



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E
TURISMO - SECTUR

PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294

TERMO DE FOMENTO 25/2022

PÁGINA: 1 de 8

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO
CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO
MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000
CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 - Remanejamento**
Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Valor:	R\$ 100.000,00
Contrapartida:	R\$ 0,00

LEI AUTORIZATIVA

LEI Nº 3.440/2021 - PDPASC (PLANO DE DISTRIBUIÇÃO PRÉVIA DE AUXÍLIOS, SUBVENÇÕES SOCIAIS E CONTRIBUIÇÕES). ALTERADA PELA LEI Nº 3.547/2022.

OBJETO

Transferência de recursos na forma de Auxílio à Associação Comunitária da Fazenda Gado Bravo para realização de obras, para difusão cultural.

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Realizar a primeira etapa de construção (fundação, levantamento de colunas e construção de alvenaria) do espaço gastronômico comunitário, para ser utilização em cursos, workshops e recuperação da culinária tradicional;
Para que a segunda etapa do projeto do espaço gastronômico seja concluída (retomar a construção inicial com a cobertura e o acabamento) , a OSC não possui recursos no caixa, porém, contará com o lucro vindo da própria festa do gado bravo de 2023 e outros parceiros.

Na tradicional festa do gado bravo de 2023 será lançado a chamativa dos participantes para os workshops que a OSC oferecerá de forma gratuita. Serão 4 workshops, sendo 1 a cada final de semana, aos sábados no mês julho. Sendo que cada workshop será um prato ensinado e confeccionado. Pratos escolhidos: Arroz de carreiro, Paçoca de carne, Melado de cana e Requeijão. Vale lembrar, que a associação do gado bravo possui uma cozinha mediana e que se a construção não tiver sido concluída, os workshops podem ser feitos nela.

E no mês de agosto, a previsão da inauguração do espaço gastronômico comunitário. Com a realização do Primeiro Festival Gastronômico da OSC.

CONTRAPARTIDA

Para que seja possível a realização do festival gastronômico utilizando o novo espaço a ser construído, a Associação disponibilizará fogão e utensílios para preparação dos alimentos.

A ideia é realizar um repasse de receitas, a partir de fazedores de culinária tradicional, de forma mais informal e próxima da comunidade local. Por exemplo, a dona Maria que sabe fazer um delicioso doce vai ensinar uma turma pequena de pessoas, na cozinha da associação, a fazer esse doce com base na sua receita. Aprenderão na prática, inclusive com degustação. Os cursos seriam inicialmente apenas para a comunidade local e sem qualquer custo de inscrição, mas universidades e outras entidades que quiserem conhecer as práticas e pratos poderão solicitar montagem de atividades específicas extraordinárias, desde que ajudem levando materiais para a prática (por exemplo, açúcar, trigo, etc.) em quantidade suficiente para o aprendizado e a produção de pelo menos 1 prato para degustação.

JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

A Festa da Moagem e do Carro de Boi foi tombada pelo município de Unaí/MG como patrimônio imaterial através do decreto municipal nº 5.567/2021, sendo declarada com o título de " Patrimônio Cultural de Unaí ". Assim, pensando em colaborar na preservação da memória da tradição do carro de boi no município de Unaí para as presentes e futuras gerações, a Associação Comunitária da Fazenda Gado Bravo, conhecida tradicionalmente por colaborar na realização de festas como Queima do Alho e Soca na Paçoca e também na realização de sua festa anual na própria comunidade Gado Bravo, decidi pela construção de espaço gastronômico que seja útil à preservação da cultura local por meio da culinária.

O festival gastronômico é um evento adicional, não interferindo na Festa do Gado Bravo, e ampliando a atuação da associação com a comunidade local. Associados e colaboradores do festival não implicaria em nenhum impacto nem positivo nem negativo na organização e/ou participação na Festa do Gado Bravo.

Nem todos os eventos serão gratuitos. O recurso financeiro vindo da emenda é para a etapa 1 da construção da cozinha gastronômica, ou seja, a fundação, levantamento de colunas, construção de alvenaria ; para o acabamento e cobertura da obra contaremos com recursos vindo da Tradicional Festa do Gado Bravo e de outros parceiros da OSC. A emenda é para a realização do Festival Gastronômico, os outros eventos realizados pela OSC que por ventura gere renda é para manter a própria entidade funcionando. Por isso, reiteramos que outras eventualidades artísticas-culturais poderão sim vir ter cobrança de ingressos ou inscrição

Luciana

	PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E TURISMO - SECTUR	PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294	
		TERMO DE FOMENTO 25/2022	PÁGINA: 2 de 8
ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO CNPJ: 03.449.084/0001-33		MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF: 483.736.726-72	
ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000 CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com			
Nº do Chamamento: 131 / Modalidade: Emenda Parlamentar 07/2022 - Remanejamento		Valor:	R\$ 100.000,00
Nº do Processo: 08412/2022 / Investimento /		Contrapartida:	R\$ 0,00

de participação.

