

## **ANEXO VI – PORTARIA MROSC CULTURA** PLANO DE TRABALHO DE TERMO DE FOMENTO

	DADOS E	INFORMAÇ	ÕES DA OSC		
Razão Social: Associação CRESCE DF					
Endereço: QS 304 Conj	unto 3 Lote (	01, Sala: 04 -	- Samambaia Sul - DF		
CNPJ: 08.466.173/0001	-01				
RA: Samambaia	UF: DF		CEP:72.306.503		
Site, Blog, Outros:					
Nome do Representante	e Legal: Edua	ardo Nascim	ento Campos		
Cargo: Presidente					
RG: 809795 Órgão Expedidor: CPF: 484.075.171-15					
Telefone Fixo: (61) 33583931					
E-Mail do Representant	e Legal: asso	ociacrescedf	@gmail.com		

	ACOMPAN	HAMENTO	DA PARCERIA		
Responsável pelo acom	Responsável pelo acompanhamento da parceria: Eduardo Nascimento Campos				
Função na parceria: Presidente da entidade					
RG:	Órgão Expedidor: SSP/DF		CPF: 484.075.171-15		
Telefone Fixo: (61) 3358	33931	Telefone C	elular: (61) 999674458		
E-Mail do Responsável: associacrescedf@gmail.com					



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

# **DESCRIÇÃO DO PROJETO**

TÍTULO DO PROJETO: ESCOLA MÓVEL DE GASTRONOMIA

PERÍODO DE EXECUÇÃO: 03 (três) meses

INÍCIO: 03/10/2022 TÉRMINO: 03/04/2023

## DESCRIÇÃO DO OBJETO:

O projeto tem a finalidade de desenvolver um mapeamento gastronômico, catalogando bares, restaurantes, trailers e food trucks da Região Administrativa do Gama. Além de qualificar profissionais na área da gastronomia e transformar os seus empreendimentos criativos em lucratividade. A qualificação será realizada com aulas teóricas e práticas para a preparação ao mercado de trabalho. Os interessados terão conhecimento no gerenciamento de negócios através do marketing digital e em estratégias para atrair novos clientes.

## JUSTIFICATIVA:

Brasília é considerada o terceiro polo da gastronomia nacional se destacando pela qualidade dos renomados chefs de cozinha, pelas diversificadas opções de lazer e turismo e pelos excelentes bares e restaurantes estabelecidos na capital nacional.

O projeto Escola Móvel de Gastronomia vai mapear, inventariar, organizar, catalogar e promover gratuitamente os empreendimentos ligados a alimentação da Região Administrativa do Gama.

Para valorizar a cultura e a identidade dos moradores das comunidades será organizado um guia como ferramenta de divulgação, dividido em 6 setores: Norte, Sul, Leste, Oeste, Central e de Indústria.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Cada empreendimento gastronômico visitado preencherá uma ficha com informações do seu estabelecimento comercial, contendo a quantidade de funcionários, início de suas atividades, lucro, despesas e quais as maiores dificuldades encontradas pelo setor.

Atualmente as empresas do ramo de gastronomia pagam taxas muito elevadas nas plataformas de delivery entre 12 a 27% do produto comercializado, o que inviabiliza o crescimento dos empreendimentos e dificulta a contratação de novos funcionários.

Devido a este problema, o projeto vai desenvolver um aplicativo próprio para a cidade o (FOOD GAMA), onde os estabelecimentos poderão cadastrar sua empresa de forma gratuita.

O aplicativo "FOOD GAMA", será um marketplace para que os empreendimentos gastronômicos da Região Administrativa do gama possam divulgar e vender seus produtos, sem mensalidade e pagamento de taxas.

Os comerciantes que optarem por se cadastrarem no aplicativo FOOD Gama, poderão inserir de forma prática e segura os seus produtos para serem adquiridos pelos seus clientes.

Com a implementação desta ferramenta digital, os empreendimentos terão mais uma importante plataforma de delivery na cidade, de forma organizada e setorizada.

Os estabelecimentos comerciais poderão contar ainda com a ajuda de profissionais do projeto, na área de marketing digital, contabilidade e gerenciamento das redes de mídias sociais.

O projeto também vai capacitar pessoas que sonham em montar o seu negócio gastronômico e que precisam de qualificação e informação referente a área que desejam atuar. Devido ainda a pandemia, nas aulas presencial seguiremos às normas estabelecidas pela OMS – Organização Mundial de Saúde e tomaremos as seguintes medidas de proteção e enfrentamento a COVID 19. Durante a ministrações dos cursos presenciais tomaremos todas as medidas de segurança e proteção contra a COVID 19. A equipe técnica estará



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

usando máscaras. Deixaremos o álcool gel 70% na entrada a disposição dos instrutores e dos colaboradores.

Redobraremos os cuidados e iremos higienizar a sala de aula móvel e os equipamentos das transmissões. O Projeto vai seguir todas as recomendações necessárias para prevenção do covid 19. Limpeza constante dos equipamentos utilizados nos cursos online, como microfones e demais equipamentos eletrônicos utilizados pelos instrutores e equipe técnica. Serão disponibilizados 5% das vagas para a inscrição de pessoas com deficiência física. Se as vagas não forem preenchidas poderão outras mulheres preencher as vagas em aberto.

