



## PLANO DE TRABALHO

### 1 - DADOS CADASTRAIS

NOME DA INSTITUIÇÃO: ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DAS GUARITAS		C.N.P.J.: 04.237.831/0001-32	
TIPO DE ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: ASSOCIAÇÃO DE MORADORES		<input checked="" type="checkbox"/> Sem Fins Lucrativos <input type="checkbox"/> Cooperativa <input type="checkbox"/> Religiosa	
ENDEREÇO: ERS-625, estrada das Guaritas, S/N			
BAIRRO: 3º Distrito	CIDADE: Caçapava do Sul	U.F RS:	CEP: 96570-000
TELEFONE: ( 51 ) 99704-7238	E-MAIL: osmarluizengenheiro@gmail.com		
NOME DO RESPONSÁVEL: Osmar de Moura Luiz Junior		CPF: 622.546.260-00	
PERÍODO DE MANDATO: 01/2023 a 01/2025	CARTEIRA DE IDENTIDADE/ÓRGÃO EXPEDIDOR: 5014848542 – SSP-RS	CARGO: Presidente	
ENDEREÇO Av Benjamin Constante – 531, ap 201		CEP: 96570-000	

### 2 PROPOSTA DE TRABALHO

NOME DO PROJETO: <b>Festival da Carne Ovina</b>	PRAZO DE EXECUÇÃO	
	INICIO	TERMINO
	01/08/2024	31/12/2024

#### PÚBLICO ALVO:

- 1- Amantes de carne de alta qualidade que valorizam a produção sustentável e a criação a pasto nativo, sem uso de confinamento ou suplementos.
- 2- Consumidores interessados em experimentar carnes diferenciadas e com sabores únicos, conhecendo a tradição e a qualidade da carne de ovinos das Guaritas.
- 3- Apreciadores de harmonizações gastronômicas, como vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais, que complementam bem o sabor da carne ovina especial da região.

Esta parceria foca em promover o potencial único da região de Caçapava do Sul, especificamente no tocante à produção da carne de ovinos das Guaritas.

#### Realidade:

- A região das Guaritas em Caçapava do Sul destaca-se pela produção de carne ovina diferenciada, proveniente de animais criados de forma sustentável a pasto nativo, sem confinamento ou uso de ração/suplementos.
- A carne ovina das Guaritas é reconhecida por sua maciez, sabor único e alta qualidade, harmonizando bem com vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais locais, que também são produzidos na região.
- Apesar do potencial da região, o consumo per capita de carne ovina no Rio Grande do Sul é baixo em comparação com outros países e regiões, como a China e o Uruguai.

#### Nexo com as atividades e metas:

- A parceria entre a Associação dos moradores das Guaritas e a prefeitura pode visar promover a carne de ovinos das Guaritas através de eventos, festivais e iniciativas que destaquem a qualidade do produto.

W J SA

- Incentivar o turismo gastronômico na região, atraindo visitantes interessados em degustar a carne ovina especial das Guaritas e experimentar as harmonizações locais.
- Desenvolver estratégias de marketing para ampliar a divulgação e o consumo da carne ovina das Guaritas, tanto localmente quanto em outras regiões do estado e do país.

Essas ações têm o potencial de impulsionar a economia local, valorizando a produção sustentável e diferenciada da região e fortalecendo a identidade gastronômica das Guaritas em Caçapava do Sul.

#### JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO:

A proposição de um festival da carne ovina nas Guaritas, se justifica pela oportunidade de destacar e promover a qualidade diferenciada e sustentável desse produto local. Com um consumo per capita de carne ovina significativamente baixo no Rio Grande do Sul em comparação com outros Países, como a China e o Uruguai, esse festival pode servir como uma vitrine para divulgar a carne de ovinos das Guaritas. Ao celebrar a tradição e excelência na criação a pasto nativo, sem confinamento ou uso de ração, o festival não apenas valoriza a produção local, mas também atrai a atenção de consumidores em busca de experiências gastronômicas autênticas. Além disso, a possibilidade de harmonização com vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais da região cria um ambiente propício para apreciação e descoberta, contribuindo para o desenvolvimento econômico e turístico da comunidade local..

### 3 OBJETIVOS

#### 3.1 GERAIS

Promover e valorizar a carne ovina da região de Caçapava do Sul, em especial das Guaritas, destacando suas características diferenciadas e incentivando o aumento do consumo local e regional.

