

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

INSERIR LOGOMARCA DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE

INSERIR O TÍTULO DO PROJETO

O título do projeto deve delimitar a área de abrangência onde as ações serão executadas.

Mês, 2015

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

SUMÁRIO

1. DADOS GERAIS DO PROJETO
2. CONTEXTUALIZAÇÃO
3. JUSTIFICATIVA
4. OBJETIVOS
 - 4.1. Objetivo Geral
 - 4.2. Objetivos específicos
5. METAS/ETAPAS, RESULTADOS ESPERADOS, INDICADORES e
MONITORAMENTO
6. ORÇAMENTO E CRONOGRAMA FINANCEIRO
7. MEMÓRIA DE CÁLCULO
8. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICA
9. BIBLIOGRAFIA

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

1. DADOS GERAIS DO PROJETO

Título do projeto:	Expressão que deve traduzir o projeto de forma sintética
Município (s) Contemplado (s)	Informar o(s) município(s) ou região turística onde o projeto será realizado (área de abrangência).
Nome da Região Turística	Identificar o(s) município(s) ou região turística de acordo com o Mapa do Turismo Brasileiro 2013 publicado pelo Ministério do Turismo - Portaria nº 313, de dezembro de 2013.
Instituição proponente:	Informar o nome da instituição que está propondo o projeto.
Endereço completo da instituição proponente:	Informar o endereço completo da instituição que está propondo o projeto, inclusive com CEP, telefones e e-mail.
CNPJ da instituição proponente:	Informar CNPJ da instituição que está propondo o projeto.
Responsável pela instituição proponente:	Informar o nome e cargo/função da autoridade máxima da instituição proponente.
CPF do responsável pela instituição proponente:	Informar CPF da autoridade máxima da instituição proponente.
RG e Órgão Expedidor do responsável pela instituição proponente:	Informar o RG da autoridade máxima da instituição proponente.
Nome do órgão Oficial do Turismo que represente o destino:	Informar o nome do Órgão Oficial de Turismo do município ou região turística. (se for o caso)
Endereço completo do Órgão Oficial de Turismo:	Informar endereço completo do Órgão Oficial de Turismo, inclusive com CEP, telefones e e-mail. (se for o caso)
CNPJ do Órgão Oficial de Turismo:	Informar o CNPJ do Órgão Oficial de Turismo. (se for o caso)
Prazo de Execução (máximo 12 meses):	Informar data – dia/mês/ano – de início e de término do projeto. Atenção! A primeira meta/etapa deve iniciar em novembro de 2015.
Objeto do convênio:	Não pode ser descrito de forma genérica, devendo trazer, de forma clara e sucinta, informação suficiente para a identificação do que se pretende alcançar com as ações do projeto. Necessário delimitar a área de abrangência.
Concedente:	Ministério do Turismo
Valor solicitado ao Concedente:	Inserir o valor de repasse do Ministério do Turismo. Valor mínimo de R\$ 100 (cem mil reais) e máximo de até R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).
Valor de contrapartida do proponente:	Valor conforme Lei de Diretrizes Orçamentárias – nº 13.080 de 2 de janeiro de 2015.
Valor total do Convênio:	É o valor solicitado ao MTur somado com o valor de contrapartida financeira do proponente = valor total do projeto.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

Elaborar um breve histórico sobre as ações executadas ou em execução sobre gastronomia da localidade no âmbito da Produção Associada ao Turismo; e quais os resultados obtidos com essas ações.

Produção Associada ao Turismo: *Qualquer produção artesanal, industrial ou agropecuária que detenha atributos naturais e/ou culturais de uma determinada localidade ou região, capazes de agregar valor ao produto turístico. São as riquezas, os valores e os sabores brasileiros.*

Informar quais os principais eventos turísticos realizados no destino que promovam a gastronomia regional.

Informar se serão utilizadas: tecnologias limpas, aspectos de sustentabilidade, disseminação de boas práticas de alimentação segura.