## A. Ações previstas para fomentar a Cultura no Distrito Federal:

Baseado nas pautas desta secretaria, em especial o disposto na Lei Orgânica da Cultura (Lei Complementar N° 934 de 2017), principalmente no que tange os objetivos do Sistema de Arte e Cultura do Distrito Federal (SAC-DF), descrito no artigo 4° do caput, que diz: São objetivos do SAC-DF: (...) V – estabelecer parcerias entre os setores público e privado e as entidades sem fins lucrativos na cultura; X – ampliar o acesso da população à fruição de bens e serviço culturais, efetivando direitos culturais, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade social; XV – promover gestão pública compartilhada e participativa, potencializando as iniciativas culturais; XIX – estimular, divulgar e fomentar projetos culturais ou turísticos que já tenham reconhecimento do Poder Legislativo, instituídos em lei distrital ou federal; (...), além disso, ainda corroborando com os demais objetivos, o respectivo projeto contribui para o desenvolvimento social e combate à violência e, por fim, de acordo com diversas outras citações da mesma lei, a implementação corresponde às diretrizes da Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal, o que justifica a execução deste projeto.

O projeto visa criar uma Escola Móvel de Gastronomia que vai mapear, inventariar, organizar, catalogar e promover gratuitamente os empreendimentos ligados a alimentação



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

da Região Administrativa do Gama o que vai valorizar a cultura gastronômica e a identidade dos moradores da região, servindo de um guia não só do turismo gastronômico mas também de todas as outras formas vez que levará o turista a todos os pontos da região.

B. Ações previstas para fomentar a Economia Criativa no Distrito Federal:

Posicionar a cultura e a criatividade como pilares estratégicos para o desenvolvimento territorial integrado, considerando as potencialidades criativas do Distrito Federal e da RIDE-DF. O projeto em questão irá fomentar os agrupamentos, redes, arranjos e sistemas produtivos culturais locais, estimulando processos coletivos e colaborativos de experimentação, inovação e sustentabilidade.

Também estimularemos o desenvolvimento territorial a partir de intercâmbios entre as redes culturais locais, regionais, nacionais e internacionais, já que a gastronomia permite esse arranjo. É um de nossos valores garantir o respeito à cultura como direito de cidadania e à diversidade cultural como expressão simbólica e como atividade econômica, bem como promover o acesso aos meios de fruição, produção e difusão cultural.

Acreditamos que as ações deste projeto potencializarão iniciativas culturais, visando à construção de novos valores de cooperação e solidariedade, sendo certo que o projeto gerará renda para vários seguimentos da economia criativa e contará com serviços técnicos e especializados, inclusive de imprensa.

C. Importância social do projeto:

O projeto visa promover a gastronomia e com isso ajudar aos atingidos pelas ações do mesmo a enfrentar os obstáculos da vida, em especial os financeiros, além de colaborar no esforço do cidadão a provar para a sociedade que são capazes de realizar todos os seus objetivos como qualquer indivíduo, garantindo sua saúde mental, segurança e bem-estar.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Nesse cenário de luta, o empoderamento é evidenciado pela busca contínua por autonomia perante a diversos setores da sociedade, economia e política. As atividades artísticas culturais no geral ajudam a criar conexões sociais, o que amplia a rede de apoio e ajuda a aliviar a solidão e o isolamento. Também pode trazer benefícios para as funções cognitivas, estimulando a memória e ampliando os níveis de atenção.

Assim, pessoas com maior repertório cultural são mais capazes de fazer uma leitura crítica da realidade e possuem formação humana mais ampla. Portanto é fundamental a possibilidade de novas experiências, que podem incluir leitura, filmes, músicas, trocas de ideias, cursos, viagens, relacionamentos e tudo mais que proporciona novos conhecimentos e reflexões. Quando investimos em atividades culturais nosso cérebro recebe informações diferentes, passamos a conhecer novos pontos de vista, novas narrativas e entramos em contato com diversos modos de vida. Um repertório cultural vasto é primordial não apenas profissionalmente, para agregar cultura a seu trabalho, mas também para que nos desenvolvamos como seres humanos e nos tornemos capazes de interpretar melhor a realidade.

D. Ações previstas de acessibilidade, devendo incluir as ações para deficientes visuais:

Importante mencionar que o projeto ainda prevê ações de acessibilidade por meio da estrutura com recursos adaptados a deficientes no local de realização das atividades, como rampa, entre outros, e, ainda, a OSC se atentará aos dispositivos estabelecidos na Lei Distrital 6.858 de 2021, a fim de democratizar o acesso ao projeto.

O projeto contará com ações de acessibilidade à deficientes visuais conforme a demanda, agindo de forma inclusiva em todos os aspectos de acordo com as necessidades de seu público. Além disso, o respectivo projeto se aterá às medidas de segurança sanitária em função da pandemia do COVID-19, incentivando ao uso de máscaras, álcool em gel e distanciamento social.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993

CNPJ: 08.466.173/0001-01

Em atendimento à Lei Nº 6.858, de 27 de maio de 2021, será realizado no início de todas as ministrações das aulas online a audiodescrição ao vivo (pelo instrutor), com informações e características do espaço do estúdio, dos trajes do professor e da equipe técnica, assim como outras informações necessárias ao deficiente visual que está assistindo as aulas online.

