativas estruturadas, com duração mínima de 40 minutos cada	Nº de ações formativas realizadas e carga horária executada	Quantitativa	Durante o evento	Execução de 100% das 08 ações previstas, com carga horária total mínima de 320 minutos	Programação oficial; registros audiovisuais; lista de presença	Qualificação profissional ampliada e fortalecimento das competências técnicas e gerenciais dos participantes
2	Fortalecer a cadeia produtiva da gastronomia do Distrito Federal, ampliando oportunidades de geração de renda por meio da participação de empreendedores e produtores locais em espaços de comercialização.	Alcançar mínimo de 2.250 participantes presenciais, correspondente a 75% do público estimado de 3.000 pessoas	Nº total de participantes com registro de acesso	Quantitativa	Durante o evento	Attingir ≥ 2.250 participantes únicos com controle de acesso validado	Controle de acesso; registros fotográficos e audiovisuais	Ampliação da visibilidade do setor gastronômico e fortalecimento da relação com o público consumidor
3	Ampliar o engajamento do público por meio de experiências integradas entre gastronomia e cultura, incentivando o consumo local e a dinamização da economia criativa.	Promover a participação de mínimo de 25 empreendedores/produtores locais, sendo 09 empreendimentos gastronômicos e até 16 produtores da economia solidária	Número de empreendedores / produtores participantes	Quantitativa	Durante o evento	Participação de ≥ 25 atores econômicos locais	Lista de participantes com CPF/CNPJ; registros fotográficos; relatórios operacionais	Geração de oportunidades comerciais e fortalecimento da cadeia produtiva local
4	Valorizar a cultura local por meio da realização de atividades culturais, promovendo visibilidade e oportunidades de trabalho e renda para artistas do Distrito Federal.	Realizar mínimo de 03 apresentações culturais	Número de apresentações realizadas	Quantitativa	Durante o evento	Execução de 100% das 03 apresentações previstas	Programação oficial; contratos; registros fotográficos e audiovisuais	Geração de renda para artistas locais e valorização da cultura regional



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

METAS QUALITATIVAS								
Seq	Objetivo	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas	Verificação	Resultado Esperado
1	Oferecer atividades formativas voltadas à gestão, inovação, posicionamento de marca e divulgação, promovendo a qualificação de empreendedores e interessados no setor gastronômico.	Alcançar avaliação positiva mínima de 80% dos participantes das ações formativas respondentes quanto à relevância e aplicabilidade dos conteúdos	% de participantes respondentes que avaliam os conteúdos como "bom" ou "ótimo" quanto à relevância e aplicabilidade	Qualitativa	Durante o evento	Obter ≥ 80% de avaliações positivas	Pesquisa de satisfação padronizada; formulários aplicados; relatório consolidado de resultados	Conteúdo qualificado, aplicável e relevante para os participantes e o desenvolvimento de seus negócios
2	Fortalecer a cadeia produtiva da gastronomia do Distrito Federal, ampliando oportunidades de geração de renda por meio da participação de empreendedores e produtores locais em espaços de comercialização.	Alcançar avaliação positiva mínima de 70% dos empreendedores e produtores participantes respondentes quanto aos resultados de comercialização e geração de renda	% de empreendedores/produtores respondentes que avaliam os resultados como "atendeu" ou "superou expectativas"	Qualitativa	Término do evento	Obter ≥ 70% de avaliações positivas	Pesquisa de satisfação com empreendedores; formulários (físicos ou digitais); relatório consolidado	Efetividade das ações de comercialização, com fortalecimento dos negócios, ampliação das oportunidades de venda e geração de renda durante o evento.
3	Ampliar o engajamento do público por meio de experiências integradas entre gastronomia e cultura, incentivando o consumo local e a dinamização da economia criativa.	Alcançar avaliação positiva mínima de 80% do público participante respondente quanto à experiência geral e qualidade da gastronomia	% do público respondente que avalia a experiência geral e a gastronomia como "boa" ou "ótima"	Qualitativa	Durante o evento	Obter ≥ 80% de avaliações positivas	Pesquisa de satisfação com público; formulários aplicados; registros e relatório consolidado	Estímulo ao consumo e valorização da gastronomia local

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

PRÉ-EXECUÇÃO

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO
Planejamento geral do projeto	Organização técnica, definição de fluxos operacionais, alinhamento das equipes e estruturação do plano executivo	Produtor Executivo + Diretor Geral	11/04/2026	13/04/2026
Curadoria e programação	Definição dos chefs, conteúdos formativos, programação cultural e organização das atividades	Coordenação Técnica + Curadoria	11/04/2026	15/04/2026
Licenciamento e autorizações	Obtenção de alvarás, licenças e vistorias junto aos órgãos competentes	Produtor Executivo + Coord. Produção (Estrutura)	11/04/2026	17/04/2026
Comunicação e mobilização	Planejamento e execução da campanha de divulgação, redes sociais e imprensa	Assessoria de Comunicação + Redes Sociais + Imprensa	11/04/2026	19/04/2026
Contratação de equipe e fornecedores	Formalização de contratos, negociação e organização dos serviços	Produtor Executivo + Coord. Administrativo	11/04/2026	16/04/2026
Montagem da estrutura física	Instalação de tendas, estandes, palco, iluminação, som e infraestrutura geral	Coord. Produção (Estrutura) + Cenógrafo	11/04/2026	17/04/2026
Instalações técnicas	Execução de infraestrutura elétrica, hidráulica e montagem de equipamentos	Coord. Produção (Estrutura)	11/04/2026	17/04/2026
Organização dos espaços produtivos	Estruturação das cozinhas, estandes e áreas de comercialização	Coord. Produção (Logística)	13/04/2026	17/04/2026
Testes operacionais	Testes de som, iluminação, equipamentos e fluxo operacional	Coord. Produção (Técnica)	16/04/2026	17/04/2026
EXECUÇÃO				
AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO
Abertura e operação do evento	Início das atividades e funcionamento geral do evento	Diretor Geral + Produtor Executivo	17/04/2026	19/04/2026
Operação das ilhas gastronômicas	Produção, atendimento ao público e comercialização de produtos	Coord. Produção (Logística) + Chefs	17/04/2026	19/04/2026



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Espaço de economia solidária	Comercialização de produtos locais e interação com o público	Coord. Produção (Logística)	17/04/2026	19/04/2026
Ações formativas (podcasts e conteúdos)	Realização de conteúdos técnicos, mediação e acompanhamento dos participantes	Coord. Produção (Podcasts)	17/04/2026	19/04/2026
Programação cultural	Execução das apresentações culturais e gestão dos artistas	Coord. Produção (Artístico)	17/04/2026	19/04/2026
Comunicação em tempo real	Cobertura do evento, produção de conteúdo e engajamento do público	Assessoria de Comunicação + Redes Sociais	17/04/2026	19/04/2026
Controle operacional e segurança	Gestão de fluxo, segurança, limpeza e atendimento ao público	Coord. Produção (Segurança) + Equipe de Apoio	17/04/2026	19/04/2026
PÓS-EXECUÇÃO				
AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO
Desmontagem da estrutura	Retirada de equipamentos, estruturas e organização do espaço	Coord. Produção (Estrutura)	20/04/2026	27/04/2026
Encerramento contratual	Finalização de contratos, pagamentos e conferência documental	Coord. Administrativo	20/04/2026	30/04/2026
Consolidação de dados	Organização de registros, listas de presença, indicadores e evidências	Produtor Executivo + Coord. Técnica	20/04/2026	15/05/2026
Relatórios de comunicação	Relatórios de alcance, engajamento e clipping de mídia	Assessoria de Comunicação + Imprensa + Redes Sociais	20/04/2026	30/05/2026
Prestação de contas	Elaboração dos relatórios físico-financeiros e comprovação do cumprimento das metas	Produtor Executivo + Coord. Administrativo	20/04/2026	30/06/2026

