

ANEXO VI**PLANO DE TRABALHO DE TERMO DE FOMENTO OU ACORDO DE COOPERAÇÃO**

DADOS E INFORMAÇÕES DA OSC		
Razão Social: IBRANOVA INSTITUTO BRASILEIRO DE INOVAÇÃO CULTURAL		
Endereço Completo: QUADRA 31 CONJUNTO G – CASA 16		
CNPJ: 00720524/0001-57		
Município: PARANOÁ	Município: PARANOÁ	Município: PARANOÁ
Site, Blog, Outros:		
Nome do Representante Legal: Raquel Pereira Gomes		
Cargo: Presidente		
RG: 1919850	Órgão Expedidor: SSP/DF	CPF: 720793201-49
Telefone Fixo: Telefone Celular: 61 98509-0316		
E-Mail do Representante Legal: contatoibranova@gmail.com		

ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA		
Responsável pelo acompanhamento da parceria: Henrique de Brito Cavalcanti Machado		
Função na parceria: Coordenador Geral		
RG: 236564-0 Órgão Expedidor: SSP/DF		CPF: 019.642.551-47
Telefone Fixo:	Telefone Fixo: 61 98146-7803	
E-Mail do Responsável: festivalchefmirim@gmail.com		

OUTROS PARTÍCIPIES (ATUAÇÃO EM REDE)	
Razão Social:	
Endereço Completo:	

CNPJ:		
Município:	UF:	CEP:
Site, Blog, Outros:		
Nome do Representante Legal:		

Cargo:

RG:	Órgão Expedidor:	CPF:
-----	------------------	------

Telefone Fixo: Telefone Celular:	
E-Mail do Representante Legal:	
Objeto da Atuação em Rede:	
ANEXOS	☐ Termo de Atuação em Rede ☐ Portfólio da OSC ☐ Outros

DESCRIÇÃO DO PROJETO
TÍTULO DO PROJETO: FESTIVAL CHEF MIRIM
PERÍODO DE EXECUÇÃO: 03 MESES
INÍCIO: 04/09/2022 TÉRMINO: 26/11/2022
DESCRIÇÃO DO OBJETO: Realização de capacitação de crianças com idade entre 10 e 14 anos para o ramo culinário e alimentício através de oficinas de gastronomia para alunos da rede de ensino pública do Distrito Federal abordando os Saberes Gastronômicos Imateriais do Brasil, incluindo as comidas típicas e a gastronomia saudável, ainda assim, ensinando as técnicas de cortes de carnes e legumes, as técnicas de cocção, bem como o uso consciente da água e a importância da higienização dos alimentos. Os alunos participantes terão acesso a vale transporte para se deslocarem até as aulas.

JUSTIFICATIVA:

A cultura é uma rede de compartilhamento de símbolos, significados e valores de um grupo ou sociedade e nela estão inseridos os costumes, a música, a religião, os códigos de vestimenta, de comportamento, o artesanato, etc.

Nesse conjunto de elementos culturais se inserem também as comidas típicas e os saberes gastronômicos. As práticas alimentares de cada localidade, a partir de fatores geográficos, ambientais, econômicos e históricos, caracterizam e diferenciam cada cultura, tornando-a única. Essa especificidade cria uma identificação própria de cada grupo social.

A gastronomia é, para além de um meio de identificação cultural, um forte instrumento de comunicação, de inclusão e de intercâmbio de saberes e tradições. Por meio da culinária se transmitem valores, conhecimento e história de um povo.

O Brasil possui uma diversidade gastronômica extraordinária, com uma grande variedade de comidas típicas, algumas são consideradas patrimônios imateriais da culinária brasileira, que inclusive, estão registradas no Livro de Registro de Saberes, criado pelo IPHAN, como o acarajé, a cajuína, o queijo minas e os doces de Pelotas.

