



Plano de Trabalho



FESTIVAL GASTRONÔMICO

Cidade dos Três Climas

Itaipoca/Ce
Setembro de 2023

1 DADOS GERAIS

1.1 Identificação do objeto a ser executado

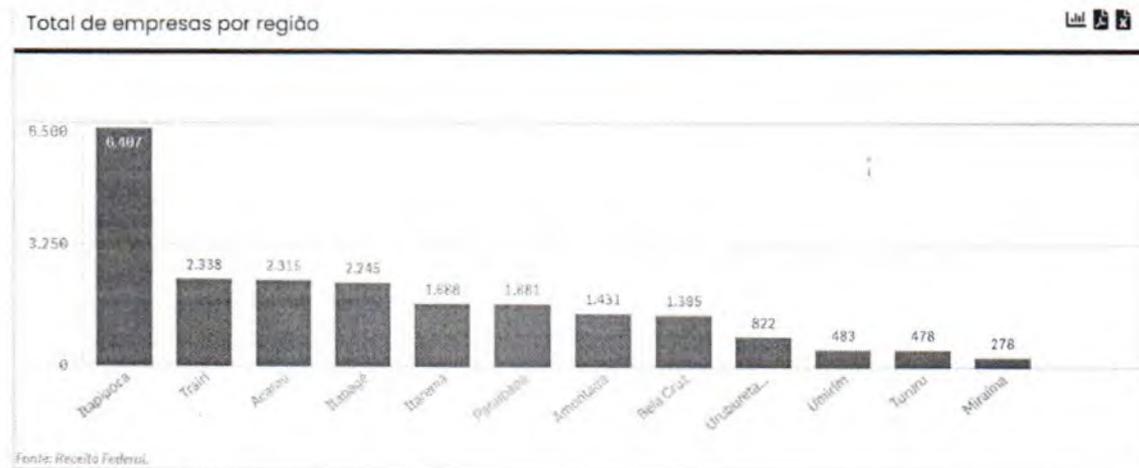
Festival Gastronômico dos Três Climas – Itapipoca/ CE (1º Edição)

1.2 Justificativa

Itapipoca é um município brasileiro do Estado do Ceará com localização privilegiada e que vem se destacando com crescimento expansivo na economia do Estado. Localizada a 138km de Fortaleza pela CE-168 e CE-085 e 122km pela CE-354 e BR-222, é conhecida como “cidade dos três climas” por haver em seu território praias, serra e o sertão. Seu desenvolvimento confere atualmente à cidade a 10ª colocação entre os municípios mais ricos do Estado e a 7ª colocação entre os municípios mais populosos.

Na atuação de desenvolvimento territorial do Sebrae Escritório Regional de Itapipoca, o número de empresas atendidas engloba os municípios de Itapipoca, Acaraú, Amontada, Bela Cruz, Itapajé, Itarema, Paraipaba, Trairi, Tururu, Umirim e Uruburetama e tem em seu número total 21.561 empresas (vide tabela abaixo).

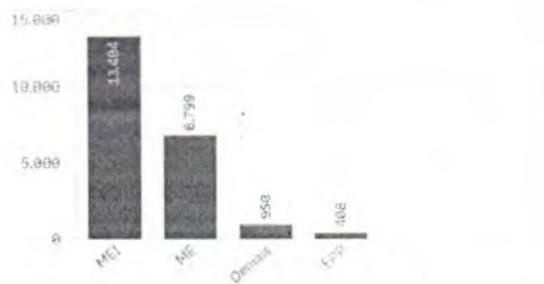
O destaque fica para o município de Itapipoca, com 6.407 empresas formais, o que representa 29,71% do total de empresas da região. As empresas do município de Itapipoca atualmente ocupam uma dimensão significativa e estratégica na Região Oeste, segundo dados do site Data Sebrae (Fonte: <https://datasebraeindicadores.sebrae.com.br/resources/sites/data-sebrae/data-sebrae.html#/Empresas>).



Empresas
 21.561

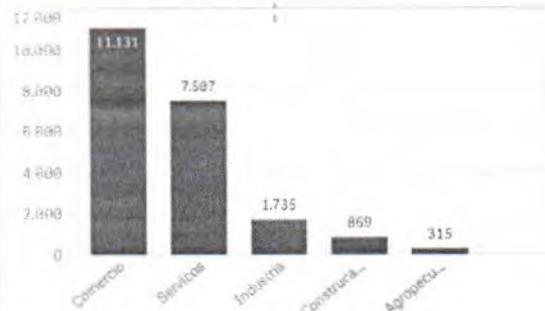
Data Última Atualização
 13/09/2023

Total de empresas por porte



Fonte: Receita Federal. Nota: Em "Demais" estão incluídas as micro e as pequenas empresas e aquelas que não declararam o porte no momento da abertura.