DETALHAMENTO DAS METAS E INDICADORES

META 1: Realizar 08 ações formativas estruturadas, com duração mínima de 40 minutos cada

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTO - AMBOS OS SEXOS - 18 ANOS OU MAIS - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

Nº de ações formativas realizadas e carga horária executada

Meio de Verificação: Programação oficial; registros fotográficos e audiovisuais; lista de presença

Quantidade Atendimento: **8**

% de participantes respondentes que avaliam os conteúdos como "bom" ou "ótimo" quanto à relevância e aplicabilidade

Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação; relatórios de participação

Obter \geq 80% de avaliações positivas

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 1

Etapa	CRONOGRAMA SEMANAL	Prazo
1.1	Planejamento e programação dos conteúdos formativos <ul style="list-style-type: none">Definição dos temas, confirmação de especialistas e chefs participantesEstruturação da programação e carga horáriaContratar recursos humanos e serviços especializados	2 SEMANAS



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

1.2	Estruturação e realização das atividades formativas <ul style="list-style-type: none">• Montagem do estúdio/polo formativo• Configuração de equipamentos e transmissão• Realização dos podcasts e exibição de conteúdos ao vivo• Mediação e condução das atividades• Tradução em Libras durante as atividades• Gravação dos conteúdos• Lista de presença e registros audiovisuais	1 SEMANAS
1.3	Disponibilização dos conteúdos formativos <ul style="list-style-type: none">• Edição dos conteúdos incluindo recursos de acessibilidade• Publicação dos conteúdos em meio digital• Consolidação dos dados para relatório	2 SEMANAS

PLANEJAMENTO FINANCEIRO

META 1: Realizar 08 ações formativas estruturadas, com duração mínima de 40 minutos cada

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
1.1.1	SERVIÇO DE INTÉRPRETE - (libra) (Intérpretes na língua de sinais para atendimento ao público e tradução dos podcasts e apresentações musicais, 2 intérpretes com carga horária 8h/dia). Garantir o acesso equitativo às atividades do projeto, ampliando o alcance do público beneficiado e promovendo inclusão produtiva, contribui para a ampliação do público participante, fortalecendo o caráter social e inclusivo da iniciativa. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: $16 \text{ horas} \times 3 = 48 \text{ horas} \times \text{R\$ } 144,00 = \text{R\$ } 6.912,00$	48,00	HORA	144,00	R\$ 6.912,00
					R\$ 6.912,00

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
1.2.1	<p>LOCAÇÃO DE OCTANORM</p> <p>- (Locação de octanorm para o estúdio de Podcasts montado em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, paredes com metade vidro e metade em painéis de TS dupla face 4mm de espessura cor branco leitoso e/ou ou fosco, medindo 6m x 9m dividida em dois ambientes, cada um com portas e aparelhos de ar condicionado).</p> <p>Viabilizar a realização de ações estruturadas de capacitação e disseminação de conhecimento, promovendo o desenvolvimento de competências técnicas e gerenciais dos participantes, ampliando o alcance das atividades formativas, potencializando impactos econômicos indiretos por meio da melhoria da gestão dos empreendimentos, aumento da competitividade e fortalecimento da cadeia produtiva local, em alinhamento com as diretrizes de qualificação profissional e geração de renda da SEDET.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 54 m²/diária × 3 diárias = 162 m² × R\$ 98,00 = R\$ 15.876,00</p>	162,00	M ² /DIÁRIA	98,00	R\$ 15.876,00
1.2.2	<p>LOCAÇÃO DE SISTEMA DE TRANSMISSÃO DE SOM E IMAGEM -</p> <p>(Locação e operação de infraestrutura técnica completa para transmissão de som e imagens dos podcasts, com mesa de corte, mesa de som 12 a 16 canais, processador de áudio, computadores e monitores de vídeo, 1 TV 65 polegadas, 4 microfones de mesa com suportes, 2 microfones sem fio, incluindo equipe técnica para operação com diretor de corte de imagens, operador de áudio e auxiliar técnico, cabos, conectores e softwares necessários ao funcionamento do sistema no período do evento).</p> <p>Viabilizar a execução e ampliação do alcance das ações de capacitação e qualificação profissional, promovendo disseminação de conhecimento, fortalecimento de competências empreendedoras e impacto econômico indireto por meio da melhoria da gestão e desempenho dos negócios participantes.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 serviço × R\$ 10.500,00 = R\$ 10.500,00</p>	1,00	SERVIÇO	10.500,00	R\$ 10.500,00
					R\$ 26.376,00

TOTAL GERAL: R\$ 33.288,00

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Realizar 08 ações formativas estruturadas, com duração mínima de 40 minutos cada

Ação	Local	Horário	Período	
			Início	Término



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Planejamento e programação dos conteúdos formativos

Definição dos temas e participantes e detalhamento da programação	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Estruturação e realização das atividades formativas				
Montagem das estruturas das atividades formativas	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Realização dos podcasts e exibição de conteúdos ao vivo	BRASÍLIA / DF	-	17-04-2026	19-04-2026
Disponibilização dos conteúdos formativos				
Publicação dos conteúdos formativos em meio digital	BRASÍLIA / DF	-	17-04-2026	30-04-2026

META 2: Alcançar mínimo de 2.250 participantes presenciais, correspondente a 75% do público estimado de 3.000 pessoas

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTO - AMBOS OS SEXOS - 18 ANOS OU MAIS - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

Nº total de participantes com registro de acesso Meio de Verificação: Controle de acesso; registros fotográficos e audiovisuais	Atingir ≥ 2.250 participantes únicos com controle de acesso validado
% do público respondente que avalia a experiência geral e a gastronomia como “boa” ou “ótima” Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação do público; registros fotográficos / videográficos do evento	Obter ≥ 80% de avaliações positivas

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 2

Etapa	CRONOGRAMA SEMANAL	Prazo
2.1	Executar a campanha de divulgação e ações de comunicação para atração do público <ul style="list-style-type: none">Planejamento e detalhamento do Plano de ComunicaçãoCriação e produção das peças de divulgaçãoRealizar as ações de mídia, publicações em redes sociais e matérias na imprensa em geral<ul style="list-style-type: none">Promover Campanha digital (Instagram, Facebook, etc.)Obter Mídia Espontânea através da Assessoria de imprensaEstabelecer Parcerias com influenciadores e mídia em geralRealizar a Cobertura do evento e produção de conteúdoRealizar ações pós-evento e consolidação de resultados<ul style="list-style-type: none">Realizar a Divulgação pós-eventoElaborar Relatório de Clipping da Campanha de DivulgaçãoElaborar Relatórios de Alcance e Valoração da Mídia	4 SEMANAS
2.2	Estruturação do espaço para valorizar a experiência do público <ul style="list-style-type: none">Montagem de áreas de circulação, entrada, ambientação e estruturas de apoioRecepção, monitoramento e registro de público<ul style="list-style-type: none">Recepção e suporte operacionalControle de acesso e fluxoRegistros fotográficos e audiovisuaisPesquisa de satisfação do públicoElaborar relatórios de avaliação	2 SEMANAS



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

PLANEJAMENTO FINANCEIRO

META 2: Alcançar mínimo de 2.250 participantes presenciais, correspondente a 75% do público estimado de 3.000 pessoas

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 4 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS GRÁFICOS E DE PUBLICIDADE

