

ANEXO 1 - PLANO DE TRABALHO

1. DADOS CADASTRAIS

Nome: Associação Montanhas Capixabas Turismo & Eventos		CNPJ: 08.492.238/0001 -93
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.) BR 262, km 88, Rota do Lagarto		
Bairro: Pedra Azul	Cidade: Domingos Martins	CEP: 29 278 000
E-mail da Instituição: administrativo@montanhascapixabas.org.br		Telefone: 27 3248 0035 / 28 98112 0200
Website: www.montanhascapixabas.org.br	5.000 (cinco mil) acessos mês;	
Instagram: @Montanhascapixabasoficial	60.000 (sessenta mil) seguidores orgânicos;	

2. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA PROPONENTE

Nome: Leandro Carnielli		CPF: *** 161 117 **	
Nº RG *** 73* ES	Órgão Expedidor SPTC	Cargo: Diretor Presidente	Função: Gestor
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.) *****			
Bairro: Providência	Cidade: Venda Nova do Imigrante	Bairro: *****	
Telefone 1: *****	Telefone 2: *****	Telefone 1: *****	
Dados pessoais ocultados em observância da Lei 13.709/2018 - LGPD			

3. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO

Nome: Andréia Inácio Rosa		
Área de Formação: Administração	Nº do Registro no Conselho Profissional	
Bairro: Santo Antônio da Serra	Cidade: Venda Nova do Imigrante	CEP: 29 375 000
E-mail do Técnico: andreia.rosa@montanhascapixabas.org.br		

Telefone do Técnico 1 27 3248 0035	Telefone do Técnico 2 28 9 8112 0200
---------------------------------------	---

5. BREVE HISTÓRICO

A ASSOCIAÇÃO MONTANHAS CAPIXABAS TURISMO & EVENTOS, tem personalidade jurídica de direito privado, sem fins lucrativos e de fins não econômicos, de caráter organizacional, filantrópico, promocional e educacional, foi constituída em cinco de maio de dois mil e seis, sob a forma de associação, e tem por objetivo a captação e geração de eventos de alcance regional, nacional e ou internacional, o desenvolvimento do turismo nas suas diversas modalidades, a defesa e proteção do meio ambiente, do artesanato e do patrimônio cultural artístico, religioso, histórico e do turismo rural da Região Turística Montanhas Capixabas.

A sua missão está em consonância com o programa de Regionalização do Ministério do Turismo que visa descentralizar as ações e assim trabalhar os municípios com características similares de forma regionalizada, construindo um destino turístico com planejamento e organização.

A ASSOCIAÇÃO MONTANHAS CAPIXABAS TURISMO & EVENTOS é reconhecida pelo Conselho Estadual de Turismo do Estado do Espírito Santo – CONTURES e pela SETUR – Secretaria de Turismo do Estado do Espírito Santo, como Instância de Governança, representado assim, a Região das Montanhas Capixabas junto ao Governo Estadual e Federal, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento do turismo na Região, tendo como funções o apoio a Secretaria Municipal de Turismo na gestão da atividade e a criação de material promocional (folders, guias, mapas turísticos), para a divulgação em feiras, eventos, seminários e demais atividades de promoção do Estado do Espírito Santo e Região em todo o território Nacional. A associação também é responsável pela articulação e incentivo ao desenvolvimento de políticas públicas para o crescimento sustentável turístico da região, bem como na captação de recursos para realização de eventos (ex. Festival Internacional de Inverno; Festa da Polenta; Corpus Christi, entre outros).

Títulos:

2010: Reconhecimento de Instância de Governança pelo Governo Estado e COMTURES – Conselho de Turismo do Estado – Portaria nº. 109-9;

2011: reconhecido como Melhor Gestão e Planejamento Turístico Regional;

2012: reconhecido como Melhor Gestão e Planejamento Turístico Regional;

2013: reconhecido como Melhor Gestão e Planejamento Turístico Regional;

2014: Reconhecimento de Utilidade Pública Municipal – Lei 1.157/2014;

2015: Reconhecimento de Utilidade Pública Estadual – Lei 10.408;

2019: Reconhecimento de Instância de Governança pelo Governo Estado por meio da Secretaria de Turismo do Estado;

2021: Renovação do Reconhecimento de Instância de Governança pelo Governo Estado por meio da Secretaria de Estado do Turismo;

6 – DESCRIÇÃO DO PROJETO

PREVISÃO DE INÍCIO E FIM DA EXECUÇÃO DO PROJETO:

Início: 24/11/2022

Término: 27/11/2022

OBJETO DO PROJETO: Realização de despesas para atender o Festival Gastronômico **Cozinha das Montanhas** – edição **Venda Nova do Imigrante**.