Adendo 1: Seleção dos Oficineiros (Ausência de relação completa dos instrutores dos cursos com os respectivos currículos)

A seleção dos oficineiros atenderá a critérios de local de origem e atuação, tempo de trajetória cultural, sua identificação com o projeto, sua comprovação e/ou adequação com o valor de remuneração e em especial a sua formação, sendo que a seleção ocorrerá no período de pré-produção e serão listados por ofício ainda antes de cada evento.

Constitui um direito da OCS exercer a pré-produção e realizar a justa seleção dos profissionais, sendo que certamente restamos cientes de que o não cumprimento de tais despesas irá significar no descumprimento do objeto proposto e consequente devolução do valor do repasse.

## Adendo 2: Acessibilidade

Importante mencionar que muito embora o projeto tenha sua execução principal de forma online o mesmo ainda prevê ações de acessibilidade por meio da disponibilização de estrutura com recursos adaptados a deficientes no local de realização das atividades, como rampa, entre outros, e, ainda, a OSC se atentará aos dispositivos estabelecidos na Lei Distrital 6.858 de 2021, a fim de democratizar o acesso ao projeto.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Além disso, o respectivo projeto se aterá às medidas de segurança sanitária em função da pandemia do COVID-19, incentivando ao uso de máscaras, álcool em gel e distanciamento social.

## Adendo 3: Licenciamento e Locais de Execução

Cabe mencionar que a exigência de licenciamento não se aplica ao projeto em questão vez que sua estrutura que é altamente eficaz, eficiente e tecnológica se encontra em uma carreta, sendo móvel e obedecendo as normas de trânsito, podendo ser estacionada em um local próprio e realizar as atividades do projeto sem a necessidade de emissão de licença eventual.

Ademais a mesma possui Anotação de Responsabilidade Técnica devidamente consignada no órgão competente e válida, atendendo as normas aplicáveis.

Quanto aos locais de execução ainda será necessário exercer as atividades de préprodução in loco para verificar a melhor localidade para posicional a carreta.

# DETALHAMENTO DAS AÇÕES:

PRÉ-PRODUÇÃO: 03 a 05 de outubro de 2022.

Descrição da Atividade	Data	Local
Reunião de alinhamento para o cumprimento das metas e	03 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce-
abertura do projeto.	30 2022	



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Elaboração de identidade visual do projeto e impressão de materiais gráficos de acordo com a aplicação de marca da Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal;	03 a 04 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce- DF
Contratação de pessoal (RH e diretores, produtores e outros);	03 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce- DF
Definição e obtenção de autorizações para realização	03 a 04 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce- DF
Divulgação do projeto no site e nas mídias sociais.	Início em 03 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce- DF
Contratação dos prestadores de serviços.	03 de outubro de 2022	Sede da Associação Cresce- DF

PRODUÇÃO: 03 a 11 de outubro de 2022.

# Detalhamento da Ação:

 Divulgar o projeto nas mídias sociais para que estabelecimentos comerciais e demais residentes da Região Administração do Gama, possam se inscrever. Os participantes



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

deverão preencher uma ficha de inscrição no site

(<u>www.escolamoveldegastronomia.com.br</u>).

EXECUÇÃO: 11 de outubro a 20 de dezembro de 2022.

Detalhamento da Ação: Ministrar cursos na área de gastronomia de forma presencial e online.

## Ministrar os seguintes cursos:

## Curso de Confeitaria.

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

## Curso de Doceira.

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

## Curso de Salgadeira.

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

## Curso de Pizzaiolo(a).

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

## Curso de Garçom ou Garçonete:

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

## Curso de Vendas Online:

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

## Curso de Gerenciamento de Mídias Sociais:

Será ministrado um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total.

Módulo I (Turma 1<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.

Módulo I (Turma 2<sup>a</sup>) – Carga – Horária: 20 Horas. Aproximadamente 70 alunos.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

## **Produtos/ Resultados Esperados:**

- Aproximadamente 980 (Inscrições), sendo aproximadamente 280 inscrições para os cursos presenciais e 700 para os cursos online. Um mesmo participante poderá se inscrever para diferentes cursos e módulos.
- Cadastrar aproximadamente 100 empreendimentos gastronômicos, através do mapeamento a ser realizado.
- Inserir no aplicativo FOOD GAMA, aproximadamente 40 estabelecimentos comerciais.

As inscrições serão feitas pelo site do projeto e nos locais de desenvolvimento dos cursos. Nos cursos poderá haver a possibilidade de evasão de 20% na comprovação das inscrições dos participantes.

## Metodologia / Capacidade Técnico Gerencial:

Para desenvolvimento das atividades de capacitação serão ofertados 07 (Sete) cursos, com dois módulos (Turmas) com a carga horária de 20 horas cada.

Os cursos serão disponibilizados nas formas online e presencial para melhor atender a população.

Cada participante poderá se inscrever nos dois módulos e nos cursos que desejar, desde que tenha vagas.