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.1.1	<p>COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO</p> <p>- Serviço de desenvolvimento e coordenação da campanha de comunicação do projeto compreendendo. Elaboração do Plano de Comunicação, criação da identidade visual do projeto, gerenciamento e coordenação da campanha de divulgação. Produção de conteúdo, elaboração e revisão de textos e notas</p> <p>Planejamento para a ações de mídia espontânea e das redes sociais (Facebook e Instagram) e do site do projeto, com produção de publicações estáticas e vídeos de baixa complexidade.</p> <p>Intermediação, negociação e acompanhamento das compras de espaços publicitários.</p> <p>Elaboração do relatório final de resultados e alcance da mídia.</p> <p>Ampliar o alcance do projeto e promover os empreendedores participantes, estruturando a comunicação como instrumento de mobilização de público e estímulo ao consumo, contribuindo diretamente para a geração de renda e fortalecimento dos negócios locais.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × 1 mês × R\$ 9.500,00 = R\$ 9.500,00</p>	1,00	MÊS (MENSAL)	9.500,00	R\$ 9.500,00
2.1.2	<p>FOTÓGRAFO</p> <p>- (Serviço de registro de imagens gerais e das atividades do evento visando a produção de material para comunicação e divulgação do projeto durante 4 dias (1 dia na finalização da montagem e 3 dias de evento), carga horária 6h/dia)</p> <p>Ampliar a visibilidade do projeto e dos empreendedores participantes, fortalecendo a promoção dos produtos e serviços ofertados, contribuindo para o aumento do engajamento do público, atração de visitantes e estímulo ao consumo durante o evento, além de gerar conteúdo qualificado que potencializa os resultados econômicos no pós-evento, ampliando oportunidades de negócio e continuidade da geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 2 unidades × 4 diárias = 8 diárias × R\$ 460,00 = R\$ 3.680,00</p>	8,00	DIÁRIA	460,00	R\$ 3.680,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.1.3	<p>FOTÓGRAFO</p> <p>- (Serviço de registro de imagens gerais e das atividades do evento visando comprovação fotográfica para prestação de contas durante a fase final da montagem, os dias de evento e na desmontagem do projeto, carga horária 6h/dia)</p> <p>Assegurar a transparência, rastreabilidade e comprovação da execução das atividades previstas, permitindo o adequado monitoramento dos resultados e indicadores do projeto, gerando documentação qualificada para a validação dos impactos econômicos gerados, incluindo participação de público, funcionamento das áreas produtivas e realização das atividades formativas.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade x 7 diárias x R\$ 460,00 = R\$ 3.220,00</p>	7,00	DIÁRIA	460,00	R\$ 3.220,00
2.1.4	<p>CAPTAÇÃO E EDIÇÃO DE VÍDEOS</p> <p>- (Criação, Produção e Edição) (Produção e finalização de 2 VTs de 30 a 45 segundos cada para exibição nos paines de LED da entrada do evento com imagens relacionadas ao tema do projeto e informações do evento)</p> <p>Promover o projeto e os participantes por meio de conteúdo atrativo, ampliando visibilidade, engajamento e interesse do público, com impacto direto na atração de visitantes e no consumo.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 serviço x R\$ 4.500,00 = R\$ 4.500,00</p>	1,00	SERVIÇO	4.500,00	R\$ 4.500,00
2.1.5	<p>VT COMERCIAL / INSTITUCIONAL EM TV</p> <p>- (Criação, produção e finalização de VT (vídeos) de 10 a 15 segundos para exibição em paines de LED (DOOH). Atrair público qualificado e ampliar o alcance das ações de divulgação, fortalecendo a visibilidade do projeto e potencializando o fluxo de visitantes e o desempenho econômico.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 serviço x R\$ 1.250,00 = R\$ 1.250,00</p>	1,00	SERVIÇO	1.250,00	R\$ 1.250,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.1.6	<p>BANNER</p> <p>- (Impressão digital em lona ou adesivo) Produção de 05 painéis 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.</p> <p>Promover a comunicação do projeto no ambiente físico, dar visibilidade aos participantes e ampliar o engajamento, contribuindo para a atração, permanência e estímulo ao consumo, impactando diretamente a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 71 m² × R\$ 63,00 = R\$ 4.473,00</p>	71,00	METRO QUADRADO (M ²)	63,00	R\$ 4.473,00
2.1.7	<p>ASSESSORIA DE IMPRENSA</p> <p>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.</p> <p>Dar visibilidade às ações produtivas, aos empreendedores e aos resultados econômicos e sociais do projeto, ampliando sua relevância e fortalecendo os negócios locais por meio da exposição qualificada na mídia.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 2 unidades × 3 semanas = 6 semanas × R\$ 1.638,89 = R\$ 9.833,34</p>	6,00	SEMANA (SEMANAL)	1.638,89	R\$ 9.833,34



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.1.8	<p>GESTÃO DE REDES / SOCIAL MÍDIA</p> <p>- Gerenciamento e a movimentação das redes sociais (Facebook e Instagram) e do site do projeto, 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, incluindo publicações pós evento para manutenção do engajamento e interesse do público alvo, agradecimentos e demonstração de resultados. Atrair, engajar e mobilizar o público, ampliando o fluxo de visitantes e estimulando o consumo nos espaços gastronômicos, impactando diretamente os resultados econômicos e a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 1 unidade x 3 semanas x R\$ 2.391,67 = R\$ 7.175,01</p>	3,00	SEMANA (SEMANAL)	2.391,67	R\$ 7.175,01
2.1.9	<p>CONEXÃO DE INTERNET</p> <p>- (Serviço de instalação de link dedicado de alta velocidade para streaming com ponto de rede para transmissão de imagens e/ou áudios dos podcasts via internet, incluindo equipamentos e equipe para suporte técnico)</p> <p>Viabilizar as ações de capacitação, comunicação digital e disseminação de conteúdo, contribuindo para qualificação dos participantes e ampliação do impacto econômico indireto do projeto.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 1 unidade x 3 diárias x R\$ 3.458,17 = R\$ 10.374,51</p>	3,00	DIÁRIA	3.458,17	R\$ 10.374,51
					R\$ 54.005,86

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 4 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS GRÁFICOS E DE PUBLICIDADE



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.1	<p>DISPLAY DE LED (INDOOR / OUTDOOR)</p> <p>- Locação, montagem e operação de painéis de LED para o pórtico da entrada principal, acabamento com proteção frontal contra impactos e respingos, adequado para uso indoor/outdoor, distância entre pixels de 2mm a 5mm, brilho e contraste entre 4.000 a 6.000 nits para garantir visibilidade em diferentes condições de iluminação, incluindo equipamentos e pessoal técnico habilitado, sendo:</p> <p>- 02 painéis para as laterais externas do pórtico, cada um medindo 3m x 5m (30m²);</p> <p>- 02 painéis para as laterais internas do pórtico, cada um medindo 2m x 3m (12m²)</p> <p>Potencializar a comunicação com o público, promover os participantes e ampliar o engajamento, contribuindo para a atração, permanência e estímulo ao consumo, impactando diretamente a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 42 m²/diária x 3 diárias = 126 m² x R\$ 350,00 = R\$ 44.100,00</p>	126,00	M ² /DIÁRIA	350,00	R\$ 44.100,00
					R\$ 44.100,00