LOCAL DE EXECUÇÃO DO PROJETO: Venda Nova do Imigrante - ES

PÚBLICO - ALVO

- Restaurantes e bares localizados no município de Venda Nova do Imigrante;
- Agroindústrias artesanais, Agricultura familiar, agroturismo, pequenos produtores, notadamente aqueles com produção familiar que tenham capacitação para fornecimento regular e com qualidade para os restaurantes;
- População em geral, principalmente em virtude do conjunto de atrativos, do seu período de duração e da natureza do projeto, com enorme e variado público, composto por ampla faixa etária, abrangência regional e diversidade cultural;
- Empreendimento ligados as áreas de alimentos e bebidas;
- Empresas fornecedoras de equipamentos, bens e insumos para os restaurantes, em processo complementar aos pequenos produtores;
- Serviços e comércio em geral e meios de hospedagem;
- Clientes vindos principalmente da grande Vitória, Região das Montanhas Capixabas e Regiões Norte e Sul Capixaba;
- Alcançar os principais destinos emissores nacionais (São Paulo, Brasília) e nos Estados vizinhos (Minas Gerais, Rio de Janeiro e Bahia) por meio do impulsionamento nas redes sociais

JUSTIFICATIVA

O Turismo se consolida como um dos segmentos que mais cresce e mais gera empregos no mundo. Em alguns países ele se configura como a principal atividade econômica, e a gastronomia tem papel relevante nesse cenário.

De acordo com o Ministério do Turismo, a gastronomia está cada vez mais presente no turismo brasileiro. O número de viajantes que arruma as malas com destino aos festivais gastronômicos é cada vez maior. Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte, de acordo com pesquisa do Ministério do Turismo. Reconhecida a força que tem a gastronomia para impulsionar uma ampla cadeia produtiva, há que se estabelecerem estratégias adequadas para interfaciar esses segmentos e subtrair os maiores resultados qualitativos e quantitativos possíveis.

A partir dos anos 80, a Gastronomia começou a ganhar destaque no Brasil. Saímos de um cenário estagnado, com restaurantes muito parecidos em que imperavam pratos

regionais e receitas estrangeiras mal adaptadas, para chegamos ao novo milênio com um leque de ofertas que engloba uma boa mostra da culinária mundial. Ficaram no passado os cardápios insossos em criatividade, limitados nos ingredientes pelas restrições e taxas de importação e, no preparo, pela pouca técnica daqueles que heroicamente se tornaram cozinheiros na boca do fogão. Hoje, temos acesso a produtos do mundo inteiro e, nas nossas cozinhas comerciais, atuam um número cada vez maior de profissionais com formação acadêmica específica, adquirida no exterior e/ou, também, nas escolas e cursos profissionalizantes de Gastronomia que continuam a surgir no País. A cada dia, come-se melhor. Os restaurantes também mudaram.

Outra importante vertente da transformação por que passou, e segue passando, a Gastronomia do Brasil é a quantidade e variedade de eventos gastronômicos - festivais, apresentações, exposições, congressos, feiras de negócios, debates, concursos - que, também, acontecem de norte a sul. Cada vez mais segmentados, esses eventos atraem milhares de pessoas e geram mais que dinheiro e empregos, geram informação, agitando o mercado e contribuindo objetivamente para a disseminação de uma cultura gastronômica e para a formação e o aperfeiçoamento dos profissionais e dos consumidores do País. Os canais de comunicação também se ampliaram. Diversos veículos especializados, inúmeros programas de TV e mesmo de rádio, além das páginas de Gastronomia dos jornais e da Internet, estão à disposição do público, tanto na tv aberta como nos canais pagos, só se fala em gastronomia.

Os festivais gastronômicos têm o poder de envolver a gastronomia e a cultura com o objetivo de transformar o território e contribuir fortemente com a criação da identidade dos destinos turísticos. Um exemplo, o termo cozinha km 0 abordado em vários festivais, traz consigo a valorização do produtor local, o resgate da história da comunidade, o que se produz de matéria prima naquela região; outro festival executado na região "Receitas de Família" tinha a premissa de resgatar as receitas das nonas, o que aquele grupo familiar fazia que era típico deles nas comemorações.