Total de empresas por setor



Fonte: Receita Federal.

Itapipoca possui atualmente 6.201 empresas, dentre as quais 4.454 delas correspondem a Microempreendedores Individuais (MEI) e 1.747 a Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte (ME e EPP) distribuídas nos segmentos de comércio, serviços, indústria, construção e setor agropecuário.

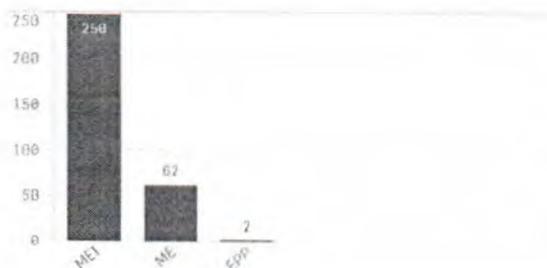
Nesse contexto ganha destaque o setor de alimentação fora do lar que atualmente conta com 314 empresas divididas nos segmentos de Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares; Padaria e confeitaria com predominância de revenda; Restaurantes e similares.

O segmento de alimentação fora do lar tem relevada importância enquanto número de empresas presentes na cidade de Itapipoca/Ce assim como sua posição estratégica na economia local.

Empresas
 314

Data Última Atualização
 12/09/2023

Total de empresas por porte



Fonte: Receita Federal. Nota: Em "Demais" estão incluídas as micro e as pequenas empresas e aquelas que não declararam o porte no momento da abertura.

Total de empresas por setor



Fonte: Receita Federal.



Dessa forma, a realização do I Festival Gastronômico de Itapipoca se caracteriza como ação importante para gerar desenvolvimento e crescimento econômico e social para o setor, promover transformações nos negócios locais e na própria região, impactar positivamente na qualidade de vida das pessoas e fortalecer a identidade do município.

Os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos. Quando promovidos de forma estratégica, possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e os fazeres populares característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região, para os empresários e os profissionais de gastronomia envolvidos nestes eventos.

Dessa forma, o evento gastronômico funciona como ação de desenvolvimento e fortalecimento das empresas atendidas pelo projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste trabalhado no município, além de se tornar um motivador desse trabalho.

1.3 O que é o evento

O Festival Gastronômico dos Três Climas é um evento idealizado pelo Escritório Regional do Sebrae Itapipoca em parceria com a Prefeitura Municipal, por meio da SEDETUR – Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Turismo – que tem como objetivo estimular, propiciar e promover a transformação econômica e social das empresas que compõem o segmento ao mesmo tempo em que busca resgatar suas origens, fortalecer sua identidade e abrir espaço para o novo, apresentado um setor autêntico, originário e que exerce um papel fundamental para o desenvolvimento setorial e local no município.

Além disso, o evento também surge como uma oportunidade para que diversos profissionais locais possam expor seus produtos a todo o público do evento, promover seus negócios e fazer novas conexões e parcerias, fortalecendo a economia da região.

Por outro lado, o público também se beneficia ao vivenciar experiências gastronômicas, conhecer múltiplas áreas artísticas da sua região, produtores locais e ter acesso a produtos de qualidade e novas opções de entretenimento e lazer.

1.4 Público-alvo

Público-alvo direto: Empresas dos segmentos de alimentação fora do lar: restaurantes, lanchonetes, bares, cafeterias e hamburguerias.

Público-alvo indireto: Consumidores, fornecedores de equipamentos e insumos, prestadores de serviços, trabalhadores, instituições financeiras e demais empresas do setor

1.5 Objetivo Geral

Realização do I Festival Gastronômico dos Três Climas com o objetivo de gerar desenvolvimento e crescimento econômico e setorial para as empresas participantes do

Projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste, fomentando e contribuindo para a ambiência e competitividade dos pequenos negócios de forma sustentável.

2. CONCEITO

I Festival Gastronômico dos Três Climas

Promover um Festival que remete à identidade característica de Itapipoca identificando, realçando e valorizando a gastronomia local através da identificação de pratos específicos que remetem aos Três Climas: Praia, Serra e Sertão.

As empresas desenvolverão ou escolherão no seu cardápio um produto para identificação à campanha promocional do Festival e remeterão sua participação no Concurso Gastronômico do Festival ao clima condizente e em harmonia com a identidade de cada empresa.