Nos cursos online poderão ter inscrições de outras regiões administrativas.

## **CURSOS A SEREM DESENVOLVIDOS:**

• Curso de Confeitaria.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Capacitar profissionais para desenvolver e aprimorar técnicas de confeitaria, manejar utensílios, explorar ingredientes e elaborar decoração em bolos, biscoitos, cupcakes, sobremesas e cookies.

### Curso de Doceira.

Capacitar profissionais para produzir doces, guloseimas para padarias ou para o seu estabelecimento próprio.

## Curso de Salgadeira.

Capacitar profissionais para aprender a preparar massas para salgados fritos e assados. Os alunos(as) poderão trabalhar como autônomo ou contratado em lanchonetes, confeitarias, padarias, bares e restaurantes.

## Curso de Pizzaiolo(a).

Capacitar profissionais para aprender aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas, fazer montarem e finalização de pizzas.

## Curso de Garçom ou Garçonete:

Capacitar profissionais para atuarem em restaurante, bares, cafés, lanchonetes, realizando as funções normais da profissão ou se especializando em cursos para se formar maitre, barman ou somelier.

## Curso de Vendas Online (E-commerce).

O curso vai ensinar a Criação de Loja Virtual (E-commerce), como contratar hospedagem, registar domínio e montar programas de vendas nas empresas pela internet.

### Curso de Gerenciamento de Mídias Sociais:



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Nesse curso o aluno vai aprender as principais técnicas para atualizar, monitorar e gerar conteúdo para as páginas oficiais de uma marca ou empresa nas redes sociais. Além disto vai realizar um estudo sobre o perfil da empresa, qual o seu público-alvo, em qual plataforma ele mais se encontra, qual será o tipo de conteúdo a ser divulgado, a frequência de postagens, os investimentos destinados às mídias e anúncios patrocinados e quais são os objetivos com cada ação. A grande chave para uma boa gestão de redes sociais é ter as estratégias traçadas e os objetivos definidos para cada uma delas. O segundo passo é colocar em prática as campanhas e, por fim, analisar os resultados obtidos.

## Estratégias organizacionais dos cursos de capacitação:

- Os participantes deverão se inscrever para poder participar das aulas que serão ministradas por profissionais qualificados em cada área;
- Os professores terão a responsabilidade de monitorar e avaliar os resultados obtidos por cada aluno(a) durante o curso;
- Alguns cursos serão interativos com trabalhos a partir de aulas expositivas, com utilização de dinâmicas próprias (trabalhos em grupos do whatsapp, vídeos, sobre as profissões) para cada temática;
- Os Cursos serão ministrados com transmissão ao vivo pela plataforma do canal do YouTube (Escola Móvel de Gastronomia).
- Os cursos abordarão temáticas relativas a cada profissão que vão oferecer aos participantes subsídios para que possam conhecer a importância e responsabilidade da função que irão desempenhar no mercado de trabalho.
- Os cursos de capacitação online serão importantes para que os trabalhadores(doras),
   possam se preparar para um novo emprego ou pela manutenção com eficiência e
   qualidade de seus serviços prestados.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993

CNPJ: 08.466.173/0001-01

EXECUÇÃO: 11 de outubro a 20 de dezembro de 2022.

Ação: Realização do Mapeamento gastronômico:

Será desenvolvido uma coleta de dados para fazer a catalogação de empresas do setor gastronômico da Região Administrativa do Gama.

No mapeamento vamos inventariar os locais comerciais como bares, restaurantes, trailers e food trucks nos 06 setores da cidade: Norte, Sul, Leste, Oeste, Central e de Indústria.

O banco de dados do mapeamento será composto de informações sobre os comércios e atividades gastronômicas que estão instaladas na cidade.

Para elaboração do documento serão selecionados 100 restaurantes e/ou comércios da região. A pesquisa será feita de forma presencial ou por telefone, dividindo estabelecimento por categorias, estilo de cozinha, especialidade da casa, entre outros itens que tornarão o mapeamento útil para o consumidor, o comerciante e até mesmo para formulação de ações e políticas públicas no local.

O estudo a ser aplicado tem a finalidade de conhecer o número de empregos formais e informais a quantidade de trabalhadores por estabelecimento, valor da remuneração média e o faturamento anual das empresas.

EXECUÇÃO: 11 de janeiro a 17 de março de 2023

Ação: Produção do aplicativo "FOOD GAMA".

Criar um aplicativo regional de delivery onde os comerciantes do setor gastronômico, possam inserir de forma prática e segura os seus produtos a serem adquiridos pelos seus clientes.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Este aplicativo ficará disponível a todos as empresas de gastronomia da região administrativa do gama, sem pagamento de taxas e mensalidades.

Com a implementação desta ferramenta digital, os empreendimentos terão mais uma importante plataforma de delivery na cidade, de forma organizada e setorizada.

PÓS-PRODUÇÃO: 20 de março a 03 de abril 2023.

Ação: Comprovação dos produtos e serviços prestados;

- Pagamento dos serviços realizados;
- Organização do material de registro do evento;
- Finalização dos relatórios de execução;
- Avaliação dos resultados alcançados com a execução do projeto;
- Relatórios e formulários de prestação de contas final.