PÚBLICO ALVO/BENEFICIÁRIOS

Haverá beneficiários diretos com a construção do espaço gastronômico comunitário, sendo os associados (cerca de 50) da Associação Comunitária da Fazenda Gado Bravo e as suas famílias. Indiretamente, todas as pessoas que utilizarem as dependências do espaço serão beneficiadas, sejam como consumidores, aprendizes de técnicas culinárias ou mesmo como profissionais de culinária.

Para o festival gastronômico, devido as restrições de saúde em decorrência do coronavírus, serão público-alvo da inauguração do espaço gastronômico: 50 pessoas, sendo 25 alunos dos cursos de graduação da área de Ciências Agrárias (agronomia, zootecnia, medicina veterinária e etc) e 25 representantes de associações, sindicatos e cooperativas que estão ligadas diretamente com a temática do Carro de Boi (carreiros e candeeiros) Ascanor, muadeiros, artesãos (UnaiArte), romeiros (Arsab), cooperativas de armazenamento (Coaril e Coanor), sindicato de produtores, sindicato de trabalhadores, Sebrae e Senar.

A idéia é que o festival se consagre para ser realizados anualmente e tenha a participação dos representantes de entidades ligadas à preservação da memória da tradição do Carro de Boi.

O festival gastronômico visa dar publicidade aos trabalhos realizados na Cozinha Comunitária, com o fornecimento de um produto final (pratos típicos). O festival e os cursos que antecederão ao festival serão totalmente gratuitos. Conforme a Meta 2, as participações das entidades são para avaliar os pratos oferecidos: Realizar festival gastronômico da cozinha rural com o tema "Culinária e Tradições do Carro de Boi", visando resgatar a memória da Moagem de Cana e do Carro de Boi, tradição tombada como patrimônio imaterial de Unai em 2021. Serão oferecidos quatro pratos típicos (a serem definidos durante a organização do evento) com a devida receita, introdução histórica sobre o prato e a avaliação pelo consumidor (estudante ou representante de associação) de cada um, sendo ao final do evento quantificada as avaliações e elegido o principal prato típico do festival. O festival acontece em todo o espaço do galpão da associação, tendo a cozinha como base de apoio para produção dos pratos e o galpão como espaço de consumo dos pratos, realização das votações e de outras atividades recreativas de apoio ao festival.

RESULTADOS / PRODUTOS ESPERADOS / IMPACTOS PREVISTOS

Pretende-se, com os recursos da parceria construir espaço gastronômico que possa servir para realização de cursos, workshops, eventos, festivais, festas e outras atividades de resgate de memória da tradição culinária. Não existe em Unai nenhum espaço gastronômico comunitário rural com essa dedicação ao resgate de tradições, sendo o Espaço gastronômico proposto pela Associação pioneiro e muito importante para que os associados e instituições em geral possam usufruir do espaço em parceria com a Associação, beneficiando assim anualmente centenas de pessoas no resgate de tradições que eternizam a memória de um povo.

Pretende-se realizar o Festival Gastronômico da Cozinha Rural e temática, para sua inauguração, "Culinária e tradições do carro de boi, apresentando pratos típicos para jovens e estudantes que estão habitualmente em contato com o mundo agropecuário pelas novas tecnologias, mas dificilmente tem oportunidades de conhecer a história das tradições e de degustar pratos genuinamente típicos da cultura local. Além disso, pretende-se também convidar representantes de entidades culturais envolvidas na temática das preservação do patrimônio cultural e da memória do carro de boi, de modo que haja congregação de esforços para manter viva a tradição por meio de um calendário de eventos que sempre esteja a valorizar, tanto por meios públicos como privados e associativos, o resgate da tradição.

FORMA DE EXECUÇÃO

Item 1 - Realizar a primeira etapa (Fundação, levantamento de colunas, construção e alvenaria) de construção de espaço gastronômico (cozinha com divisão de manipulação de alimentos e bebidas, depósito (despensa/estoque), balcão e banheiros (feminino e masculino) visando atender cursos, workshops, festivais, festas e outras atividades da comunidade Gado Bravo.