O Festival Gastronômico dos Três Climas busca propiciar uma experiência gastronômica remetendo os sabores aos desejos das pessoas e trabalhando de forma estratégica a identidade do município como ação de promoção dessas empresas.

2.1 Focos Estratégicos

01. Fortalecer e gerar desenvolvimento econômico para as empresas participantes do Projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste por meio da realização do Festival;
02. Valorizar a identidade do município e utilizá-la como estratégia para promoção das empresas;
03. Estimular a melhoria da gestão e inovação nos pequenos negócios;
04. Promover e estimular a integração da gastronomia local com outras cadeias para fortalecimento dos setores (economia criativa, produtores rurais, fornecedores e demais parceiros)

3. RESULTADOS

3.1 Resultado finalístico:

Realização do evento – I Festival Gastronômico dos Três Climas

3.2 Resultados Intermediários:

Geração de receita ao longo do período de realização do festival para os pequenos negócios participantes (direta e indiretamente), movimentando a economia local;

Valorização dos pequenos negócios da Alimentação Fora do Lar;

Aumento do faturamento em muitos casos, após visibilidade do negócio;

Integração da gastronomia com outras cadeias de valor do setor;

Valorização da cultura, dos ingredientes e das potencialidades locais;

Promoção do turismo gastronômico;



Identificação de talentos locais e regionais;

Inserção da ação no calendário de eventos da região;

Conquista de novos clientes e aprendizado de trabalho em grupo

4. PARCEIROS

PREFEITURA MUNICIPAL

SEDETUR

SECRETARIA DE CULTURA

IMMI

SECRETARIA DE SAÚDE

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

SENAC

UNINTA

CDL | ACI

5. PREMISSAS

1. Apoio da gestão municipal;
2. Participação de parceiros apoiando e patrocinando o evento;
3. Adesão e participação dos pequenos negócios para exposição no evento.

6. AÇÕES

Ação 01: Festival Gastronômico dos Três Climas - Promoção de Experiências Gastronômicas no Bicentenário de Itapipoca

Descrição: Exposição destinada aos estabelecimentos atendidos pelo Projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste para promoção, divulgação e comercialização da gastronomia local.

Coordenador da Ação: Karinne Holanda Caruba de Mesquita

Entidade responsável pela execução: Sebrae

Local: A definir

Ação 02: **Concurso Gastronômico**

Descrição: Apresentação de prato especial e com receita inovadora para degustação de jurados para, ao final do evento, eleger e premiar os vencedores dentre os critérios definidos nas categorias – Petisco e entradas; Refeição e Lanche – para as posições de 1º, 2º e 3º lugares com premiação em dinheiro e troféu simbólico.

Coordenador da Ação: Karinne Holanda Carnauba de Mesquita; Ana Cláudia; Hadassa Matos

Entidade responsável pela execução: Sebrae e Sedetur

Local: A definir

Ação 03: **Cozinha Show**

Descrição: Realização de oficinas gastronômicas desenvolvidas por parceiros para o público visitante do evento.

Coordenador da Ação: Karinne Holanda Carnauba de Mesquita

Entidade responsável pela execução: Sebrae

Local: A definir

Ação 04: **Fomento à Economia Criativa**

Descrição: Realização de diversas iniciativas para promoção e valorização da cultura local, como apresentações culturais, mostra de artesanato e exposição de produtos da agricultura familiar.

Coordenador da Ação: A definir

Entidade responsável pela execução: Sedetur | Secretaria de Cultura | Secretaria de Desenvolvimento Agrário

Local: A definir

Ação 05: **Melhoria da Gestão e Competitividade Empresarial**

Descrição: Realização de ações de capacitação e intervenção (consultorias) para as empresas participantes do festival, como forma de contribuir para qualificação e melhoria dos serviços ofertados pelos empreendedores durante e após o evento; maior aproveitamento das oportunidades de negócios oriundos da realização do Festival e aplicação dos conhecimentos adquiridos no dia a dia de seus empreendimentos para melhoria da competitividade empresarial.