## **Objetivo Geral:**

O projeto tem a finalidade de desenvolver um mapeamento gastronômico, catalogando bares, restaurantes, trailers e food trucks da Região Administrativa do Gama. Além de qualificar profissionais na área da gastronomia e transformar os seus empreendimentos criativos em lucratividade. A qualificação será realizada com aulas teóricas e práticas para a preparação ao mercado de trabalho. Os interessados terão conhecimento no gerenciamento de negócios através do marketing digital e em estratégias para atrair novos clientes.

## **Objetivo Específico:**



- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Confeitaria. Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Doceira. Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Salgadeira. Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Pizzaiolo(a). Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Garçom ou Garçonete. Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Vendas Online. Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).
- Realizar aproximadamente o cadastro de 140 inscrições de participantes, com idade superior a 16 anos, para participarem do Curso de Gerenciamento de Mídias Sociais.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Sendo aproximadamente 70 inscrições no Módulo I (1ª Turma) e aproximadamente 70 inscrições no Módulo II (2ª Turma).

- Inserir aproximadamente 40 estabelecimentos comerciais gastronômicos na plataforma de delivery no aplicativo "FOOD GAMA" a ser criado pelo projeto.
- Fazer o mapeamento gastronômico em aproximadamente 100 estabelecimento comercial, catalogando bares, restaurantes, trailers e food trucks da Região Administrativa do Gama.

## Público Alvo/ Benificiários Direto e Indiretos:

**Público Alvo:** Aproximadamente 960 (Novecentos e sessenta) inscrições para o desenvolvimento do projeto. Idade mínima 16 anos.

**Público Alvo:** Aproximadamente 100 estabelecimentos gastronômicos da região administrativa do gama serão mapeados e catalogados.

**Público Alvo:** Aproximadamente 40 estabelecimentos gastronômicos que serão inseridos no aplicativo FOOD GAMA.

**Beneficiários Indiretos**: Aproximadamente 20.000 visualizações com as transmissões das videoaulas.

Monitor	ramento e avaliação	das Atividades	
META / ETAPA	NOME DA META/ETAPA	PRODUTO ESPERADO	FORMA DE AFERIÇÃO
1	Contratação da Equipe	de Execução do projet	0
1.1	Fazer seleção entre os profissionais que vão		Contrato entre a Associação Cresce e os
	ministrar os cursos		Instrutores a serem contratados, bem como



1.2	Contratação das Estruturas (Unidade Móvel, Serviços Gráficos,	Empresas prestadoras de serviços a serem contratadas.	nota fiscal da prestação do serviço, fotos e relatório do desenvolvimento da ministração dos cursos, através do cadastro no site e nos locais de realização do projeto.  Contrato entre a Associação Cresce e as empresas prestadoras de serviço, bem como nota
	Equipamentos de Audiovisual e demais itens que compõe o projeto)		fiscal emitida, além de fotos e relatórios demostrando a execução dos serviços.
2	Ministração dos Curso	S	
2.1	Disponibilidade de aproximadamente 980 inscrições nos cursos.	- 980 Inscrições. Abertos de forma presencial para moradores da Região Administrativa do Gama e Abertos de Forma Online para toda a população do Distrito Federal.	Ficha de inscrição preenchida pelas participantes no site e nos locais de realização do projeto.
3	Mapeamento Gastronô	mico e o Aplicativo FOC	DD GAMA.
3.1	Desenvolver um mapeamento gastronômico, catalogando bares, restaurantes, trailers e food trucks da Região Administrativa do Gama.	- Aproximadamente 100 empresas ou microempreendedores.	
	Inserir estabelecimentos comerciais gastronômicos na	- Aproximadamente 40 empresas ou microempreendedores.	Cadastro no Aplicativo FOOD GAMA.



	plataforma de delivery no aplicativo "FOOD GAMA" a ser criado pelo projeto.		
4	Conclusão e Avaliação	do Projeto	
4.1	Entrega da lista de inscrições das participantes dos Cursos.	980 inscrições nos dois	,
4.2	Elaborar relatório final de avaliação e prestação de contas	Documentos contábeis	Comprovação de Despesas, contratos e notas fiscais para o relatório de prestação de contas.

CRONOGRAMA EXECUTIVO					
AÇÃO	INÍCIO	TÉRMINO			
1. Pré-Produção	03/10/2022	11/10/2022			
2. Produção e Execução do projeto	11/10/2022	20/12/2022			
3. Produção do APP	11/01/2023	17/03/2023			
4. Pós-produção com emissão dos relatórios finais de prestação de contas do projeto, entrega da produção dos Vídeos com depoimentos das mulheres criativas	20/03/2023	03/04/2023			

MARCOS EXECUTORES				
AÇÃO	INÍCIO	TÉRMINO		
Contratação da Equipe de execução do projeto.	03/10/2022	04/10/2022		
Período de inscrição das atividades do projeto.	03/10/2022	11/10/2022		
Ministração dos Cursos de Confeiteira, Doceira, Salgadeira, Garçom e Garçonete, Pizzaiolo, Vendas Online e Gerenciamento de Mídias Sociais.	11/10/2022	20/12/2022		