Item 2 - Realizar festival gastronômico da cozinha rural com o tema "Culinária e Tradições do Carro de Boi", visando resgatar a memória da Moagem de Cana e do Carro de Boi, tradição tombada como patrimônio imaterial de Unai em 2021. Serão oferecidos quatro pratos típicos (a serem definidos durante a organização do evento) com a devida receita, introdução histórica sobre o prato e a avaliação pelo consumidor (estudante ou representante de associação) de cada um sendo ao final do evento quantificada as avaliações e elegido o principal prato típico do festival.

- Os cursos serão anuais antecedendo os festivais.



ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO

CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000

CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 -**

Remanejamento

Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Valor:

R\$ 100.000,00

Contrapartida:

R\$ 0,00

Cronograma dos workshops

- Serão 4 workshops diferentes, previsto para acontecer no mês de julho de 2023, cada encontro terá 4 horas aula. O interessado poderá participar dos 4 encontros, ou também por escolher apenas um workshop, já que cada encontro será uma receita diferente gratuito.

Workshop 1 - Confeção de Requeijão (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 8 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 2 - Confeção de melado de cana (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 15 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 3 - Confeção de Arroz de carreteiro (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 22 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 4 - Confeção de Paçoca de Carne (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 29 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

É importante pensar quando se fala em realizar um evento, sobre a quantidade de pessoas que se espera. Pois tudo é pensado justamente pela quantidade de pessoas envolvidas. Serão convidadas 50 pessoas para a degustação, isso sem contar a equipe de produção do evento. Por isso é importante limitar a quantidade de pessoas presente no evento, para controlar a satisfação e a qualidade do 1º Festival Gastronômico.

Com as condições especiais, materiais, logísticas e financeiras que temos, ainda não é possível abrir os cursos para um número maior de pessoas. A cozinha que a OSC possui não comporta mais que 10 alunos em cada Workshop. Precisamos também pensar que com mais alunos aumentaria a quantidade dos ingredientes e outros materiais necessários para a realização dos Workshops, o que consequentemente aumentaria os gastos do projeto. Além disso, uma turma muito grande diminuiria a atenção que o oficinero pode dar a cada participante e isso, sem dúvidas, impactaria na qualidade do curso. Por todas essas razões é que os cursos foram pensados para 10 participantes e não mais.

A intenção da OSC é que essas turmas cresçam nas edições futuras, por isso é tão importante a construção do Espaço Gastronômico Comunitário.

Serão convidadas apenas representantes de cada instituição, o convite será individual e não inclui acompanhante. Abaixo segue a lista de instituições que participarão do evento e o número de representantes convidados em cada uma delas. Lembrando que o critério para o número de convidados considera o grau de envolvimento dessas instituições em projetos anteriores da OSC, privilegiando seus principais parceiros.

4 Associação do gado bravo

4 SECTUR

4 Sindicato dos Trabalhadores Rurais

4 Ascanor

4 muladeiros

4 artesão

4 Associação dos Romeiros- ARSAB

2 sebrae

2 Senar



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E
TURISMO - SECTUR

PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294

TERMO DE FOMENTO 25/2022

PÁGINA: 4 de 8

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO
CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO
MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000
CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 - Remanejamento**

Valor: R\$ 100.000,00

Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Contrapartida: R\$ 0,00

- 2 Coagril
- 2 Sicoob Crediunai
- 2 Sindicato Rural
- 2 Sociedade São Vicente de Paulo
- 2 capul
- 2 Factu(1 Docente e 1 Dicente)
- 2 Inesc(1 Docente e 1 Dicente)
- 2 Ufvjm(1 Docente e 1 Dicente)
- 2 Facisa(1 Docente e 1 Dicente)

Assim como no caso de participantes nos workshops, não é possível ampliar o número de convidados porque a estrutura ainda não permite. A expectativa é abrir para o público geral nas edições futuras do Festival, quando contaremos com uma estrutura melhor e maior. Vale lembrar que o número de 50 convidados para degustação no Festival é a quantidade que o orçamento da OSC comporta.

As instituições participantes do I Festival Gastrômico receberão uma carta convite juntamente com os ingressos na quantidade estipulada anteriormente na lista acima. O modelo segue em anexo no campo plano de trabalho.