As práticas culturais acolhem as mudanças sociais e transformam-se. Essa é a ótica da qual se utiliza o IPHAN ao eleger determinada prática como patrimônio imaterial brasileiro, como a gastronomia, e é nessa perspectiva de resgate cultural e histórico dos saberes alimentares brasileiros, especialmente os desenvolvidos no Distrito Federal, que o projeto Festival Chef Miriml foi idealizado.

É possível afirmar que a culinária do Distrito Federal é resultado de um processo de transmissão de saberes gastronômicos, considerando o processo de construção da capital federal que trouxe forte influência de diversos recantos do Brasil, fazendo com que a gastronomia local reúna o que há de melhor de cada região do país.

Diante deste contexto, o projeto traz a proposta de realizar oficinas de capacitação para crianças entre 10 e 14 anos, estudantes da rede pública de ensino do Distrito Federal, com carga horária de 04 horas divididas em 6 turmas de 04 horas cada para até 12 alunos.

Cada aluno inscrito receberá um manual de receitas com instruções e orientações sobre o manejo dos instrumentos de cozinha, técnicas de cocção e de cortes de alimentos e com contextualização dos saberes

gastronômicos das receitas produzidas na oficina. Os estudantes também receberão um avental de cozinha e certificado de participação. Para cada aluno será oferecida ajuda de custo de vale transporte, para o aluno e seu responsável.

Assim sendo, o projeto Festival Chef Mirim abordará receitas que estejam próximas da realidade socioeconômica dos estudantes, apresentando sabores e saberes da gastronomia tradicional com a intenção de que esses sejam propagados para suas famílias e comunidades.

Para além da capacitação e da valorização da culinária como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração social, o projeto impulsiona ativos criativos que favorecem o crescimento e o desenvolvimento econômico, emprega e gera renda ao mesmo tempo que promove a inclusão social, a diversidade cultural e o desenvolvimento humano.

Nesse cenário em que se insere o projeto, vale ressaltar que as oficinas têm potencial para movimentar a economia criativa do DF, na medida em que permite a mobilização da rede local, diretamente ligada aos pequenos e médios produtores da cidade, gera negócios e cria ambientes propícios para o crescimento do setor.

O curso e as oficinas Chef Mirim criado em 2018, inédito em Brasília e em diversos estados do Brasil, criado pelo Fundador da Oficina Mirim (Henrique Cavalcanti) aborda a história da Gastronomia no Brasil, as técnicas de cocção, os Saberes Gastronômicos, as Comidas Típicas, a Gastronomia Saudável e o uso de facas, ensinando também as crianças os diversos tipos de cortes de frutas, legumes e carnes.

A inspiração por realizar essas atividades parte da educadora Maria Montessori que acredita que as crianças possam desenvolver atividades onde as mesmas pratiquem, sem intervenção de adultos, denominando assim: auto- educação. Ela também defende que as crianças em seus cursos possam despertar o poder da criatividade para realizarem determinadas tarefas e que essas atividades possam ser desenvolvidas pelas mãos através do toque. As crianças adoram tocar objetos para poderem saber quais são os seus tamanhos, pesos, temperaturas, formas, medidas, cheiros e texturas.

Na presente proposta, os participantes das oficinas serão alunos da rede pública do DF, cujas famílias estão inseridas em circunstâncias de vulnerabilidade e de baixa renda. O objetivo é incentivar essas crianças a consumirem alimentos saudáveis, possibilitando o fazer e o experimentar de maneira prazerosa, lúdica e organizada. Os encontros contemplarão conhecimentos de nutrição. Experiência sensorial e culinária tradicional, trabalhando a gastronomia como arte e ciência, tendo a cozinha como laboratório.

O projeto não só valoriza o nosso patrimônio cultural, como incentiva a profissionalização dessas crianças, ensinando-as a consumirem alimentos saudáveis, estimulando a pesquisa de como os alimentos chegam à nossa mesa e quais as origens das comidas típicas. Desta forma, o projeto contribui para a educação dos alunos, para ampliação do repertório cultural e promovendo o fortalecimento da autonomia deles.