#### 3.2. ESPECÍFICOS

- Introduzir a carne ovina das Guaritas em novos mercados e promover a sua aceitação entre consumidores locais e turistas.
- Estimular a produção sustentável de carne ovina, destacando os benefícios do pasto nativo e da criação sem o uso de ração ou suplementos.
- Fomentar parcerias com produtores locais, vinícolas, produtores de azeites de oliva e cervejarias artesanais para fortalecer a cadeia produtiva e promover a combinação de sabores locais.
- Educar o público sobre as vantagens nutricionais e gastronômicas da carne ovina em comparação com outras fontes de proteína animal.
- Criar uma experiência gastronômica única, com eventos como degustações, harmonizações com vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais, e aulas práticas de culinária com carne ovina.

Esses objetivos podem servir como base para um planejamento mais detalhado do festival da carne ovina na região de Caçapava do Sul, destacando a qualidade e os aspectos únicos da carne produzida nas Guaritas..

### 4. METODOLOGIA

- Levantamento de Parceiros e Patrocinadores:
  - Identificação e contato com produtores locais, vinícolas, produtores de azeites de oliva, cervejarias artesanais e outros parceiros potenciais.
  - Estabelecimento de parcerias estratégicas para o evento.
- Planejamento do Evento:
  - Definição de datas, localização e estrutura do festival.
  - Elaboração de um programa com diversas atividades, como degustações, workshops, concursos gastronômicos e aulas de culinária.
- Divulgação e Marketing:
  - Desenvolvimento de uma campanha de marketing para promover o festival e seus destaques, como a carne ovina das Guaritas e as harmonizações com vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais.
  - Utilização de redes sociais, panfletos, anúncios locais e parcerias com a imprensa para aumentar a visibilidade do evento.

#### 4. Execução do Festival:

- Implementação de todas as atividades planejadas, garantindo que os participantes tenham uma experiência única e memorável.
- Coordenação de equipes, controle logístico e atendimento ao público durante o evento.

#### Forma de Execução das Atividades:

##### 1. Realização de Degustações e Harmonizações:

- Organização de estações onde os participantes poderão experimentar diferentes pratos à base de carne ovina, combinados com vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais.

##### 2. Workshops e Aulas de Culinária:

- Agendamento de sessões práticas para ensinar preparo de pratos com carne ovina e suas combinações saborosas.

##### 3. Concurso Gastronômico:

- Lançamento de um concurso para incentivar a criatividade dos chefs locais na elaboração de receitas inovadoras com carne ovina, com premiações para os destaques.

#### Cumprimento das Metas:

##### 1. Aumento do Consumo Local de Carne Ovina:

- Estabelecer como meta um incremento percentual no consumo per capita de carne ovina na região após a realização do festival.

##### 2. Promoção da Cadeia Produtiva Local:

- Incentivar a colaboração e visibilidade dos produtores locais e da gastronomia regional, visando fortalecer a economia e o turismo na região.

Ao seguir essa estrutura e adaptá-la às necessidades específicas do festival da carne ovina, será possível alcançar os objetivos propostos e promover de forma eficaz a carne ovina das Guaritas e a cultura gastronômica local.

## 5. METAS E RESULTADOS ESPERADOS:

### 5.1 - DESCRIÇÃO DAS METAS E DE ATIVIDADES OU PROJETOS A SEREM EXECUTADOS, DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICA DO OBJETO:

#### 1. Aumentar o consumo de carne ovina na região:

- Atividades:
  - Realizar campanhas de conscientização sobre os benefícios da carne ovina local.
  - Oferecer degustações e workshops para educar o público sobre as qualidades da carne ovina das Guaritas.
  - Estabelecer parcerias com restaurantes locais para incluir pratos à base de carne ovina em seus cardápios.

#### 2. Promover a gastronomia regional e os produtos locais:

- Atividades:
  - Incentivar a colaboração com produtores de vinhos, azeites de oliva e cervejas artesanais da região.
  - Organizar um concurso gastronômico com pratos que realcem a carne ovina e as harmonizações propostas.

#### 3. Estimular o turismo gastronômico na região:

- Atividades:
  - Criar pacotes turísticos que incluam a participação no festival da carne ovina.
  - Divulgar o evento em plataformas de turismo e gastronomia.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Planejamento e Organização								
Divulgação e Marketing								
Realização do Festival								
Avaliação dos Resultados								

Handwritten signatures and initials in blue ink.

## 5.2 – RESULTADOS ESPERADOS:

1. Aumento significativo no consumo de carne ovina na região.
2. Fortalecimento da identidade gastronômica local e valorização dos produtos regionais.
3. Atração de visitantes para o evento, estimulando o turismo na região.

## 5.3 – PARÂMETROS PARA AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS:

1. Pesquisas de mercado para medir o aumento no consumo de carne ovina.
2. Feedback dos participantes e expositores do festival.
3. Número de pacotes turísticos vendidos e aumento na atividade turística na região.