O evento cujo o recurso público de R\$100.000,00 cobre, será totalmente gratuito, tanto para os 40 participantes dos workshops (10 alunos em cada workshop), quanto os 50 degustadores do I Festival Gastronômico. Para instituições da mesma natureza da OSC o espaço gastronômico rural será disponibilizado de forma gratuita, desde que se cubram os gastos operacionais. Porém, não é possível, e nem interessante para a OSC, se comprometer em realizar todo e qualquer evento futuro de forma gratuita, pois muitos dos eventos realizados pela OSC têm a intenção de arrecadar fundos para garantir o funcionamento da própria instituição.

Em outras datas que não a do evento a OSC se compromete disponibilizar o espaço da Cozinha Gastronômica Rural de forma gratuita para coletivos de mesma natureza, desde que se cubram os gastos de operacionais, para eventos que promovam ações de políticas públicas ligadas à cultura, turismo e Patrimônio Histórico do município, já que será um espaço para o benefício e bem comum da comunidade e para resgate das tradições locais.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E DE CUMPRIMENTOS DAS METAS

Item 1 - A construção está prevista para iniciar em outubro de 2022(data a ser alterada) do espaço totalizará um custo de R\$ 100.00,00 e será contratada um empresa para executar o serviço que deverá ser entregue em quatro meses. O serviço abrangerá: fundação, levantamento de colunas, construção de alvenaria.

Item 2 - O festival acontecerá em data a ser agendada de acordo com a disponibilidade de produtos culinários que serão utilizados nos pratos (previamente 30 dias após o término da obra). terá participação de 50 pessoas, o oferecimento de quatro pratos típicos para degustação e concorrência do melhor a ser escolhido por votação, e não serão utilizados recursos financeiros da parceria para compra de material de consumo do evento, sendo oriundos os recursos da própria associação ou de parceiros que venham a colaborar com o evento.

Primeira etapa: início da construção (fundação, levantamento de colunas, construção de alvenaria) do espaço gastronômico comunitário

Previsto para: outubro de 2022

Segunda etapa: realizar a tradicional festa do gado bravo, para angariar fundos para retomar a primeira etapa e fazendo o acabamento da construção.

Previsto para: 26 e 27 de maio de 2023/ 02 e 03 de junho de 2023

Terceira etapa: iniciar os workshops



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E
TURISMO - SECTUR

PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294

TERMO DE FOMENTO 25/2022 **PÁGINA:** 5 de 8

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO
CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO
MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000
CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 -
Remanejamento**
Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Valor: R\$ 100.000,00

Contrapartida: R\$ 0,00

Previsto para:

- 1º Workshop: 08 de julho de 2023
- 2º Workshop: 15 de julho de 2023
- 3º Workshop: 22 de julho de 2023
- 4º Workshop: 29 de julho de 2023

Quarta etapa: Inauguração do Espaço Gastronômico Comunitário e a realização do I Festival Gastronômico da OSC.
Previsto para: agosto de 2023

DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS PARA AFERIÇÃO

Item 1 - Planilha de custos da construção; fotografia dos espaços construídos e em uso.

Item 2 - Lista dos pratos, bebidas e outros elementos oferecidos no festival; receitas dos pratos típicos oferecidos no festival; lista de presença do festival; pesquisa dos participantes do festival perguntando sobre o prato consumidos e o espaço gastronômico.

METAS DA PARCERIA

META 1: : PRIMEIRA ETAPA

1ª Etapa- Construção da primeira etapa: fundação, levantamento de colunas e construção de alvenaria da cozinha gastronômica.

Unidade: PRODUTORES RURAIS E FAMÍLIAS

QTDE: 50

PRAZO: 01-01-2023 a 30-06-2023

Descrição das atividades para o cumprimento da meta (Ações):

1ª Etapa- Construção da primeira etapa: fundação, levantamento de colunas e construção de alvenaria da cozinha gastronômica.

Luciana



ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO

CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000

CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 -**

Remanejamento

Valor: R\$ 100.000,00

Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Contrapartida: R\$ 0,00

Forma de Execução:

Item 1 - Realizar a primeira etapa (Fundação, levantamento de colunas, construção de alvenaria) da construção do espaço gastronômico (cozinha com divisão de manipulação de alimentos e bebidas, depósito (despensa/estoque), balcão e banheiros (feminino e masculino) visando atender cursos, workshops, festivais, festas e outras atividades da comunidade Gado Bravo.