Realização do mapeamento gastronômico	10/10/2022	30/12/2022
Desenvolvimento do Aplicativo FOOD GAMA e cadastro	11/01/2023	17/03/2023
das empresas de gastronomia na plataforma.		
O Link das transmissões do Youtube serão enviados para a comissão gestora do projeto. Também serão enviados o link do site do projeto www.escolamoveldegastronomia, que já estará disponível para as inscrições e informações referente as atividades.	11/10/2022	20/12/2022
Conclusão e Avaliação do Projeto	20/03/2023	03/04/2023
Entrega de relatório	03/04/2023	03/04/2023

## **CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

Outubro de 2022 - Parcela única R\$ 850.000,00 (Oitocentos e Cinquenta Mil Reais)

	CRONOGRAMA FÍ	SICO-FINAI	NCEIRO		
Item	Descrição	Unidade de Media	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
Meta	1 - Contratações de Recursos Humar	os	•	1	
1.1	Coordenador Administrativo - Responsável pela gestão financeira e contratação dos serviços de gestão, execução e prestação de contas do projeto, incluindo: acompanhamento técnico de todo o processo de execução do projeto; estruturação da gestão e execução dos contratos, conf. exigências de parceiros/apoiador, visando o atendimento às normas e contrapartidas; elaboração da prestação de contas de acordo com normas legais e contratuais; acompanhamento e fiscalização da execução.	Semana	10	R\$ 850,00	R\$ 8.500,00



1.2	Coordenação Geral - Profissional responsável pela produção geral do projeto, incluindo, produção, acompanhamento da equipe de campo, supervisão de toda a montagem, operacionalização dos projetos estruturais, é um quadro externo ao Instituto contratado com o objetivo de agregar experiência de produção de eventos ao projeto.	Semana	10	R\$ 850,00	R\$ 8.500,00
1.3	Operador de Mesa de Corte - Profissional responsável por operar as imagens das transmissões das vídeo aulas.	Serviço	50	R\$ 320,00	R\$ 16.000,00
1.4	<b>Técnico de Gravação de Áudio</b> - Responsável técnico pelo áudio das transmissões das vídeo aulas.	Serviço	50	R\$ 220,00	R\$ 11.000,00
Subt	otal:				R\$ 44.000,00
	02 - Contratação de Instrutores para	os cursos d	de capaci	tação nas á	•
uasu	ronomia.				
2.1	Instrutor(ora) do Curso de Confeitaria - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.	horas	40	R\$ 160,00	R\$ 6.400,00



	turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.				
2.3	Instrutor(ora) do Curso de Salgadeira - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.	horas	40	R\$ 160,00	R\$ 6.400,00
2.4	Instrutor(ora) do Curso de Pizzaiolo(ola) - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.	horas	40	R\$ 160,00	R\$ 6.400,00
2.5	Instrutor(ora) do Curso de Garçom ou Garçonete - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por	horas	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00



	turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.				
2.6	Instrutor(ora) do Curso de Vendas Online (E-commerce) - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.	horas	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00
2.7	Instrutor(ora) do Curso de Gerenciamento de Mídias Sociais - Responsável por ministrar um curso com a carga horária de 20 horas. Sendo duas turmas. O curso será ministrado para 20 alunos de forma presencial e disponibilizado para 50 alunos de forma online, em cada turma. Aproximadamente 70 alunos por turma; 140 Alunos no total. Neste valor está incluído os insumos das aulas.	horas	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00
2.8	Designer Gráfico - Profissional responsável por criação de todas as peças gráficas do projeto, além das peças para mídias sociais e do projeto Escola Móvel de Gastronomia.	Semana	10	R\$ 350,00	R\$ 3.500,00



2.9	Editor de Vídeos - Profissional que tenha experiência em postagem de vídeos nas redes sociais, facebook e youtuber. Este profissional será responsável pelas postagens do conteúdo que serão produzidos durante o projeto.	Serviço	50	R\$ 366,40	R\$ 18.320,00
2.10	Vinheta 1 - Serviço de criação de vinhetas de aberturas dos cursos do projeto Escola Móvel de Gastronomia, com pelo menos 01 minuto. Produção e Edição.	Serviço	7	R\$ 1.800,00	R\$ 12.600,00
2.11	Vinheta 2 - Serviço de criação de vinheta de abertura e de encerramento do projeto Escola Móvel de Gastronomia. Edição e produção do vídeo com até 02 minutos.	Serviço	2	R\$ 2.100,00	R\$ 4.200,00
Subto	otal:		•		R\$
B# - 4 -	0 1	4			77.420,00
weta	3 - Locação de Equipamentos e estru	tiira mavai			
	<u> </u>	1	1	D.A.	DΦ
3.1	Locação de Carreta com Cavalo Mecânico - Locação, Montagem e	Diárias	50	R\$ 6.424,00	R\$ 321.200,00