Saindo da premissa do cultural e seguindo para o lado econômico e comercial, os festivais possuem fortes características de melhorias na qualificação dos empreendimentos por meio de oficinas com chefes renomados, ampliando o cardápio e despertando a melhoria contínua. Além de envolver produtores locais e do Agroturismo, com suas iguarias típicas, uma combinação divina nos pratos, com grande apelo e valor agregado.

A região das Montanhas Capixabas conta com habitantes que se dedicam ao fabrico de licores, vinhos, biscoitos, embutidos e queijos caseiros, costume este herdados dos seus antepassados. Venda Nova do Imigrante é o berço do Agroturismo, a capital do voluntariado e conta com um calendário de eventos recheado de grandes eventos como a Festa da Polenta, Festa do Socol, Festa do Tomate, Polenta Off Road, Festa do Café, entre outros.

O município ainda se destaca no turismo de experiência, através de propriedades de cafés especiais, cervejarias artesanais, geleias, socol, produtos trabalhados exclusivamente para encantar o visitante na região.

Este evento acontece de forma integrada, se sagrando como a maior ação da gastronomia capixaba.

Nesse sentido, este festival gastronômico visa impulsionar a gastronomia local valorizando os empreendimentos turísticos e a produção do Agroturismo local, consequentemente ampliando a oferta turística em gastronomia no Estado do ES.

OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Criar as condições para aprimorar, qualificar e fortalecer a identidade gastronômica municipal, com a promoção e estímulo a gastronomia baseada nos costumes dos Imigrantes, principalmente por meio dos produtos do agroturismo, agricultura familiar e agroindústria artesanal, através do Festival Gastronômico Cozinha das Montanhas – edição Venda Nova do Imigrante. Além de gerar oportunidades de negócios aos empreendedores locais, estimulando ações empreendedoras em parcerias com os circuitos turísticos já existentes, às instituições do território e demais parceiros estratégicos, apropriando-se do fluxo gerado na região.

Objetivos específicos:

- Valorizar a gastronomia capixaba e regional;
- Envolver 70% dos empreendimentos gastronômicos do município no projeto;
- Estimular a inscrição dos empreendimentos no Cadastur;
- Incentivar os participantes a olharem a gastronomia como Turismo de Experiência;
- Fomentar as MPE's do segmento (empresas produtoras e os próprios restaurantes), por meio do consumo estimulado pelo apelo visual e melhoria das receitas já praticadas nos estabelecimentos;
- Valorizar o agronegócio, gerando procura e conseqüentemente consumo dos ingredientes típicos;
- Valorizar a identidade Gastronômica Regional e local, por meio dos pratos com ingredientes típicos;
- Qualificar os empreendimentos de alimentação;
- Valorizar os produtos da terra, por meio do consumo dos ingredientes dos pratos inseridos no festival;
- Ampliar o fluxo turístico na região;
- Diversificação Gastronômica.

METAS

Meta 1 – Realizar a sensibilização e mobilização do público-alvo (direto e indireto) do município de Venda Nova do Imigrante, com olhar direcionados aos insumos regionais, a partir da agricultura familiar, agroindústria artesanal e agroturismo, fortalecendo a cadeia produtiva, despertando para a produção associada ao turismo, visando fortalecer a identidade gastronômica local – monitorar por meio de relatórios com registros de print de e-mails, redes sociais, peças promocionais para esse fim;

Meta 2 – realizar 01 oficina técnica e apresentação dos Pratos Formatação da Programação e Pactuação (cronograma) – monitorar por meio de relatório com registro fotográfico;

Meta 3 – incentivar os empreendimentos aptos a adesão ao CADASTUR – monitorar por meio de relatório;

Meta 4 – utilizar as redes sociais dos canais do Montanhas Capixabas Convention para promover o evento: instagram - @montanhascapixabasoficial (mais de 60 mil seguidores); Facebook: @MontanhasCapixabasConvention&VisitorsBureau (mais de

13 mil seguidores), como efetuar o impulsionamento no Instagram – monitorar por meio de relatório dos perfis;