Item 2 - Realizar festival gastronômico da cozinha rural com o tema "Culinária e Tradições do Carro de Boi", visando resgatar a memória da Moagem de Cana e do Carro de Boi, tradição tombada como patrimônio imaterial de Unaí em 2021. Serão oferecidos quatro pratos típicos (a serem definidos durante a organização do evento) com a devida receita, introdução histórica sobre o prato e a avaliação pelo consumidor (estudante ou representante de associação) de cada um, sendo ao final do evento quantificada as avaliações e eleito o principal prato típico do festival.

• Os cursos serão anuais antecedendo os festivais.

Cronograma dos workshops

• Serão 4 workshops diferentes, previsto para acontecer no mês de julho de 2023, cada encontro terá 4 horas aula. O interessado poderá participar dos 4 encontros, ou também por escolher apenas um workshop, já que cada encontro será uma receita diferente gratuito.

Workshop 1 - Confeção de Requeijão (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 8 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 2 - Confeção de melado de cana (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 15 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 3 - Confeção de Arroz de carreiro (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 22 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

Workshop 4 - Confeção de Paçoca de Carne (4 horas de aula)

Encontro realizado de forma presencial na sede da OSC.

Data prevista: 29 de julho de 2023. De 14 às 18 horas

Vagas: 10 participantes

É importante pensar quando se fala em realizar um evento, sobre a quantidade de pessoas que se espera. Pois tudo é pensado justamente pela quantidade de pessoas envolvidas. Serão convidadas 50 pessoas para a degustação, isso sem contar a equipe de produção do evento. Por isso é importante limitar a quantidade de pessoas presente no evento, para controlar a satisfação e a qualidade do 1º Festival Gastronômico.

Com as condições especiais, materiais, logísticas e financeiras que temos, ainda não é possível abrir os cursos para um número maior de pessoas. A cozinha que a OSC possui não comporta mais que 10 alunos em cada Workshop. Precisamos também pensar que com mais alunos aumentaria a quantidade dos ingredientes e outros materiais necessários para a realização dos Workshops, o que consequentemente aumentaria os gastos do projeto. Além disso, uma turma muito grande diminuiria a atenção que o oficineiro pode dar a cada participante e isso, sem dúvidas, impactaria na qualidade do curso. Por todas essas razões é que os cursos foram pensados para 10 participantes e não mais.

A intenção da OSC é que essas turmas cresçam nas edições futuras, por isso é tão importante a construção do Espaço Gastronômico Comunitário.

Serão convidadas apenas representantes de cada instituição, o convite será individual e não inclui acompanhante. Abaixo segue a lista de instituições que participarão do evento e o número de representantes convidados em cada uma delas. Lembrando que o critério para o número de convidados considera o grau de envolvimento dessas instituições em projetos anteriores da OSC, privilegiando seus principais parceiros.

- 4 Associação do gado bravo
- 4 SECTUR
- 4 Sindicato dos Trabalhadores Rurais
- 4 Ascanor
- 4 muladeiros
- 4 artesão
- 4 Associação dos Romeiros- ARSAB
- 2 sebrae
- 2 Senar
- 2 Coagril
- 2 Sicoob Crediunai
- 2 Sindicato Rural
- 2 Sociedade São Vicente de Paulo
- 2 capul
- 2 Factu(1 Docente e 1 Docente)
- 2 Inesc(1 Docente e 1 Docente)
- 2 Ufvjm(1 Docente e 1 Docente)
- 2 Facisa(1 Docente e 1 Docente)

Assim como no caso de participantes nos workshops, não é possível ampliar o número de convidados porque a estrutura ainda não permite. A expectativa é abrir para o público geral nas edições futuras do Festival, quando contaremos com uma estrutura melhor e maior. Vale lembrar que o número de 50 convidados para degustação no Festival é a quantidade que o orçamento da OSC comporta.

As instituições participantes do I Festival Gastrômico receberão uma carta convite juntamente com os ingressos na quantidade estipulada anteriormente na lista acima. O modelo segue em anexo no campo plano de trabalho.

O evento cujo o recurso público de R\$100.000,00 cobre, será totalmente gratuito, tanto para os 40 participantes dos workshops (10 alunos em cada workshop), quanto os 50 degustadores do I Festival Gastronômico. Para instituições da mesma natureza da OSC o espaço gastronômico rural será disponibilizado de forma gratuita, desde que se cubram os gastos operacionais. Porém, não é possível, e nem interessante para a OSC, se comprometer em realizar todo e qualquer evento futuro de forma gratuita, pois muitos dos eventos realizados pela OSC têm a intenção de arrecadar fundos para garantir o funcionamento da própria instituição.