## 5.4 – DESCRIÇÃO DAS AÇÕES

Meta	Ações		
1	Planejamento	1	Definição do local, datas e estrutura do evento.
		2	Seleção e convite de expositores e palestrantes
		3	Elaboração de programas de degustações, workshops e atividades paralelas
2	Divulgação	1	Desenvolvimento de material promocional e divulgação do evento em diversos canais
		2	Enviar convites e divulgar em rádios, tv's e jornais
		3	Convidar RBS para participar
3	Realização	1	Realizar o evento em 16/11, pós feriado
4	Avaliação	1	Realizar reunião e avaliar os resultados

## 6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META, ETAPA OU FASE)

META	ETAPA/FASE	ESPECIFICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO		DURAÇÃO	
			UNIDADE	QUANTIDADE	INÍCIO	TÉRMINO
1	1	Planejamento e execução	Uni	1	Ago	Set
2	2	Divulgação e Marketing	Canais	20	Agos	Out
3	3	Realização do Festival	evento	1	16/11	16/11
4	4	Avaliação dos Resultados	Uni.	1	Nov	Jan

## 7. PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS (R\$1,00)

RECEITA	TOTAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
PROPONENTE	1.886,66	1.886,66	1.886,66
CONCEDENTE	5.000,00	5.000,00	5.000,00
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>6.886,66</b>	<b>6.886,66</b>	<b>6.886,66</b>
<b>Despesa</b>	<b>TOTAL</b>	<b>VALOR MENSAL</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
PROPONENTE	1.886,66	1.886,66	1.886,66

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*

CONCEDENTE	5.000,00	5.000,00	5.000,00
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>6.886,66</b>	<b>6.886,66</b>	<b>6.886,66</b>

### 8. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$ 1,00)

(considerar como primeiro mês o de início do projeto)

#### 8.1. CONCEDENTE

	1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês
Meta						
1,2 e 3	5.000,00					
Meta						
1,2 e 3						

#### 8.2. PROPONENTE - ORGANIZAÇÃO PARCEIRA (CONTRAPARTIDA)

	1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês
Meta						
1,2 e 3		886,66	1.000,00			
Meta						
1,2 e 3						

### 9. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

UNID	ESPECIFICAÇÃO DA DESPESA	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
	<b>Material de Consumo</b>		
1	Aquisição de itens alimentares e matérias de consumo evento , pela Concedente	2.000,00	2.000,00
1	Aquisição de itens alimentares e matérias de consumo evento , pela Proponente	666,66	666,66
2	Botijões de Gás	110,00	220,00
	<b>Serviços de Terceiros – Pessoa Física</b>		
1	Serviço de som para o evento	1.000,00	1.000,00
	<b>Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica</b>		
1	Serviço de divulgação em mídia e convites	3.000,00	3.000,00
	<b>Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução</b>		

18

	<b>Equipamentos Permanentes</b>	
	<b>Remuneração da equipe encarregada da execução do Plano de Trabalho</b>	
	<b>Total R\$</b>	<b>R\$ 6.886,66</b>

## 10. PRESTAÇÃO DE CONTAS

### MODO E PERIODICIDADE DAS PRESTAÇÕES DE CONTAS

- 30 ( trinta ) dias contados do recebimento do repasse mensal.
- 30 ( trinta ) dias contados do término da vigência.

### PRAZO DE ANÁLISE DA PRESTAÇÃO DE CONTAS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

- 150 dias, contados da data de seu recebimento ou do cumprimento de diligência determinada, prorrogável justificadamente por igual período.

Local e Data: Caçapava do Sul, 28 de Julho de 2024

Representante Legal da OSC ( Nome e CPF): Osmar de Moura Luiz Junior (CPF 622.546.260,00)

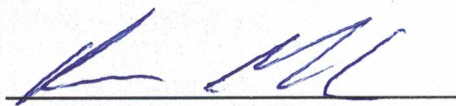
## 11. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, declaro, para fins de comprovação junto ao MUNICÍPIO, para efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito ou situação de inadimplência com a Administração Pública Municipal ou qualquer entidade da Administração Pública, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no orçamento do Município para aplicação na forma prevista e determinada por este Plano de Trabalho.

Pede Deferimento.