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.2	<p>ESTRUTURA DE ALUMÍNIO (BOX TRUSS)</p> <p>- (box truss) (Locação e montagem de 1 estrutura em peças de alumínio Box Truss Q30 tipo pórtico na entrada do evento 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 para instalação de banners, incluindo corners ,sapatas e contraventamento necessários para travamento e sustentação da estrutura).</p> <p>Contribuir para a atratividade e identidade visual do evento, ampliando o fluxo de visitantes e fortalecendo o ambiente propício à dinamização econômica.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 119 metros lineares/dia x 3 dias = 357 metros lineares x R\$ 50,00 = R\$ 17.850,00</p>	357,00	METRO LINEAR/DIARIA	50,00	R\$ 17.850,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.3	<p>LOCAÇÃO DE CONTEINER</p> <p>- (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).</p> <p>Assegurar condições adequadas de permanência do público no evento, contribuindo para a qualidade da experiência e para o aumento do tempo de permanência nas áreas de circulação e consumo, impactando diretamente o fluxo contínuo de visitantes, favorecendo o consumo nos estandes gastronômicos e ampliando o potencial de geração de renda dos empreendedores participantes.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × 3 diárias × R\$ 3.500,00 = R\$ 10.500,00</p>	3,00	DIÁRIA	3.500,00	R\$ 10.500,00
2.2.4	<p>LOCAÇÃO DE CONTEINER</p> <p>- (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).</p> <p>Assegurar condições adequadas de permanência do público no evento, contribuindo para a qualidade da experiência e para o aumento do tempo de permanência nas áreas de circulação e consumo, impactando diretamente o fluxo contínuo de visitantes, favorecendo o consumo nos estandes gastronômicos e ampliando o potencial de geração de renda dos empreendedores participantes.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × 3 diárias × R\$ 3.500,00 = R\$ 10.500,00</p>	3,00	DIÁRIA	3.500,00	R\$ 10.500,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.5	<p>LOCAÇÃO DE AMBULÂNCIA</p> <p>- (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 nos períodos de montagem, realização do evento e desmontagem)</p> <p>Assegurar a integridade física dos participantes e do público em geral mantendo a continuidade das atividades produtivas e garantindo as condições para viabilizar a geração de renda e participação dos empreendedores.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade x 6 diárias x R\$ 3.200,00 = R\$ 19.200,00</p>	6,00	DIÁRIA	3.200,00	R\$ 19.200,00
2.2.6	<p>SERVIÇO DE LIMPEZA -</p> <p>(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, com carga horária 8h/dia durante a fase inicial de montagem (2 dias) e a fase final da desmontagem para limpeza pós-evento e entrega do espaço (2 dias).</p> <p>Garantir ambiente limpo, seguro e ambientalmente responsável, elevando a qualidade da experiência do público e fortalecendo a imagem do evento como iniciativa comprometida com práticas sustentáveis, destacando a responsabilidade socioambiental do projeto, agregando valor aos produtos e serviços ofertados, contribuindo para a organização do espaço, melhoria da circulação e conforto dos participantes, favorecendo o aumento do tempo de permanência, o estímulo ao consumo nos estandes gastronômicos e o fortalecimento da economia local de forma sustentável.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 6 unidades x 4 diárias = 24 diárias x R\$ 220,00 = R\$ 5.280,00</p>	24,00	DIÁRIA	220,00	R\$ 5.280,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.7	<p>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, com carga horária 8h/dia na fase final da montagem para limpeza prévia (1 dia), realização do evento (3 dias) e fase inicial da desmontagem (1 dia) para limpeza pós-evento). Garantir ambiente limpo, seguro e ambientalmente responsável, elevando a qualidade da experiência do público e fortalecendo a imagem do evento como iniciativa comprometida com práticas sustentáveis, destacando a responsabilidade socioambiental do projeto, agregando valor aos produtos e serviços ofertados, contribuindo para a organização do espaço, melhoria da circulação e conforto dos participantes, favorecendo o aumento do tempo de permanência, o estímulo ao consumo nos estandes gastronômicos e o fortalecimento da economia local de forma sustentável. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 12 unidades x 5 diárias = 60 diárias x R\$ 220,00 = R\$ 13.200,00</p>	60,00	DIÁRIA	220,00	R\$ 13.200,00
2.2.8	<p>LOCAÇÃO DE CARPETE - (Locação e instalação de carpete para cobertura do piso para circulação do público) Qualificar a experiência do público por meio da melhoria das condições de circulação, conforto e ambientação do espaço, contribuindo para maior permanência no evento e aumento do tempo de interação com as áreas gastronômicas e comerciais, deixando o ambiente mais acolhedor para favorecer o fluxo contínuo de visitantes, estimular o consumo e ampliar o desempenho econômico dos empreendedores participantes, impactando diretamente a geração de renda do projeto. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 200 m²/diária x 3 diárias = 600 m² x R\$ 22,00 = R\$ 13.200,00</p>	600,00	M ² /DIÁRIA	22,00	R\$ 13.200,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.9	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). Garantir organização e segurança dos fluxos, permitindo o funcionamento adequado das áreas produtivas e comerciais, favorecendo a circulação do público e potencializando o consumo nos espaços gastronômicos. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 216 metros lineares/dia × 3 dias = 648 metros lineares × R\$ 13,00 = R\$ 8.424,00	648,00	METRO LINEAR/DIARIA	13,00	R\$ 8.424,00
					R\$ 98.154,00

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
2.2.10	COORDENADOR DE PRODUÇÃO (ALIMENTAÇÃO) Serviço de coordenação de produção com profissional especializado para planejar, coordenar, conduzir, supervisionar e controlar as 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, incluindo os períodos de pré-produção, produção e pós-produção com a posterior consolidação dos relatórios de participação e vendas. Garantir o funcionamento adequado dos espaços de comercialização, promovendo geração direta de renda, fortalecimento da cadeia produtiva e inclusão produtiva dos empreendedores participantes. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22
					R\$ 4.642,22

TOTAL GERAL: R\$ 200.902,08

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Alcançar mínimo de 2.250 participantes presenciais, correspondente a 75% do público estimado de 3.000 pessoas



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Ação	Local	Horário	Período	
			Início	Término
Estruturação do espaço para valorizar a experiência do público				
Montagem de áreas de circulação, entrada, ambientação e estruturas de apoio	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Executar a campanha de divulgação e ações de comunicação para atração do público				
Produzir as peças de divulgação e publicar nos meios de comunicação previstos	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	26-04-2026
Divulgação pós-evento e elaboração dos relatórios de comunicação	BRASÍLIA / DF	-	20-04-2026	20-05-2026
Realizar a Cobertura do evento e produção de conteúdo		-	17-04-2026	25-04-2026

META 3: Promover a participação de mínimo de 25 empreendedores/produtores locais, sendo 09 empreendimentos gastronômicos e até 16 produtores da economia solidária

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTOS E FAMÍLIAS - AMBOS OS SEXOS - TODAS AS IDADES - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

Número de empreendedores / produtores participantes

Meio de Verificação: Lista de participantes com CPF/CNPJ; registros fotográficos e videográficos

Participação de ≥ 25 atores econômicos locais

% de empreendedores/produtores respondentes que avaliam os resultados como "atendeu" ou "superou expectativas"

Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação com empreendedores; formulários (físicos ou digitais); relatório consolidado

Obter $\geq 70\%$ de avaliações positivas

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 3

Etapa	CRONOGRAMA SEMANAL	Prazo
3.1	Montagem da estrutura física e instalações técnicas <ul style="list-style-type: none">• Montagem da cobertura da área do evento• Montagem dos estandes e pisos• Instalação dos sistemas de energia elétrica, água e esgoto• Instalação dos equipamentos e estruturas internas das cozinhas	3 SEMANAS
3.2	Execução das atividades produtivas e comerciais <ul style="list-style-type: none">• Alocação dos empreendedores e chefs locais e convidados• Orientação, suporte e acompanhamento das atividades• Funcionamento contínuo dos espaços de comercialização• Apoio logístico e operacional para manutenção da operação• Consolidar resultados, avaliar impactos e realizar prestação de contas.	6 SEMANAS