Em outras datas que não a do evento a OSC se compromete disponibilizar o espaço da Cozinha Gastronômica Rural de forma gratuita para coletivos de mesma natureza, desde que se cubram os gastos de operacionais, para eventos que promovam ações de políticas públicas ligadas à cultura, turismo e Patrimônio Histórico do município, já que será um espaço para o benefício e bem comum da comunidade e para resgate das tradições locais.

Luciana

[Assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E
TURISMO - SECTUR

PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294

TERMO DE FOMENTO 25/2022

PÁGINA: 7 de 8

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO
CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO
MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000
CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 - Remanejamento**
Nº do Processo: **08412/2022 / Investimento /**

Valor:	R\$ 100.000,00
Contrapartida:	R\$ 0,00

Definição dos Parâmetros para Aferição:

Item 1 - Planilha de custos da construção; fotografia dos espaços construídos e em uso.

Item 2 - Lista dos pratos, bebidas e outros elementos oferecidos no festival; receitas dos pratos típicos oferecidos no festival; lista de presença do festival; pesquisa dos participantes do festival perguntando sobre o prato consumidos e o espaço gastronômico.

META 2: : SEGUNDA ETAPA

2ª Etapa - Cobertura e acabamento da obra com recurso próprio.

Unidade: PRODUTORES RURAIS E FAMÍLIAS

QTDE: 50

PRAZO: 01-07-2023 a 31-12-2023

Descrição das atividades para o cumprimento da meta (Ações):

2ª Etapa - Cobertura e acabamento da obra com recurso próprio.

Forma de Execução:

Continuidade da execução da 1ª etapa

Definição dos Parâmetros para Aferição:

- Medição da execução da obra
- Fotos
- Publicidade da parceria

DESEMBOLSO FINANCEIRO

CÓDIGO/FONTE		PROGRAMÁTICA	
5100 - TESOURO - EMENDAS PARLAMENTARES		02.10.00.13.392.2012.0306	
TIPO	FICHA	NATUREZA DE DESPESAS	VALOR
MUNICIPAL	2352	I: 4.4.50.42.00	R\$ 100.000,00

CONFORME CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

PLANEJAMENTO FINANCEIRO

INVESTIMENTO/OBRAS; REFORMA E AMPLIAÇÃO

TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS NA FORMA DE AUXÍLIO À ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO PARA REALIZAÇÃO DE OBRAS, PARA DIFUSÃO CULTURAL.

CONSTRUÇÃO DA PRIMEIRA ETAPA (FUNDAÇÃO, LEVANTAMENTO DE COLUNAS, CONSTRUÇÃO DE ALVENARIA) DO ESPAÇO GASTRONÔMICO COMUNITÁRIO PARA UTILIZAÇÃO EM CURSOS, WORKSHOPS E RECUPERAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL.

PARCELA	VALOR DA PARCELA
1	R\$ 100.000,00

TOTAL GERAL: **R\$ 100.000,00**

[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E
TURISMO - SECTUR

PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO Nº 294

TERMO DE FOMENTO 25/2022

PÁGINA: 8 de 8

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA FAZENDA GADO BRAVO

CNPJ: 03.449.084/0001-33

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO • CPF:
483.736.726-72

ENDEREÇO: FAZENDA GADO BRAVO SN • ZONA RURAL • UNAÍ/MG • CEP: 38610000
CONTATO: (38)-9971-2848 (38)-99961-1774 altivasmelo@gmail.com

Nº do Chamamento: **131** / Modalidade: **Emenda Parlamentar 07/2022 -
Remanejamento**

Valor: R\$ 100.000,00

Nº do Processo: **08412/2022** / Investimento /

Contrapartida: R\$ 0,00

Unaí, 24 de dezembro de 2022.

Maria Altiva dos Santos Melo

MARIA ALTIVA DOS SANTOS MELO

48373672672

RESPONSÁVEL LEGAL DA OSC

Luciana
Luciana Risolia Navarro Cardoso Vale
Secretária Municipal da Cultura e Turismo

GESTOR(A) DA PARCERIA

Luciana
Luciana Risolia Navarro Cardoso Vale
Secretária Municipal da Cultura e Turismo

SECRETÁRIO(A)