Meta 4.1 – Alcançar principalmente o público emissor Capixaba da Região da Grande Vitória e Região das Montanhas Capixabas, Norte Capixaba, Linhares e Colatina, Sul Capixaba, Cachoeiro do Itapemirim, por meio do impulsionamento nas redes sociais; que busca o interior do estado a procura de experiências no Turismo;

Meta 4.2 – Posicionar o Destino Espírito Santo por meio da Gastronomia nos principais destinos emissores nacionais (São Paulo, Brasília) e nos Estados vizinhos (Minas Gerais, Rio de Janeiro e Bahia) por meio do impulsionamento nas redes sociais;

Meta 5 – realizar a divulgação no site da região e do município, além de incentivar a postagem por meio de mídia espontânea em outros sites da região - relatório com print das páginas;

Meta 6 – aplicar pesquisa de avaliação do evento com os participantes e os visitantes sobre o evento através de Formulário do Google ou outro como o da Microsoft, no objetivo de identificar o fluxo turístico e a qualidade do evento – relatório digital;

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Indicadores de processo e de resultado – a avaliação será por meio de relatórios apontando as metas alcançadas de forma quantitativa e qualitativa.

METODOLOGIA DE TRABALHO

- Etapa 1** - Sensibilização e Mobilização
- Etapa 2** - Oficina técnica e apresentação dos Pratos Formatação da Programação e Pactuação (cronograma)
- Etapa 3** - Divulgação e Entrega do material promocional
- Etapa 4** - Estruturação para e Realização do evento
- Etapa 5** - Avaliação dos resultados e lições aprendidas

VALOR TOTAL DO PROJETO

R\$ 77.400,00 (setenta e sete mil e quatrocentos reais)

VALOR SOLICITADO À PMVNI

R\$ 77.400,00 (setenta e sete mil e quatrocentos reais)

07 - CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Ações	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12
Formatar o evento: sensibilização dos Stakeholders, programação, cronograma de atividades, estratégias de envolvimento do público-alvo e do mercado-alvo e viabilização deste						X	X		

Contratar assessoria de comunicação para o evento e fazer o Briefing							X	x	
Conduzir a elaboração do Plano de Comunicação do Projeto junto com a contratada e os parceiros							X		
Monitorar junto a contratada a veiculação da mídia nas redes sociais							x	x	
Execução das aulas de Gastronomia on-line e presenciais com toda a estrutura necessária, insumos, Chefs de Cozinha e Cozinheiros Capixabas, com organização e limpeza do espaço, transmissão simultânea e on-line e presencial, e demais ações necessárias ao bom funcionamento do evento, em virtude da vasta experiência desta instituição									X
Construir a avaliação do evento, para ser discutida junto aos parceiros, privados, público e a comunidade local									X X
Apresentar o relatório de impacto junto aos atores e finalização da prestação de contas do evento									X X

08 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Meta	Etapa / Fase	Especificação da Despesa	Indicador Físico				Duração	
			Unid.	Quant.	Valor unid.	Valor total	Início	Término
	1	Serviço de captação e edição de imagens do evento, para divulgação nas redes sociais	Serviço	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	11/2022	11/2022
	2	Placa de participação para os restaurantes participantes do evento, em PVC ou madeira com Adesivagem alusiva em Festival (40 cm de diâmetro)	Unidade	20	R\$ 80,00	R\$ 1.600,00	11/2022	11/2022

3	Banner em lona 340 gr. sem verniz e ilhós com bastão (90x70)	Unidade	30	R\$ 85,00	R\$ 2.550,00	11/2022	11/2022
4	Banner em lona 340 gr. sem verniz para o pórtico, banners.	M ²	60	R\$ 85,00	R\$ 5.100,00	11/2022	11/2022
5	Palco 6x4m (pequeno porte) com pés com regulagem altura mínima de 0,50 metros e máxima de 1,20 metros do chão para correção do desnível do solo e composto de 01 escada de acesso (podendo variar 10% para mais ou para menos).	Palco	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	11/2022	11/2022
6	Serviços de Sonorização de médio porte - DESCRIÇÃO: Sistema P.A. 04-Caixas line array - grave /médio /agudo (3 vias) com potência de 1.750 RMS (unidade). 04-Caixas de sub grave com alto falantes de 18 /800 RMS. 01-Console digital 32 canais, 16 auxiliares (gate, compressor, efeitos e equalizadores) inclusos na mesa digital com software atualizado. 01-Processador de frequências (doze vias). 01-Amplificador com 14.000 RMS de potência (subgrave). 01-Amplificador com 8.000 RMS de potência (médio grave). 01-Amplificador com 6.000 RMS de potência (médio grave). 01-Amplificador com 2.800 RMS de potência (médio/agudo) 02-Monitores com alto falantes de 12" de 400 RMS, mais drive. 01-Microfone sem fio - profissional UHF multi frequência. 05-Microfones com fio p/voz sm58. 05-Microfones com fio p/instrumentos sm57. 10-Pedestais para microfones tipo girafa. 05-Direct Box passivo. 01 -Bateria acústica (corpo de bateria com bumbo, tons e surdo). 01-Sistema elétrico steck com	Conjunt o	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	11/2022	11/2022