Em última análise, as oficinas do Chef Mirim Social é um instrumento de aprendizagem e de desenvolvimento de novas habilidades e de competências básicas na cozinha, além de gerar qualificação de forma interativa, participativa e inclusiva.

Cabe ressaltar que o programa prevê ações de acessibilidade, como a reserva de vagas para alunos com deficiência, sendo o espaço adaptado para atender este público. Ainda, a campanha de divulgação contará com textos e materiais com a hashtag #PraCegoVer que visa garantir a leitura de aplicativos de leitura para pessoas cegas.

Ademais, o projeto está em conformidade com a legislação vigente, tendo na composição de ficha técnica pessoas LGBTQIA +, pessoas pretas e mulheres, assegurando assim a inserção de grupos considerados minoritários e em maior grau de vulnerabilidade social.

DETALHAMENTO DAS AÇÕES:

Todas as ações previstas encontram-se detalhadas no Cronograma de Execução

As ações de divulgação se encontram em detalhes no Plano de Comunicação

CRONOGRAMA GERAL

PRÉ PRODUÇÃO – 04º/09 à 31/09/2022

PRODUÇÃO: 03º/10 a 12/11/2022

PÓS-PRODUÇÃO: 10/10 a 30/10/2022

Conforme detalhado no **Plano Pedagógico, em anexo**, as oficinas terão 04 horas de duração, sendo 06 (seis) turmas de 04 horas cada, com aulas teóricas e práticas, em cada aula serão apresentadas 2 receitas. Os alunos serão divididos em dupla para que possam desenvolver também o trabalho em equipe. Nessa metodologia iremos trabalhar a parte de cooperação e vínculos de amizade, companheirismo e respeito. As receitas serão apresentadas aos gestores e padrinhos do projeto sem intervenção dos professores.

As turmas terão 04 horas de curso, em turma de até 12 alunos.

Preferencialmente serão abertas vagas para alunos da rede pública de ensino do Distrito Federal de todas as Regiões Administrativas.

As turmas serão divididas nos seguintes dias e horários

Turmas 1, 2, 3 ,4, 5 e 6 – sábado, turno matutino, das 9h às 13 horas;

OBJETIVOS E METAS:

OBJETIVO GERAL

Promover a capacitação de crianças com idade entre 10 a 14 anos para o ramo culinário e alimentício através de aulas com profissionais capacitados e auxílio transporte.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Fomentar o acesso de comidas saudáveis para crianças em contexto de vulnerabilidade e de baixa renda;
2. Incentivar o conhecimento dos Saberes Gastronômicos do Brasil;
3. Ensinar crianças a cozinhar comidas típicas do Brasil;
4. Ensinar competências básicas na cozinha;
5. Orientar as crianças sobre os protocolos de higiene na cozinha elaborados pela Anvisa;
6. Estimular o desenvolvimento de novas habilidades;
7. Promover o trabalho coletivo e em grupo;
8. Qualificar crianças de forma interativa, participativa e inclusiva para, futuramente, ingressarem no ramo gastronômico

METAS

1. Capacitar 72 alunos da rede pública do DF, cujas famílias estão inseridas em circunstâncias de vulnerabilidade e de baixa renda;
2. Realizar 6 turmas da Oficina Chef Mirim Social, com 04 horas/aula, em 6 encontros de 4 horas cada, com capacidade de 12 alunos por turma;
3. Fazer reserva de 20% das vagas ofertadas para crianças com deficiência;
4. Pagar 144 passagens de transporte coletivo como ajuda de custo para locomoção (ida e volta) até o local da oficina para cada aluno e seus responsáveis
5. Gerar 15 empregos diretos
6. Gerar cerca de 50 empregos indiretos;
7. Empregar grupos considerados minoritários e em maior grau de vulnerabilidade social, na seguinte proporção:
 - Mulheres – 60% da ficha técnica
 - Pessoas LGBTQIA+ - 40% da ficha técnica
 - Pessoas Negras – 20% da ficha técnica
8. Realizar Campanha de Divulgação, conforme plano de comunicação em anexo.

RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

- Incentivo de bons hábitos alimentares em crianças;
- Incentivo à profissionalização no setor gastronômico;
- Mobilização do setor gastronômico do Distrito Federal;
- Valorização da identidade culinária e cultural do DF e do Brasil;
- Geração de emprego e renda;
- Fomento ao desenvolvimento da economia criativa;
- Contribuição para a disseminação da gastronomia como área da economia criativa

MONITORAMENTO DOS RESULTADOS

- Registros Fotográficos
- Registros Videográficos
- Listas de Presenças dos alunos
- Clipping e relatório de mídias
- Postagens de divulgação nas redes sociais e site do projeto

PÚBLICO-ALVO BENEFICIADO:

Crianças de 10 a 14 anos de idade, matriculados na rede de ensino pública do Distrito Federal, que residem em qualquer região administrativa de Brasília, cujas famílias se encontrem em situação de vulnerabilidade e de baixa renda. Ao total serão 72 crianças beneficiadas com o projeto. As inscrições serão divulgadas no site e nas redes sociais do projeto e de eventuais apoiadores. Por meio de formulário de inscrição com dados socioeconômicos da criança, dos responsáveis, as inscrições serão realizadas eletronicamente.

A seleção será por ordem de inscrição, desde que preenchidos os requisitos especificados no formulário.

CONTRAPARTIDA:

☒ NAO SE APLICA

☐ APLICA-SE [IDENTIFICAR CONTRAPARTIDA, QUANDO APLICÁVEL]

MARCO EXECUTORES

AÇÃO	INÍCIO	TÉRMINO
PRÉ PRODUÇÃO	04/09/2022	31/09/2022

Locação da Cozinha Gourmet. Contratação de Professores. Contratação de Assistente de Cozinha. Criação das plataformas de redes sociais e digitais. Chamamento Público para as inscrições das crianças. Cadastro dos pais e alunos nos cursos. Compras vale transporte/ bilhetes únicos. Compras dos alimentos para a produção		
---	--	--

Compras dos aventais e toucas (eletrodomésticos) a serem utilizados nas aulas. Compras dos aparelhos eletrônicos administrativos. Compras de materiais de escritório. Desenvolvimento da Campanha de Divulgação Contratação da Assessoria de Imprensa. Criação do site Elaboração dos contratos para prestadores de serviços. Início da Campanha de Divulgação		
PRODUÇÃO	03/10/2022	12/11/2022
Execução das aulas. Realização de fotografia/vídeo para divulgação Emissão de apostilas de receitas. Emissão de certificados de participação Rotinas Administrativas/Financeiras Desenvolvimento da Campanha de Divulgação		
PÓS PRODUÇÃO	13/11/2022	26/11/2022
Organização das notas fiscais, comprovantes de pagamento e documentos financeiros Encerramento da Campanha de divulgação Elaboração de relatório de mídias sociais e clipping. Rotinas Administrativas/Financeiras Elaboração e entrega do Relatório de Execução de Objeto e Prestação de Contas.		

[SUGESTÃO DE AÇÕES/ MOMENTOS PARA ORIENTAR O MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DA PARCERIA] -Averiguar a existência das plataformas digitais. -Averiguar os documentos de contratação da ficha técnica, bem como as notas fiscais de pagamento. -Ir a execução das oficinas na data a escolher.	<u>04/09/2022</u>	<u>26/11/2022</u>

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO
Repasse de uma única parcela de R\$ 69.895,60

CRONOGRAMA FINANCEIRO

ANEXOS
☒ EQUIPE DE TRABALHO (OBRIGATÓRIO)
☒ CURRÍCULO PADRÃO DA EQUIPE DE TRABALHO
☐ CROQUI DO EVENTO (SE HOUVER)
☒ PLANO DE COMUNICAÇÃO
☐ PLANO DE MOBILIZAÇÃO DE RECURSOS COMPLEMENTARES
☐ OUTROS. Especificar:

Raquel Pereira Gomes da Silva

Presidente Ibranova

PLANO PEDAGÓGICO SIMPLIFICADO
OFICINA MIRIM

NOME DO PROJETO:	FESTIVAL CHEF MIRIM
NOME DO CURSO/OFICINA:	Oficina de Cozinha Básica
RESPONSÁVEL PEDAGÓGICO:	Henrique Cavalcanti / Bruna Parente.
DATA:	03/10 a 12/11/2022
EMENTA: Promover a capacitação de crianças com idade entre 10 e 14 anos para o ramo culinário e alimentício através de oficinas de gastronomia para alunos da rede de ensino pública do Distrito Federal abordando os Saberes Gastronômicos Imateriais do Brasil, incluindo as comidas típicas e a gastronomia saudável, ainda assim, ensinando as técnicas de cortes de carnes e legumes, as técnicas de cocção, bem como o uso consciente da água e a importância da higienização dos alimentos.	
OBJETIVOS: Fomentar o acesso de comidas saudáveis para crianças. Fomentar o conhecimento dos Saberes Gastronômicos do Brasil. Estimular o uso consciente da água. Ensinar crianças a cozinhar comidas típicas do Brasil. Orientar as crianças sobre os protocolos de higiene na cozinha elaborados pela Anvisa.	
PÚBLICO ALVO: Alunos da Rede de Ensino Público do Distrito Federal	
FAIXA ETÁRIA: Entre 10 a 14 anos de idade	
PRÉ-REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO: Estar matriculado na rede de ensino público do DF	
FORMA E CONDIÇÃO DE INSCRIÇÃO: Divulgação e inscrição no site do projeto até o limite das vagas.	
Nº DE TURMAS: 06	
Nº DE PARTICIPANTES POR TURMA: Até 12 alunos. 20% de cada turma destinada a alunos com deficiência auditiva.	
METODOLOGIA: A metodologia do projeto é baseada no modelo pedagógico “Maria Montessori” que acredita que as crianças possam desenvolver atividades onde as mesmas pratiquem, sem intervenção de adultos, denominando assim: auto educação. Ela também defende que as crianças em seus cursos possam despertar o poder da criatividade para realizarem determinadas tarefas e que essas atividades possam ser desenvolvidas pelas mãos através do toque. As crianças adoram tocar objetos para poderem saber quais são os seus tamanhos, pesos, temperaturas, formas, medidas, cheiros e texturas. A 1º Oficina os alunos irão aprender sobre a Gastronomia Saudável. Na 2ª e 3ª Oficina os alunos irão aprender os Saberes Gastronômicos do Patrimônio Imaterial do Brasil. Na 4ª e 5ª Oficinas os alunos irão aprender sobre os pratos típicos do Brasil. Na 6ª Oficina os alunos irão aprender sobre os pratos típicos do Cerrado, contemplando a Gastronomia do Distrito Federal. Em todas as Oficinas iremos ensinar a Teoria da Gastronomia no Brasil, as técnicas de higiene e limpeza, técnicas de cocção e os cortes de frutas, legumes e carnes,	
RECURSOS DIDÁTICOS: Apostila com Manual de Receitas.	

PERIODICIDADE: 6 dias, totalizando 6 turmas com duração de 04 horas/ turno cada..

CARGA HORÁRIA: Aulas com duração de 4 horas totalizando 20 horas de curso.

CONTEÚDO:**1ª Oficina de Gastronomia Saudável:**

Chef Inaiá Santan'a.

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data - Sábado dia 08/10/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Caldo de abóbora, omelete de rúcula e bolo de chocolate 0 gluten.

2ª Oficina de Saberes Gastronômicos: Chef Flávia Nascimento

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data -Sábado dia 15/10/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Acarajé e cocada.

3ª Oficina de Saberes Gastronômicos: Chef Isabela Diniz

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data - Sábado dia 22/10/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Pão de queijo e beijinho de coco.

4ª Oficina de Comidas Típicas: Chef Isabela Diniz

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data - Sábado dia 20/10/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Arroz Carreteiro e brigadeiro.