PLANEJAMENTO FINANCEIRO



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

META 3: Promover a participação de mínimo de 25 empreendedores/produtores locais, sendo 09 empreendimentos gastronômicos e até 16 produtores da economia solidária

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.1	DESPACHANTE 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. Viabilizar a regularização do evento, assegurando sua realização e permitindo a execução das atividades econômicas previstas. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 1 serviço × R\$ 3.000,00 = R\$ 3.000,00	1,00	SERVIÇO	3.000,00	R\$ 3.000,00
					R\$ 3.000,00

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.2	LOCAÇÃO DE OCTANORM - (Locação de octanorm para a sala de apoio da equipe de produção montada em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, paredes em painéis de TS dupla face 4mm de espessura cor branco leitoso e/ou ou fosco, medindo 8m x 4m dividida em dois ambientes cada um com portas e ar condicionado, por 7 dias compreendendo pré-produção, desmontagem e realização do evento). Assegurar a gestão integrada e eficiente das atividades econômicas, culturais e formativas do projeto, garantindo o funcionamento dos espaços de comercialização, com o cumprimento das metas estabelecida e o alcance dos resultados relacionados à geração de renda e dinamização da economia local. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 32 m ² /diária × 7 diárias = 224 m ² × R\$ 98,00 = R\$ 21.952,00	224,00	M ² /DIÁRIA	98,00	R\$ 21.952,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.3	<p>LOCAÇÃO DE TEATRO / GINÁSIO / ESTÁDIO</p> <p>- (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, 3 dias de evento e 3 dias p/ desmontagem, no total de 10 dias). Potencializar fluxo de visitantes e criar ambiente propício para comercialização, geração de renda e visibilidade dos empreendimentos.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × R\$ 60.000,00 = R\$ 60.000,00</p>	1,00	UNIDADE	60.000,00	R\$ 60.000,00
3.1.4	<p>LOCAÇÃO DE TENDA GALPÃO</p> <p>- (pavilhão duas águas) (Locação de cobertura com estrutura em box de alumínio, tipo duas águas com fechamentos em 2 laterais)</p> <p>Assegurar a permanência do público e a continuidade das atividades produtivas e comerciais, criando ambiente adequado para circulação, consumo e interação, com impacto direto no desempenho econômico e na geração de renda dos participantes.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1.200 m²/diária × 3 diárias = 3.600 m² × R\$ 49,00 = R\$ 176.400,00</p>	3.600,00	M ² /DIÁRIA	49,00	R\$ 176.400,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.5	<p>LOCAÇÃO DE GERADOR 260KVA</p> <p>- (Locação de geradores móveis silenciados com 260KVA cada, para fornecimento de energia elétrica dos equipamentos, iluminação do espaço geral do evento e equipamentos de som e luz do palco). Viabilizar o funcionamento integral das unidades produtivas e comerciais do projeto, permitindo a execução das atividades de preparo, armazenamento e comercialização de alimentos e produtos locais, bem como das ações culturais e formativas, impactando diretamente a capacidade operacional dos empreendedores e, conseqüentemente, a geração de renda e o desempenho econômico do evento.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 2 unidades x 3 diárias = 6 diárias x R\$ 3.600,00 = R\$ 21.600,00</p>	6,00	DIÁRIA	3.600,00	R\$ 21.600,00
3.1.6	<p>SERVIÇO DE HIDRÁULICA</p> <p>- (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 estandes e cozinha central, distribuição de água para os sanitários e coleta dos dejetos em bags para posterior remoção com caminhões limpafoossa. Serviço incluindo mão de obra a todo o material empregado, bags e limpafoossas e manutenção nos dias do evento).</p> <p>A estrutura hidráulica é essencial para viabilizar as atividades produtivas gastronômicas, assegurando condições adequadas de higiene, preparo e atendimento ao público, impactando diretamente a qualidade dos produtos ofertados, a segurança alimentar e a geração de renda dos participantes.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 serviço x R\$ 17.400,00 = R\$ 17.400,00</p>	1,00	SERVIÇO	17.400,00	R\$ 17.400,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.7	<p>SERVIÇO INSTALAÇÃO ELÉTRICA</p> <p>- (Rede de Distribuição) (Serviço de instalação da rede interna de distribuição de energia elétrica de baixa tensão do evento, incluindo circuitos alternativos de alimentação através da rede pública, 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 dois geradores de 260KVA, 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). Assegurar o funcionamento seguro e eficiente das unidades produtivas, estandes, cozinhas, sistemas técnicos e atividades culturais, permitindo a execução contínua das atividades econômicas, viabilizando o alcance das metas de geração de renda e dinamização econômica.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 1 serviço × R\$ 32.750,00 = R\$ 32.750,00</p>	1,00	SERVIÇO	32.750,00	R\$ 32.750,00
3.1.8	<p>SERVIÇO DE SEGURANÇA DESARMADO</p> <p>- (diurno / noturno) (Segurança desarmado para guarda patrimonial e segurança de material em turnos diurnos e noturnos, com NUCAE válido, carga horária 12h/dia, durante a fase inicial da montagem (2 dias) e final da desmontagem (2 dias). Assegurar ambiente seguro e organizado, condição indispensável para a permanência do público e funcionamento das atividades produtivas e comerciais, contribuindo diretamente para a confiança dos participantes, estabilidade das operações e continuidade das atividades econômicas, favorecendo o fluxo de visitantes, o consumo e a geração de renda ao longo do evento.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 6 unidades × 4 diárias = 24 diárias × R\$ 290,00 = R\$ 6.960,00</p>	24,00	DIÁRIA	290,00	R\$ 6.960,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.9	<p>SERVIÇO DE SEGURANÇA DESARMADO</p> <p>- (diurno / noturno) (Segurança desarmado para guarda patrimonial e segurança de material em turnos diurnos e noturnos, com NUCAE válido, carga horária 12h/dia, durante os dias de evento (3 dias), na finalização da fase de montagem (1 dia) e início da desmontagem (1 dia).</p> <p>Assegurar ambiente seguro e organizado, condição indispensável para a permanência do público e funcionamento das atividades produtivas e comerciais, contribuindo diretamente para a confiança dos participantes, estabilidade das operações e continuidade das atividades econômicas, favorecendo o fluxo de visitantes, o consumo e a geração de renda ao longo do evento.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 8 unidades x 5 diárias = 40 diárias x R\$ 290,00 = R\$ 11.600,00</p>	40,00	DIÁRIA	290,00	R\$ 11.600,00
3.1.10	<p>FECHAMENTO DE ÁREA EXTERNA</p> <p>- (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 1 dia na fase de pré-produção, 3 dias de evento e 3 dias na fase de desmontagem para isolamento da área e proteção de materiais e equipamentos do evento).</p> <p>Assegurar a segurança de materiais e equipamentos garantindo a integridade das operações, evitando interferências externas que comprometam a execução das atividades produtivas e a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 200 metros lineares/dia x 7 dias = 1.400 metros lineares x R\$ 22,00 = R\$ 30.800,00</p>	1.400,00	METRO LINEAR/DIARIA	22,00	R\$ 30.800,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.11	<p>LOCAÇÃO DE ESTANDE</p> <p>- (Locação de estandes especiais não padronizados para a Arena Gastronômica, 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 ou carpete, testeira medindo 1m x 0,5m, incluindo balcões em módulos de 1m x 0,5m x 0,8m, com montagem, instalação, manutenção e desmontagem conforme orientações específicas e técnicas de tal forma que atenda as necessidades do evento, objetivo, público-alvo e exigências de segurança alimentar e estrutural:</p> <p>- 2 estandes medindo 8m x 6m e 6 balcões cada (2 estandes x 48m² = 96m²);</p> <p>- 4 estandes medindo 6m x 4m e 4 balcões cada (4 estandes x 24m² = 96m²);</p> <p>- 1 estande medindo 4m x 4m (1 estande x 16m² = 16m²);</p> <p>- 1 estande medindo 3m x 4m (1 estande x 12m² = 12m²);</p> <p>Viabilizar diretamente a geração de renda por meio da comercialização de produtos, funcionando como unidades produtivas temporárias onde se concentram as atividades econômicas do projeto, possibilitando a atuação dos empreendedores, chefs e produtores locais, promovendo inclusão produtiva, fortalecimento da cadeia gastronômica e ampliação do consumo, com impacto direto na dinamização econômica e no alcance das metas de geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 220 m²/diária x 3 diárias = 660 m² x R\$ 240,00 = R\$ 158.400,00</p>	660,00	M ² /DIÁRIA	240,00	R\$ 158.400,00