		50 metros de cabos. Cabos e conectores necessários ao sistema de sonorização.						
7		Serviços de Iluminação de médio porte. (3 Diárias) DESCRIÇÃO: 04 –moving bean. 01- mesa de luz digital 04 saídas dmx. 12 -par led 12wats. 01 –ventilador 01- maquina de fumaça 3000, 01-rack disjuntor 12 canais, 01 -splinter 5 entrada 2 saídas, 01 – Mean power com cabos elétricos com 50 metros. Obs.: Será necessário uma série de equipamentos para acompanhar e complementar os demais citados acima, como cabos conectores e outros.	Conjunt o	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	11/2022	11/2022
8		Locação de Iluminação Cênica para ambientação do espaço do evento, contendo: • Par led 30 watts (indoor e outdoor) • Set light 200 watts (gelatinas variadas) • Par 64 200 watts (gelatinas variadas) • Rack Disjuntor 12 canais • Cabos, conectores, garras e demais acessórios • Refletor HQI 200 watts (cores variadas)• Canhão colorido	Conjunt o	1	R\$ 4.500,00	R\$ 4.500,00	11/2022	11/2022
9		Estrutura em Pallets para ambientação dos espaços e estrutura de Estandes	m ²	125	R\$ 150,00	R\$ 18.750,00	11/2022	11/2022
10		Serviços de Sonorização de pequeno porte (3 diárias). DESCRIÇÃO: 02-Caixas trapezoidais - grave/médio/agudo (2 vias) com potencia de 100 RMS (unidade) Com falante de 12", 01-Microfone sem fio profissional, 01-Microfone redsete.	Unidad e	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00	11/2022	11/2022
11		Contratação de empresa responsável pelo gerenciamento do evento: sensibilização e mobilização dos restaurantes e demais expositores e participantes, orientando-os	Serviço	1	R\$ 9.950,00	R\$ 9.950,00	11/2022	11/2022

		informando-os quanto a realização do evento, organização dos pratos, logística de entrega do material de divulgação; coordenação das atividades durante o evento, a fim de garantir o bom funcionamento da estrutura do evento, com a definição dos espaços a serem utilizados pelas cervejarias artesanais, restaurantes, artesanato, agroindústrias e espaço ao vivo, supervisão geral para o bom funcionamento do evento; Estruturação, limpeza durante o evento e manutenção, incluídas todas as despesas com alimentação e hospedagem da equipe						
12	Serviço de assessoria de Imprensa com geração de conteúdo para a imprensa e para as mídias sociais	Serviço	1	R\$ 4.050,00	R\$ 4.050,00	11/2022	11/2022	
13	Contratação Vlog para divulgação do evento e cobertura (Capixaba da Gema, pelo instagram e Facebook com mais de 500k de seguidores)	Serviço	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	11/2022	11/2022	
14	Locação do Polenta Móvel com insumos (polenta, linguiça e queijo);	Serviço	1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	11/2022	11/2022	
15	Serviço de decoração e ambientação do espaço do evento	Serviço	1	R\$ 6.200,00	R\$ 6.200,00	11/2022	11/2022	
					R\$ 77.400,00			

09 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$)

Natureza da Despesa		Total	Concedente	Proponente
Código	Especificação			

12 – APROVAÇÃO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

APROVO O PRESENTE PLANO DE TRABALHO

(ES) _____ de _____ de 2022.

João Paulo Schettino Mineti

Prefeito Municipal de Venda Nova do Imigrante