5ª Oficina de Comidas Típicas: Chef Flávia Nascimento.

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data -Sábado dia 05º/11/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Moqueca de peixe e pudim.

6ª Oficina de Comidas do Cerrado. Chef Inaiá Santan'a.

Para até 12 crianças por turma.

01 monitor

Data - Sábado dia 12/11/2022

Horário: 09h às 13h

Receitas - Estrogonofe de frango com molho de tomate e leite de baru e Mousse de frutas do cerrado.

PROFESSOR (ES)/OFICINEIROS

Flávia Elias do Nascimento possui Pós-graduação em Gastronomia Internacional (EAD – Faculdade Metropolitana) e Graduação em Gastronomia (Universidade Católica de Brasília). Leciona cursos de formação de cozinheiro, confeitiro e cursos livres ligados a Gastronomia na Escola de Gastronomia do Senac/DF desde agosto de 2019.

Isabela Diniz possui graduação em Gestão da Gastronomia pela Faculdade Unieuro/Brasília, cursa atualmente Nutrição na faculdade Anhanguera e leciona cursos de Confeitaria na Escola de Gastronomia do Senac/DF desde abril de 2021..

Inaiá Santan'a é graduada em Gastronomia na Faculdade Iesb. Há cinco anos e meio, ela comanda a Quitutices - confeitaria artesanal, inaugurada em 19 de abril de 2016, especializada em preparos livres de glúten, leite animal, soja, refinados e conservantes. A cozinha da casa é exclusiva para esse tipo de elaboração, o que traz segurança alimentar e evita o risco de contaminação cruzada.

Bruna Parente possui Graduação: Bacharel em Nutrição, pela Universidade Católica de Brasília - 2008; Pós Graduação Lato Sensu – especialização em Nutrição Clínica Funcional, pela universidade Cruzeiro do Sul - 2011; Possui Experiência em atendimento nutricional personalizado em clínicas e domicílio; Experiência com introdução alimentar a bebês e reeducação alimentar para crianças, promovendo educação nutricional desde 2008; Culinária Infantil Funcional; Consultora em nutrição infantil em creches e escolas; Palestrante de cursos direcionados a alimentação infantil e nutrição funcional; Instrutora de cursos de nutrição infantil

AVALIAÇÃO:

1. Instrumento de avaliação do curso/oficina: A peça final será avaliada com base nos seguintes critérios: - Organização no preparo dos ingredientes.
- Sabor das receitas preparadas.
- Limpeza dos utensílios, talheres e louças.

2. Instrumento de avaliação dos participantes do curso/oficina:
- Exercício prático realizado individualmente.

CERTIFICAÇÃO: Certificado de conclusão da Oficina.

REFERÊNCIAS:

Curso Chef Mirim realizado pela empresa Oficina Mirim.

LOCAL DE REALIZAÇÃO: Instituto Gourmet – Asa Sul



PRESIDENTE IBRANOVA

CRONOGRAMA FINANCEIRO						
Memória de Cálculo						
Item	Descrição da Despesa	Referência	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Meta 1 - COMUNICAÇÃO						
1.1	DESIGNER GRÁFICO: Profissional responsável pela criação da identidade visual do projeto, responsável pela identidade visual do projeto, criação das peças digitais para veiculação em redes sociais da campanha de divulgação e pela arte gráfica dos certificados de participação e dos cadernos de receitas.	Tabela FGV Item 50 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Mês	2	R\$ 1.300,00	R\$ 2.600,00
1.2	ASSESSORIA DE IMPRENSA: Profissional responsável pela execução do plano de divulgação do projeto junto aos meios de comunicação, pela elaboração de releases, por fazer a criação e distribuição de conteúdo para as mídias televisivas, impressas e online durante todo o tempo do projeto, inclusive elaboração de clipping e valoração de mídia para prestação de contas.	Tabela FGV Item 06 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Mês	2	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
1.3	GESTOR DE MÍDIAS SOCIAIS: Profissional responsável pelo planejamento estratégico dos conteúdos criados, gestão de Redes Sociais, incluindo impulsionamento no Facebook e Instagram nas redes sociais do projeto, no site e nas campanhas de divulgação.	Tabela FGV Item 160 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Mês	2	R\$ 1.300,00	R\$ 2.600,00
1.4	WEB DESIGNER: Profissional responsável pelo desenvolvimento e manutenção e pela disponibilização dos conteúdos do site do projeto. Domínio e hospedagem inclusos	Tabela FGV Item 130 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Mês	2	R\$ 1.300,00	R\$ 2.600,00
1.5	FOTÓGRAFO: Profissional responsável pelo registro em foto das atividades do projeto, registro para fins de registro para campanha de divulgação e para documentação comprobatória de execução de objeto.	Tabela FGV Item 71 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Diaria	6	R\$ 220,00	R\$ 1.320,00