3.1.12	<p>LOCAÇÃO DE TENDA 10M X 10M PIRAMIDAL</p> <p>- (Locação de tenda medindo 10m x 10m com estrutura metálica calhada do tipo piramidal, cobertura em lona branca MP, anti-chama e antifungo, fabricada em material de baixa inflamabilidade, pé direito de 3,0m, para cobertura da área de apoio de Produção durante os períodos de pré-produção (1 dia), realização do evento (3 dias) e pós produção (3 dias). Assegurar a continuidade das atividades produtivas e operacionais do projeto, viabilizando a coordenação eficiente das ações e garantindo suporte direto à execução das atividades econômicas e comerciais.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade x 7 diárias x R\$ 1.500,00 = R\$ 10.500,00</p>	7,00	DIÁRIA	1.500,00	R\$ 10.500,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.13	<p>LOCAÇÃO DE TENDA 10M X 10M PIRAMIDAL - (Locação de tendas medindo 10m x 10m com estrutura metálica calhada do tipo piramidal, cobertura em lona branca MP, anti-chama e antifungo, fabricada em material de baixa flamabilidade, pé direito de 3,0m, para cobertura das áreas do Podcast, Cozinha Central, Banheiros, Camarim, Área de Churrasqueiras e Mostra de Produtos da Economia Solidária (estrutura montada 1 dia antes do início das atividades para montagem e instalação do podcast, banheiros e hidráulica, cozinha principal e estandes da mostra de produtos).</p> <p>Assegurar a correta execução das atividades produtivas, de comercialização e de capacitação, funcionando como unidades operacionais temporárias viabilizando a exposição e comercialização de produtos, prestação de serviços e a realização das ações formativas, com impacto direto na geração de renda e dinamização econômica do projeto.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 6 unidades x 4 diárias = 24 diárias x R\$ 1.500,00 = R\$ 36.000,00</p>	24,00	DIÁRIA	1.500,00	R\$ 36.000,00
3.1.14	<p>LOCAÇÃO DE OCTANORM - (Locação de octanorm para a sala do camarim dos chefs convidados montada em perfis de alumínio anodizado tipo octanorm, painéis de TS dupla face 4mm de espessura cor branco leitoso e/ou ou fosco, duas paredes com metade vidro, porta e ar condicionado medindo 4m x 7m).</p> <p>Assegurar melhores condições de atuação dos chefs nas atividades produtivas do evento, permitindo maior foco na qualidade do preparo, no atendimento ao público e na interação com os visitantes e outros chefs, contribuindo para a eficiência das operações gastronômicas, para a qualificação da experiência do público e para o aumento do consumo nos estandes, impactando positivamente a geração de renda e o desempenho econômico do projeto.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 28 m²/diária x 3 diárias = 84 m² x R\$ 98,00 = R\$ 8.232,00</p>	84,00	M²/DIÁRIA	98,00	R\$ 8.232,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qty Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.1.15	<p>LOCAÇÃO DE ESTANDE</p> <p>- (Locação de estandes especiais não padronizados para a Economia Solidária, 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 ou carpete, testeira medindo 1m x 0,5m, incluindo balcões em módulos de 1m x 0,5m x 0,8m, com montagem, instalação, manutenção e desmontagem conforme orientações específicas e técnicas de tal forma que atenda as necessidades do evento, objetivo, público-alvo e exigências de segurança alimentar e estrutural:</p> <p>- 8 estandes medindo 2m x 2m e 1 balcão cada (8 estandes x 4m² = 32m²);</p> <p>- 1 estande medindo 9m x 2m e 4 balcões (1 estande x 18m² = 18m²);</p> <p>Viabilizar diretamente a geração de renda por meio da comercialização de produtos, funcionando como unidades produtivas temporárias onde se concentram as atividades econômicas do projeto, possibilitando a atuação dos empreendedores, chefs e produtores locais, promovendo inclusão produtiva, fortalecimento da cadeia gastronômica e ampliação do consumo, com impacto direto na dinamização econômica e no alcance das metas de geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 50 m²/diária x 3 diárias = 150 m² x R\$ 240,00 = R\$ 36.000,00</p>	150,00	M ² /DIÁRIA	240,00	R\$ 36.000,00
3.1.16	<p>SERVIÇO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS</p> <p>- (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 7 dias compreendendo os 3 dias de evento, 1 dia na fase de montagem e 3 dias na desmontagem, carga horária 8h/dia).</p> <p>Viabilizar a implantação e operação das estruturas produtivas e comerciais do projeto de acordo com o cronogram, assegurando o funcionamento adequado dos estandes, cozinhas e demais espaços de geração de renda, dando suporte operacional e contribuindo diretamente para a eficiência das atividades, continuidade das operações e alcance dos resultados econômicos previstos.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 10 unidades x 7 diárias = 70 diárias x R\$ 240,00 = R\$ 16.800,00</p>	70,00	DIÁRIA	240,00	R\$ 16.800,00
					R\$ 645.394,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.2.1	<p>PRODUTOR EXECUTIVO</p> <p>- 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.</p> <p>Garantir a sustentabilidade financeira do projeto e a correta aplicação dos recursos, assegurando a execução das ações e alcance dos resultados econômicos previstos.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia, compreendendo as fases de pré-produção, execução e pós-produção Memória de cálculo: 1 profissional × 6 semanas × R\$ 3.500,00 = R\$ 21.000,00</p>	6,00	SEMANA (SEMANAL)	3.500,00	R\$ 21.000,00
3.2.2	<p>COORDENADOR FINANCEIRO</p> <p>- Profissional na área financeira, administrativa ou contábil para atuar na função de coordenador financeiro para controle de contratos e contas a pagar, controle de pessoal, entrada e saída de material e demais atividades administrativas e financeiras referentes ao projeto durante os períodos de pré produção, produção e pós produção até a conclusão da prestação de contas. Garantir a correta execução administrativa e financeira da parceria, assegurando transparência, correta aplicação dos recursos públicos, conformidade legal e viabilidade das ações do projeto visando o alcance dos resultados econômicos previstos.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 6 semanas × R\$ 2.000,00 = R\$ 12.000,00</p>	6,00	SEMANA (SEMANAL)	2.000,00	R\$ 12.000,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
3.2.3	RESPONSÁVEL TÉCNICO (NUTRICIONISTA) - Profissional habilitado na área de nutrição para atuar como Responsável Técnico pela segurança alimentar e higiene no evento, orientando e fiscalizando os serviços de alimentação, garantindo o cumprimento das normas sanitárias e fazendo a interlocução junto à Vigilância Sanitária. Garantir segurança alimentar e conformidade legal, viabilizando a operação dos empreendimentos gastronômicos e a geração de renda. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: média de 8 horas/dia, durante 4 dias Memória de cálculo: 32 horas x R\$ 140,00 = R\$ 4.480,00	32,00	HORA	140,00	R\$ 4.480,00
					R\$ 37.480,00