Caçapava do Sul, 29 de Julho de 2024

Local e Data

  
Organização da Sociedade Civil



# Manifestação de Interesse Social

## Proposta da Comunidade ou da OSC

<b>Edital 3632</b>			
<b>1 Identificação do Subscritor da Proposta</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> organização da sociedade civil ( ) movimento social ( ) cidadãos			
<b>Nome</b>		<b>CNPJ/CPF</b>	
Associação dos Moradores das Guaritas		04.237.831/0001-32	
<b>Endereço</b>			
RS 625, Guaritas, SN			
<b>Cidade</b>	<b>U.F.</b>	<b>CEP</b>	<b>DDD/Telefone</b>
Caçapava do Sul	RS	96570-000	
<b>Nome do Responsável</b> (em caso entidade/movimento social)			<b>CPF</b>
Osmar de Moura Luiz			622.546.260-00
<b>C.I./Órgão Expedidor</b>	<b>Cargo</b>	<b>Telefone</b>	
5014848542 – SSp-RS	Presidente	51. 99704-7238	
<b>Endereço</b>			
<b>Benjamin Constant</b>	<b>531</b>	<b>Ap-201</b>	
<b>Cidade</b>	<b>U.F.</b>	<b>CEP</b>	
Caçapava do Sul	RS	96570-000	

<b>2 Título da proposta ( )</b>
1º Festival da Carne Ovina

<b>3 Identificação do objeto</b> (Descrever o produto final da proposta de forma clara e precisa)
Evento gastronômico que será realizado em 16/11/2024, verdadeiramente especial, que celebra a riqueza e a sofisticação da culinária com carne de ovinos e caprinos, harmonizadas com azeite de oliva, acompanhado por cervejas artesanais e vinhos finos. Este evento exclusivo oferece uma experiência culinária única das Guaritas, explorando a combinação perfeita de sabores e texturas para os amantes da gastronomia

<b>4 Diagnóstico da realidade que se quer modificar</b> (descrever a realidade da situação para a qual pretende-se desenvolver o projeto)
A carne ovina hoje, sofre com a falta de divulgação de forma a popularizar e divulgar seus benefícios e versatilidade da carne de cordeiro da região. O consumo per capita de carne ovina no Rio Grande do Sul e no Brasil é de apenas 400 gramas por pessoa ano. Esse valor está muito abaixo de outros tipos de carne, como a de aves que chega a 43,4 quilos por ano, a bovina, que é de 37,4 quilos por ano e a suína, que é de 14,1 quilos por ano. Já no Uruguai, em 2021, o consumo per capita de carne ovina foi de aproximadamente 2,2 kg por habitante. Esse valor representa uma leve diminuição em relação aos anos anteriores, quando o consumo era de cerca de 2,5 kg por habitante. Atualmente, o consumo per capita de carne ovina na China é de aproximadamente 16,5 kg por pessoa por ano. Esse número está previsto para aumentar significativamente, chegando a 28 kg por pessoa por ano na próxima década. Portanto, ao promover um festival dedicado especificamente a essa carne tão apreciada, porém pouco divulgada e consumida, seria possível aumentar a conscientização e apreciação do produto local. Isso não só poderia impulsionar a economia local, beneficiando os produtores de carne ovina, mas também oferecer uma experiência culinária única e enriquecedora para os moradores e visitantes das Guaritas. O evento também servirá como uma oportunidade para educar as pessoas sobre os aspectos nutricionais, culturais e gastronômicos da carne ovina, incentivando um novo hábito de consumo e valorizando a produção regional.

<b>5 Interesse Público envolvido</b>
Promover e valorizar a cultura gastronômica local, destacando a riqueza e sofisticação da culinária com carne de ovinos e caprinos. O evento busca celebrar a tradição e a história dessas carnes, bem como a produção artesanal de azeite de oliva, cervejas artesanais e vinhos finos da

## **Manifestação de Interesse Social** **Proposta da Comunidade ou da OSC**

região.


Também será explorada a combinação perfeita de sabores e texturas, proporcionando aos amantes da gastronomia uma jornada sensorial memorável. A atmosfera acolhedora e rústica do evento irá proporcionar aos convidados uma imersão na cultura local, resgatando o regionalismo e a tradição culinária das Guaritas.

O destaque do Festival será o menu cuidadosamente elaborado pelos assadores, que irão realçar os sabores intensos e delicados das carnes de cordeiro e cabrito. A variedade de pratos, desde churrascos até kebabs e ensopados, irá oferecer uma explosão de sabores, combinando técnicas tradicionais e modernas de preparo.

Além da experiência gastronômica, o evento irá oferecer palestras e demonstrações sobre azeite de oliva, cervejas artesanais e vinhos finos, proporcionando uma oportunidade única para os convidados aprenderem mais sobre a produção e características desses produtos tão apreciados.

<b>6 Atividades e Custos envolvidos</b>			
Descrição das atividades	Custo estimado R\$	Prazo de Execução	
		De:	Até:
Valor Total da Emenda (R\$ 5.000,00)		De:	Até:
Aquisição de alimentos, temperos e material de consumo	2.000,00	05/2024	12/2024
Divulgação	3.000,00	05/2024	12/2024

Caçapava do Sul, 30 de Abril de 2024.



Osmar de Moura Luiz JR