	- Opção 03: Sala 12 m² Opção 04: Sala 52 m² Patolamento (Sistema de Estabilização) - Sistema de patolamento hidráulico, providos por 04 (quatro) pés, localizados em pontos estratégicos, acionado por meio de válvulas direcionais Ar Condicionado - Sistema de ar condicionado com 03equipamentos de 24.000 btu's de potência Elevador e rampa de acesso para pessoas com deficiência Mobiliário disponível dentro da carreta: 100 cadeiras, 05 mesas, 20 computadores Notebooks com acesso à internet e 04 armários, 15 luminárias no teto embutido.				
3.2	Cinegrafista - Empresa capacitada e com experiência com Cinegrafistas Profissionais, Responsáveis pelo registro das filmagens e captação das gravações das vídeo aulas (02 Profissionais por dia, durante 50 dias (Cada profissional deverá trabalhar 06 horas por dia, onde 1 profissional das 8h ás 14h e 1 profissional das 14h ás 20h).	Serviço	100	R\$ 370,00	R\$ 37.000,00
3.3	Estabilizador de Imagem - Locação de 01 equipamento do Tipo Gimbal acessório indispensável para estabilidade de imagens em filmagens.	Diárias	50	R\$ 82,00	R\$ 4.100,00
3.4	Mesa de Corte Black Magic - Locação de equipamento de mesa para corte de câmara ao longo das lives ao vivo, com capacidade para até 08 filmadoras com qualidade de 4k. 01 Mesa para capacidade de 8 câmeras.	Diárias	50	R\$ 820,00	R\$ 41.000,00



3.5	Filmadoras e Câmeras para Transmissão das Vídeo Aulas - Locação de equipamento profissional com capacidade para filmagens nas transmissões ao vivo pelo Youtuber. Preferencialmente: 02 Sony Filmadoras NXCAM HXR-NX5N, 01 - Canon T6i com Lente Canon Ef 50mm, 01 - Canon T4i com Lente Canon Ef 50mm, 04 Câmera Robótica.	Serviço	50	R\$ 950,00	R\$ 47.500,00
3.6	Ilha de Edição - Locação de equipamentos para transmissão, contendo, preferencialmente: 02 Desktop i9 nona geração com o programa de transmissão, Monitor LG 32, Monitor de Áudio Yamaha HS5. Fone JBL time 500 e TV OAC 40. Áudio Behringer U-PHORIA - UM2.	Diárias	50	R\$ 760,00	R\$ 38.000,00
3.7	Tripé para Filmadora - Locação de equipamento de suporte para filmadora com cabeça hidráulica (03 por dia) 50 dias. 50 diárias.	Diárias	50	R\$ 284,00	R\$ 14.200,00
3.8	Sonorização - Locação de equipamento de som para as transmissões dos vídeos aulas no projeto Escola Móvel de Gastronomia. Sistema de som : Dois retornos de cão de 12 polegadas cada, Mesa de som digital com 32 canais com 16 auxiliar, 4 fone de ouvido , 1 amplificador de fone com 8 canais, 2 microfone sem fio , 1 muticabo com 12 vias, 10 cabo de microfone XLR padrão, 15 cabo P10, 4 cabo de fone, 8 régua de energia. Dois monitores yamaha hs5; 3 microfones de lapela sennheiser EW 122P G4 ou similar; 2 microfones boom Rode para captação ambiente	Diárias	50	R\$ 1.420,00	R\$ 71.000,00



	ou similar; 2 microfone headset shure ou similar.				
3.9	Serviço de Mapeamento - Contratação de uma Empresa para fazer o mapeamento gastronômico, catalogando bares, restaurantes, trailers e food trucks da Região Administrativa do Gama. A empresa deverá ter uma equipe para fazer os cadastros dos estabelecimentos de forma presencial e por telefone. A Empresa contratada deverá disponibilizar informações de aproximadamente 100 estabelecimentos gastronômicos.	Diárias	50	R\$ 1.500,00	R\$ 75.000,00
3.10	Aplicativo - Contratação de uma Empresa para a criação do aplicativo "FOOD GAMA". Está empresa deverá criar todos os mecanismos necessários para a funcionalidade de um delivery para empresas da Região Administrativa do Gama. E empresa deverá cadastrar no mínimo 40 estabelecimentos gastronômicos.	Serviço	1	R\$27.000 ,00	R\$ 27.000,00
Subto	otal:				R\$ 676.000,00
Meta	4 - Contratações Gráficas e de Divulg	jação <u> </u>			
4.1	Camisetas - Confecção de camisetas conforme grade da equipe em malha fio 30.1 com Silkscreen em 4/4 cores.	Unidade	100	R\$ 27,50	R\$ 2.750,00
				21,00	2.700,00