TOTAL GERAL: R\$ 685.874,00

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Promover a participação de mínimo de 25 empreendedores/produtores locais, sendo 09 empreendimentos gastronômicos e até 16 produtores da economia solidária

Ação	Local	Horário	Período	
			Início	Término
Montagem da estrutura física e instalações técnicas				
Conduzir os processos para licenciamento do projeto	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Montagem das estruturas físicas, instalações técnicas, infraestrutura elétrica e hidráulica e equipamentos	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Contratação de recursos humanos e prestação de serviços de apoio	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	30-04-2026
Desmontagem das estruturas e equipamentos	BRASÍLIA / DF	-	20-04-2026	27-04-2026
Execução das atividades produtivas e comerciais				
Contratar a equipe técnica responsável pela gestão do projeto	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	30-06-2026
Elaboração dos relatórios de execução e prestação de contas	BRASÍLIA / DF	-	16-04-2026	30-06-2026
Realização das atividades programadas	BRASÍLIA / DF	-	17-04-2026	19-04-2026

META 4: Realizar mínimo de 03 apresentações culturais

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

JOVENS E ADULTOS - AMBOS OS SEXOS - TODAS AS IDADES - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

Número de apresentações realizadas

Meio de Verificação: Programação oficial; contratos; registros fotográficos e audiovisuais

Execução de 100% das 03 apresentações previstas



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 4

Etapa	CRONOGRAMA SEMANAL	Prazo
4.1	Execução das apresentações culturais <ul style="list-style-type: none">• Definição dos artistas e horários das apresentações• Obter repertórios musicais para recolhimento de direitos autorais ao ECAD• Organização dos requisitos técnicos das apresentações• Instalação de estruturas e equipamentos técnicos• Realização das atividades culturais• Efetuar o registro fotográfico e audiovisual	2 SEMANAS

PLANEJAMENTO FINANCEIRO

META 4: Realizar mínimo de 03 apresentações culturais

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.1	LOCAÇÃO DE PALCO - (Locação de palco sem cobertura com montagem e desmontagem de estrutura de ferro com suporte de até 1000/1500kg, com piso estruturado em madeira, altura nivelada a 0,5m do solo medindo medindo 6,4 metros de largura x 4,4 metros de profundidade e autorização ART e Corpo de Bombeiro; acabamento do piso e saias do palco em carpete preto com acesso através de 01 escada em material antiderrapante). Qualificar a experiência do público e viabilizar a execução das apresentações culturais como vetor de dinamização econômica, contribuindo para o fortalecimento da economia criativa, para o aumento do engajamento do público, do tempo de permanência no evento e do fluxo nas áreas de comercialização, estimulando o consumo e contribuindo diretamente para a geração de renda. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 28 m ² /diária x 3 diárias = 84 m ² x R\$ 90,00 = R\$ 7.560,00	84,00	M ² /DIÁRIA	90,00	R\$ 7.560,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.2	<p>LOCAÇÃO DE ILUMINAÇÃO SHOW</p> <p>- (Locação de 01 sistema de iluminação para o palco do evento compreendendo no mínimo os seguintes equipamentos: mesa controladora com 24 canais de dimmer rack DMX com 4000 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).</p> <p>Qualificar a experiência do público e viabilizar a execução das apresentações culturais como vetor de dinamização econômica, contribuindo para o fortalecimento da economia criativa, para o aumento do engajamento do público, do tempo de permanência no evento e do fluxo nas áreas de comercialização, estimulando o consumo e contribuindo diretamente para a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × 3 diárias × R\$ 2.250,00 = R\$ 6.750,00</p>	3,00	DIÁRIA	2.250,00	R\$ 6.750,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.3	<p>LOCAÇÃO DE SONORIZAÇÃO SHOW</p> <p>- (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).</p> <p>Qualificar a experiência do público e viabilizar a execução das apresentações culturais como vetor de dinamização econômica, contribuindo para o fortalecimento da economia criativa, para o aumento do engajamento do público, do tempo de permanência no evento e do fluxo nas áreas de comercialização, estimulando o consumo e contribuindo diretamente para a geração de renda.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica</p> <p>Memória de cálculo: 1 unidade × 3 diárias × R\$ 5.620,00 = R\$ 16.860,00</p>	3,00	DIÁRIA	5.620,00	R\$ 16.860,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.6	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\$ 6.695,00 aplicando-se o desconto de 15% no valor de R\$ 1.004,25 para entrega antecipada da documentação. Viabilizar legalmente a programação cultural do evento, contribuindo para a economia criativa e geração de renda no setor artístico. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Memória de cálculo: 1 unidade x R\$ 5.965,36 = R\$ 5.965,36	1,00	UNIDADE	5.965,36	R\$ 5.965,36
					R\$ 37.135,36

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.4	COORDENADOR 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 e procedimentos de segurança 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. Assegurar a execução integrada do projeto, garantindo o cumprimento dos objetivos de desenvolvimento econômico, geração de renda e fortalecimento dos negócios locais. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional x 3 semanas x R\$ 2.900,00 = R\$ 8.700,00	3,00	SEMANA (SEMANAL)	2.900,00	R\$ 8.700,00