3.1	PRODUÇÃO EXECUTIVA - responsável coordenar e supervisionar a execução do projeto, por articular as equipes, fazer os controles dos cronogramas, organização das agendas, confirmações de programação, presente na fase de pré produção e produção.	Tabela FGV Item 16 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	semana	8	R\$ 600,00	R\$ 4.800,00
3.2	COORDENADOR DE PRODUÇÃO: Profissional responsável pela execução logística, pela compra de todos os recursos materiais, também pelo monitoramento dos resultados alcançados do projeto.	Tabela FGV Item 44 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	Semana	8	R\$ 875,00	R\$ 7.000,00
3.3	COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA: Profissional responsável pelo acompanhamento da planilha financeira do projeto, organização das notas fiscais, acompanhamento da gestão dos gastos e pagamentos dos prestadores de serviço e pela prestação de contas do projeto.	Tabela FGV Item 42 - valor abaixo da referência, sem atualização monetária e adequada a realidade do projeto	semana	12	R\$ 585,00	R\$ 7.020,00
3.4	ASSESSORIA JURÍDICA: profissional responsável pela elaboração de contratos das equipes da comunicação, ficha técnica, recursos humanos e social.	Tabela FGV Item 131 - valor abaixo da referência e adequada a realidade do projeto	Mês	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
Sub-Total						R\$ 20.320,00
Meta 4 - Social						
4.2	AJUDA DE CUSTO TRANSPORTE : Todos os alunos receberão vale transporte diário (ida e volta) e um responsável de cada aluno também será contemplado, considerando-se então, 24 vales por turma, sendo 6 turmas com 12 alunos cada e 01 responsável.	Transporte Integração (onibus +metro - ida e volta) - R\$ 11,00	Serviço	144	R\$ 11,00	R\$ 1.584,00
4.3	AJUDA DE CUSTO TRANSPORTE: Vale transporte diário (ida e volta) para os profissionais da ficha técnica	Transporte Integração (onibus +metro - ida e volta) - R\$ 11,00	Serviço	70	R\$ 11,00	R\$ 770,00
4.4	RECURSOS ALIMENTÍCIOS: Lista dos insumos que serão utilizados durante o curso para a preparação e consumo das receitas, conforme o cronograma das atividades.	Valor de mercado	Serviço	1	R\$ 1.411,00	R\$ 1.411,00

4.5	RECURSOS ADMINISTRATIVOS (SERVIÇOS GRÁFICOS) -Impressão para o certificado, impressão para o manual de receitas, encardenação.	Valor de mercado	Serviço	1	R\$ 525,60	R\$ 525,60
4.6	RECURSOS ADMINISTRATIVOS: Aquisição de aventais para as crianças participantes dos cursos e dolmãspara chefs	Valor de mercado	Serviço	1	R\$ 945,00	R\$ 945,00
4.7	LOCAÇÃO DO LOCAL DAS OFICINAS: Subsídio para locação do espaço de realização do projeto.	Valor de mercado	Diária	6	R\$ 400,00	R\$ 2.400,00
Sub-Total						R\$ 7.635,60
VALOR TOTAL>>>						R\$ 69.895,60

R\$ 104,40