Coordenador da ação: Karinne Holanda Carnauba de Mesquita

Entidade responsável pela execução: Sebrae

Local: Empresas (in loco)



| PROGRAMAÇÃO TÉCNICA | |
|-------------------------|---------------|
| AÇÃO | CARGA HORÁRIA |
| Consultorias Gerenciais | 200h |
| Capacitações | 40h |

7. METAS

01 Festival Gastronômico com 20 expositores

200 horas de consultorias gerenciais

01 curso

01 Mostra de Artesanato

04 Apresentações culturais

8. SUGESTÕES DE DATAS PARA O EVENTO

Dezembro: dias 01 e 02/12/2023

9. LOCAL DO EVENTO

Sugestão Prefeitura Municipal: Mercado Central

10. RECURSOS

| VALOR TOTAL 100% | VALOR SEBRAE 84% | VALOR EMPRESAS 4% | PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAIPOCA 12% |
|---------------------|---------------------|----------------------|--|
| R\$ 300.000,00 | R\$ 254.640,00 | R\$ 10.360,00 | R\$ 35.000,00 |

11. CONTRAPARTIDA AMBIENTAL

Doação de material a instituições de reciclagem (descartáveis, óleo, latinhas de refrigerante);

Coleta seletiva de lixo por ocasião da realização do evento

12. OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Contribuir com as Objetivos de Desenvolvimento Sustentável ao realizar o conjunto de ações contempladas no Plano de Trabalho das empresas participantes do Projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste.



[Handwritten signature]



Para: Ellison Madeira
Empresa: Prefeitura Municipal de Itapipoca
E-mail SEBRAE: karinne.holanda@ce.sebrae.com.br
jacob@ce.sebrae.com.br
Contato: Karinne Holanda / Jacob Bandeira (88)
99468-9971 / (88) 99957-1401

Prezado Sr. Ellison Madeira,

Vimos através desta, apresentar proposta de prestação de serviço técnico especializado para as empresas participantes do Projeto de Alimentação Fora do Lar da Região Oeste conectado com a estratégia de desenvolvimento territorial do Sebrae, que visa direcionar, acelerar e sustentar o processo de desenvolvimento socioeconômico local, com foco na melhoria do ambiente de negócio, no fomento ao empreendedorismo e na promoção da competitividade empresarial.

OBJETIVO DA PROPOSTA

Prestação de Serviços de 200h de Consultoria, 40h de Capacitação e ações do I Festival Gastronômico de Itapipoca, voltado para as empresas do setor de gastronomia, conforme Plano de Trabalho previsto no Projeto de Alimentação Fora do Lar da região Oeste.

PÚBLICO-ALVO

O projeto visa qualificar e melhorar o ambiente de negócios das empresas participantes do Projeto de Alimentação Fora do Lar de Itapipoca.

AÇÕES A SEREM REALIZADAS

Projeto Alimentação Fora do Lar da Região Oeste

| Ação | Carga Horária |
|--|---------------|
| GESTÃO | |
| Consultorias Gerenciais | 200h |
| Capacitação | 40h |
| FESTIVAL GASTRONÔMICO | |
| Realização do I Festival Gastronômico de Itapipoca | - |



INVESTIMENTOS



| AÇÕES | VALOR TOTAL |
|-------------------------|-----------------------|
| Consultorias Gerenciais | R\$ 75.000,00 |
| Capacitação | R\$ 25.000,00 |
| Festival Gastronômico | R\$ 200.000,00 |
| VALOR TOTAL | R\$ 300.000,00 |

PROPOSTA DE APOIO SEBRAE

| VALORTOTAL 100% | VALORSEBRAE 84% | VALOR EMPRESAS 4% | PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIPOCA 12% |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|---|
| R\$ 300.000,00 | R\$ 254.640,00 | R\$ 10.360,00 | R\$ 35.000,00 |

BENEFÍCIOS

OBS1: o Sebrae entrará com o um subsídio referente a 84% do valor das consultorias, capacitações e realização do I Festival Gastronômico de Itapipoca.

OBS2: o valor apresentado como contrapartida da Prefeitura Municipal de Itapipoca **R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais)**, já inclui os investimentos de deslocamentos, alimentação e hospedagem dos consultores contratados.

Observação: Será elaborado instrumento de contrato para viabilizar a execução das ações.

PERÍODO DE EXECUÇÃO

O período será estipulado em comum acordo entre contratante e contratada e o mesmo estará determinado no contrato jurídico a ser elaborado, devendo ser finalizado em 31 de dezembro de 2023.

COORDENAÇÃO DOS TRABALHOS

A coordenação dos trabalhos estará ao encargo da Analista do SEBRAE/CE em Itapipoca, Karinne Holanda C. de Mesquita.

Acreditamos que esta parceria será premiada com muitos resultados e aguardamos vossoretorn positivo quanto às ações descritas no projeto.

OBS: o trabalho será realizado por profissionais credenciados junto ao Sebrae/CE.

Atenciosamente,



Karinne Holanda Carnauba de Mesquita
Analista técnica do SEBRAE/CE – Escritório Regional de Itapipoca

Jacob Bandeira
Articulador do SEBRAE/CE – Escritório Regional de Itapipoca