4.2	Banner Lona Front - 440 G - Ferragem e Instalação - Placa - Comprimento: 10,00, Altura: 2,00. 03 Lona 20,00 - Total: 60,00 Metros.	m²	60	R\$ 65,00	R\$ 3.900,00
4.3	Adesivo - Contratação de Plotagem e instalação de adesivo no Caminhão - Plotagem com 100 metros quadrados.	m²	100	R\$ 85,00	R\$ 8.500,00
4.4	Folders - Confecção de folders em couchê até 170g, 14x21. Este material será utilizado para ser distribuído no comercio e em outros locais para a inscrições do projeto Escola Móvel de Gastronomia.	Unidade	5000	R\$ 0,37	R\$ 1.850,00
4.5	Serviço de Registro Fotográfico - Contratação de um fotógrafo profissional para registro fotográfico durante as aulas presenciais e online, com cobertura completa.	Serviço	50	R\$ 280,00	R\$ 14.000,00
4.6	Assessor de Imprensa Jornalista - Responsável para Acompanhamento do projeto em toda a sua demanda de publicidade e relação de imprensa, inclusive com a comunicação oficial do GDF.	Semana	10	R\$ 350,00	R\$ 3.500,00
4.7	Site Criação - Construção do Site ESCOLA MÓVEL DE GASTRONOMIA conforme todos os objetivos do projeto em harmonia com os demais profissionais do projeto.	Serviço	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
4.8	Site Planejamento e Gerenciamento - Planejamento, desenvolvimento e gerenciamento do site do projeto e demais redes sociais, durante a execução do projeto (www.escolamoveldegastronomia.com.br).	Semana	10	R\$ 1.369,00	R\$ 13.690,00



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

4.9	Impressão de Banner - Contratação de empresa especializada para prestação ser serviço de confecção de banner em lona vinílica com acabamento em ilhós em 04 cores, em alta resolução.	Quadrado	30	R\$ 63,00	R\$ 1.890,00
Subt	otal:				R\$ 52.580,00
TOTA	AL>>>				R\$ 850.000,00

ANEXOS
[x] EQUIPE DE TRABALHO (OBRIGATÓRIO)
[x] PLANO DE COMUNICAÇÃO
[x] PLANO DE MOBILIZAÇÃO DE RECURSOS COMPLEMENTARES
[] OUTROS. Especificar:

## Glossário de Apoio

#### Concedente

Órgão ou entidade da administração pública, responsável pela transferência dos recursos financeiros e pela descentralização dos créditos orçamentários destinados à execução do objeto da parceria.

## Convenente

Entidade privada sem fins lucrativos, com a qual a administração pública pactua a execução de projetos e atividades de interesse recíproco; também entendido como contratado no âmbito do Contrato de Repasse.

### Contrapartida

É a parcela de recurso próprio que as entidades privadas sem fins lucrativos (atuando no polo convenente) devem aplicar na execução do objeto da parceria, devendo ser estabelecida de modo compatível com a capacidade financeira da respectiva unidade beneficiada, em conformidade com os percentuais fixados na Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO para o exercício.



Qs. 304, Conjunto 03 lote 01 sala 04 – Samambaia Sul / DF - CEP 72. 306503 Telefone: (61) 99967-4458 / 99617-8993 CNPJ: 08.466.173/0001-01

Declaramos que a OSC Associação CRESCE-DF informa que não se enquadra na vedação do no Art. 40 da Portaria nº 21/2020 - SECEC, bem como que cumprimos o previsto nos artigos 41 e 42 da citada Portaria, a saber:

- Art. 41. As compras e contratações realizadas pela OSC deverão adotar métodos usualmente utilizados pelo setor privado, sem necessidade de procedimento de concorrência ou exigência de certidões dos seus fornecedores, desde que os custos dos itens do plano de trabalho sejam compatíveis com os valores praticados no mercado, conforme análise de compatibilidade disposta no art. 31 desta Portaria.
- Art. 42. O gestor ou comissão gestora da parceria deve, no exercício das competências descritas no art. 52 do Decreto MROSC:
- I acompanhar sistematicamente a execução do objeto, inclusive por meio de visitas no local da execução da parceria, bem como registro fotográfico com as suas devidas identificações, quando houver:
- II coletar informações que subsidiem a análise de execução do objeto e a elaboração de relatório técnico de monitoramento e avaliação, podendo solicitar às OSCs, a qualquer tempo, documentos que julgar necessários;
- III recomendar melhorias na forma de execução do objeto da parceria, com base no disposto no Plano de Trabalho;
- IV recomendar ao Secretário a instauração de processo administrativo para aplicação de sanção à OSC, conforme § 5º do art. 74 do Decreto MROSC;
- V orientar as OSCs para adequada elaboração do Relatório de Execução do Objeto na fase de prestação de contas, do Relatório de Execução Financeira, se houver, e sobre a possibilidade de apresentação de Plano de Ação Compensatória; [...]
- VII receber as comunicações de remanejamentos de pequeno valor e aplicação de rendimentos ativos financeiros;
- VIII verificar o cumprimento pela OSC dos seus deveres de transparência e diligenciar para que a administração pública cumpra os seus deveres de transparência, inclusive prestando as informações de que trata o art. 61 desta Portaria MROSC Cultura;
- VIII verificar o cumprimento pela OSC dos seus deveres de transparência; [...]
- X solicitar à DPF/SUAG a emissão de guia de recolhimento nos casos de devolução de valores.
- X encaminhar à DPF/SUAG a solicitação de emissão de guia de recolhimento nos casos de devolução de valores de que trata o § 3º do art. 51 desta Portaria.
- XI notificar o descumprimento das normas de divulgação e comunicação, bem como recomendar à instância competente, sanções cabíveis para cada caso.

Brasília, 29 de setembro de 2022.

Eduardo Nascimento Campos

Juvielo D. Tampos

Presidente
CRA-DF: Nº 03-03270