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.5	<p>DIRETOR DE PALCO</p> <p>- 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 3 dias de evento e 1 dia na finalização da montagem para alinhamento, testes e checagem geral dos sistemas.</p> <p>Assegurar o adequado funcionamento das atividades culturais no palco, garantindo o cumprimento da programação e do cronograma estabelecido e a qualidade das ações culturais, contribuindo diretamente para a satisfação do público e a entrega dos resultados esperados pelo projeto.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 10 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 4 diárias × R\$ 600,00 = R\$ 2.400,00</p>	4,00	DIÁRIA	600,00	R\$ 2.400,00
4.4.7	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (ESTRUTURAS)</p> <p>- Serviço de coordenação de produção (Estrutura) com profissional especializado para planejar, coordenar e conduzir a 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, incluindo a pré-produção, montagem, testes gerais, execução, finalização das atividades e desmontagem.</p> <p>Assegurar a implantação adequada da infraestrutura necessária para a correta execução das atividades produtivas e econômicas do projeto.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.8	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (LOGÍSTICA)</p> <p>- Serviço de coordenação de produção (Logística) com profissional especializado para planejar, coordenar, conduzir, supervisionar e controlar a Logística das equipes dos chefs convidados e artistas, organizando as demandas de passagens, hospedagens, alimentação e transfer de todos os convidados, acompanhando a emissão de todas as passagens e reservas de acomodações; controlando os horários e distribuindo as funções e orientações para os assistentes de cada área envolvendo alimentação, transporte e hospedagem, incluindo as equipes de produção compreendendo os períodos de pré-produção, produção e pós-produção até o término da desmontagem.</p> <p>Garantir a participação dos profissionais envolvidos e a execução eficiente das atividades, contribuindo para a realização das ações e seus resultados econômicos esperados.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22
4.4.9	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (PODCASTS)</p> <p>- Serviço de coordenação de produção (Podcasts) com profissional especializado para planejar, coordenar e conduzir as atividades voltadas para a realização dos podcasts e encontros técnicos, elaborando a programação detalhada e cumprindo o cronograma, acompanhando e coordenando os podcasts dando orientação e suporte aos participantes e equipe técnica e garantindo o registro de presença e avaliações dos participantes, incluindo os períodos de pré-produção, produção e pós-produção com a posterior consolidação dos relatórios de presença e avaliação.</p> <p>Assegurar a realização das ações de capacitação, contribuindo para a qualificação dos participantes, melhoria da gestão dos negócios e fortalecimento da geração de renda no setor gastronômico.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qtd Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.10	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (SEGURANÇA)</p> <p>- Serviço de coordenação de produção (Segurança) com profissional especializado para planejar, coordenar e conduzir 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, 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, incluindo os períodos de pré-produção, produção e pós-produção até a entrega do espaço 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.</p> <p>Assegurar ambiente seguro para o público e participantes, garantindo a continuidade das atividades, a tranquilidade e permanência do público e a correta realização das ações econômicas previstas.</p> <p>Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Item	Descrição	Qty Item	UN	Vlr Unit	Valor Total
4.4.11	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (TÉCNICA) - Serviço de coordenação de produção (Técnica) com profissional especializado para planejar, coordenar, conduzir, supervisionar e controlar o funcionamento correto dos equipamentos e instalações elétricas e das necessidades das atividades técnicas e artísticas do evento, estabelecendo previamente a definição dos requisitos técnicos para atendimento das necessidades gerais do projeto, 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, compreendendo os períodos de pré-produção, produção e pós-produção até o término da desmontagem. Garantir o funcionamento adequado das estruturas e equipamentos necessários à correta execução das atividades do projeto, assegurando o alcance dos resultados econômicos esperados. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22
4.4.12	<p>COORDENADOR DE PRODUÇÃO (ARTÍSTICO) - Serviço de coordenação de produção (Artístico) com profissional especializado para planejar, coordenar e conduzir as atividades culturais do projeto, compreendendo supervisão da equipe de apoio e equipe técnica, contatos com os artistas e fornecedores, controle dos horários das apresentações programadas, incluindo a pré-produção, montagem, testes gerais, execução, finalização das atividades com a posterior consolidação dos relatórios de comprovação das ações. Viabilizar a programação cultural do projeto, fortalecendo a economia criativa e promovendo geração de trabalho e renda para artistas e profissionais envolvidos. Forma de contratação: Pessoa Jurídica Carga horária: 8 horas/dia Memória de cálculo: 1 profissional × 2 semanas × R\$ 2.321,11 = R\$ 4.642,22</p>	2,00	SEMANA (SEMANAL)	2.321,11	R\$ 4.642,22
					R\$ 38.953,32

TOTAL GERAL: R\$ 76.088,68

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Realizar mínimo de 03 apresentações culturais



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

Ação	Local	Horário	Período	
			Início	Término
Execução das apresentações culturais				
Instalação de estruturas e equipamentos técnicos	BRASÍLIA / DF	-	11-04-2026	17-04-2026
Realizar as atividades culturais programadas	BRASÍLIA / DF	-	17-04-2026	19-04-2026
Desmontagem das estruturas e equipamentos	BRASÍLIA / DF	-	20-04-2026	27-04-2026

META 5: Alcançar avaliação positiva mínima de 80% dos participantes das ações formativas respondentes quanto à relevância e aplicabilidade dos conteúdos

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTO - AMBOS OS SEXOS - 18 ANOS OU MAIS - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

% de participantes respondentes que avaliam os conteúdos como “bom” ou “ótimo” quanto à relevância e aplicabilidade

Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação padronizada; formulários aplicados; relatório consolidado de resultados

Obter \geq 80% de avaliações positivas

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 5

Etapa	CRONOGRAMA POR DATA	Prazo
5.1	Realizar pesquisa de satisfação com participantes das ações formativas Elaborar formulários padronizados da pesquisa Realizar a pesquisa de satisfação com respostas aos formulários padronizados Consolidar os dados da pesquisa para avaliação do cumprimento da meta	I: 17-04-2026 T: 30-04-2026

META 6: Alcançar avaliação positiva mínima de 70% dos empreendedores e produtores participantes respondentes quanto aos resultados de comercialização e geração de renda

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTO - AMBOS OS SEXOS - 18 ANOS OU MAIS - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

% de empreendedores/produtores respondentes que avaliam os resultados como “atendeu” ou “superou expectativas”

Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação com empreendedores; formulários (físicos ou digitais); relatório consolidado

Obter \geq 70% de avaliações positivas

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 6

Etapa	CRONOGRAMA POR DATA	Prazo
-------	---------------------	-------



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

6.1	<p>Realizar pesquisa de satisfação com empreendedores através de formulários físicos ou digitais padronizados Elaborar formulários padronizados da pesquisa Realizar a pesquisa de satisfação com respostas aos formulários padronizados Consolidar os dados da pesquisa para avaliação do cumprimento da meta</p>	<p>I: 17-04-2026 T: 30-04-2026</p>
-----	---	--

META 7: Alcançar avaliação positiva mínima de 80% do público participante respondente quanto à experiência geral e qualidade da gastronomia

UNIDADES/PÚBLICOS-ALVO

ADULTO - AMBOS OS SEXOS - 18 ANOS OU MAIS - NÃO SE APLICA

Região Administrativa: TODO GDF

INDICADORES

<p>% do público respondente que avalia a experiência geral e a gastronomia como “boa” ou “ótima” Meio de Verificação: Pesquisa de satisfação com público; formulários aplicados; registros e relatório consolidado</p>	<p>Obter ≥ 80% de avaliações positivas</p>
--	--

DETALHAMENTO DAS AÇÕES META 7

Etapa	CRONOGRAMA POR DATA	Prazo
7.1	<p>Realizar pesquisa junto ao público participante quanto à experiência geral e qualidade da gastronomia Elaborar formulários padronizados da pesquisa Aplicar os questionários por amostragem junto ao público presente no evento Consolidar os dados da pesquisa para avaliação do cumprimento da meta</p>	<p>I: 17-04-2026 T: 30-04-2026</p>

EQUIPE DE TRABALHO

CARGO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR	TOTAL
COORDENADOR GERAL	3.0000	SEMANA (SEMANAL)	R\$ 2.900,00	R\$ 8.700,00
PRODUTOR EXECUTIVO	6.0000	SEMANA (SEMANAL)	R\$ 3.500,00	R\$ 21.000,00
COORDENADOR FINANCEIRO	6.0000	SEMANA (SEMANAL)	R\$ 2.000,00	R\$ 12.000,00
TOTAL GERAL				R\$ 41.700,00

QUADRO DE PREVISÃO DE RECEITAS

FONTE DE RECURSO	FONTE	VALOR
TESOURO - ORDINÁRIO NÃO VINCULADO	100	R\$ 996.152,76
PARCELA	MÊS/ANO	VALOR DA PARCELA
1	04/2026	R\$ 996.152,76

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

PARCELA	CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA	VALOR
---------	-------------------------	-------



PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 2137 • TERMO DE FOMENTO

1	4 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS GRÁFICOS E DE PUBLICIDADE	R\$ 98.105,86
1	1 - CONTRATAÇÕES DE RECURSOS HUMANOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS	R\$ 84.075,54
1	3 - CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS, ESTRUTURAS E OUTROS	R\$ 813.971,36
TOTAL PARCELA		R\$ 996.152,76
TOTAL GERAL		R\$ 996.152,76



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
https://parcerias.df.gov.br/consulta/arquivos_assinados/chave/e2f10334fb30ed7cf4c71fece244a191

Edilane Pessoa de Oliveira

***.683.654.**

Presidente