3. JUSTIFICATIVA

Apresentar de forma sucinta a caracterização da proposta, **problema** (s) a ser (em) resolvido (s) – abordando:

- as origens dos problemas e suas consequências e/ou potencialidades e
- fundamentar a pertinência e a oportunidade do projeto como resposta ao problema ou demanda colocados, e resultados esperados.

Deve-se primar pela clareza e pela explicitação de elementos que permitam conferir se a ação que se pretende desenvolver é compatível com as diretrizes do Programa: Integração da Produção Associada e Desenvolvimento Local.

Informar porque é importante que o Governo Federal, por meio do Ministério do Turismo, apoie o projeto.

Informar o público-alvo / beneficiários diretos e indiretos.

Nesse item deve estar claro quem se pretende beneficiar (atingir) com o projeto.

- **Quantificar (número) e qualificar (descrever)** as pessoas que serão, de fato, beneficiadas com o projeto, como também, os critérios utilizados para a seleção de beneficiários (diretos e indiretos), relacionando-os com as atividades previstas.

Atenção! Deve-se evitar o uso de expressões genéricas como “famílias” e/ou “grupos”, priorizando a utilização de termos mais específicos e de melhor quantificação como: pessoas, indivíduos, artesãos, produtores rurais, empreendedores individuais, micro e pequenos empreendedores, líderes e artistas locais, etc.

Informar ações desenvolvidas e/ou em desenvolvimento relacionadas à gastronomia regional, no âmbito da produção associada, envolvendo o público-alvo do projeto proposto, indicando os parceiros.

Informar qual a contribuição e a importância do projeto para a promoção do turismo no município, na região, no estado ou no País.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

Informar outros pontos que se julgar necessário para demonstrar a importância do projeto.

4. OBJETIVOS

Os objetivos caracterizam, resumidamente, a finalidade do projeto. Eles devem ser **claros, sucintos e diretos**. Os objetivos são considerados como o resultado da realização do projeto e podem ser subdivididos em objetivo geral do projeto e objetivos específicos.

4.1 Objetivo Geral

Definir claramente os objetivos geral e específico, os quais deverão corresponder à solução de problemas e/ou aproveitamento de potencialidades diagnosticadas no item 3. JUSTIFICATIVA, de acordo com este modelo de Termo de Referência.

Exemplo:

- Apoiar ações de valorização da gastronomia regional como fator diferencial de competitividade de Belo Horizonte/MG.

4.2. Objetivos específicos

Informar os objetivos específicos, caso haja.

Atenção! Os objetivos específicos caracterizam as etapas intermediárias do projeto, ou seja, descrevem, com detalhes, o objetivo geral. O conjunto dos objetivos específicos não pode ser mais abrangente do que a proposta do objetivo geral. Se isso ocorrer, deve-se fazer uma revisão de todos os objetivos para adequá-los uns aos outros.

Exemplos de objetivos específicos:

- Apoiar ações que valorizem a cultura e promovam o destino turístico ressaltando a gastronomia regional, componente da produção associada ao turismo.
- Estimular ações que divulguem a gastronomia regional, como fator diferencial de competitividade utilizando-se de estratégias inovadoras para inserção dos produtos e serviços associados ao turismo da localidade.
- Promover a socialização do conhecimento sobre as práticas alimentares e estilos de vida saudáveis como estratégia de conscientização da população e dos visitantes quanto à importância da alimentação segura.
- Estimular a comercialização dos destinos e roteiros turísticos promovendo a inovação e formatação da oferta de serviços alimentícios.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

- Incentivar a organização e o fortalecimento dos atores locais para a gestão econômica e empreendedora relacionada ao beneficiamento de produtos alimentícios que possam ser inseridos na cadeia produtiva do turismo.

5. METAS/ETAPAS, ESTRATÉGIAS, ATIVIDADES, PRODUTOS, RESULTADOS ESPERADOS, INDICADORES E MECANISMOS DE MONITORAMENTO

As metas representam a **qualificação e quantificação** dos objetivos (geral e específicos) a serem alcançados pelo projeto, em um **tempo pré-determinado** (horizonte temporal). Cada meta deve ser descrita claramente para indicar o resultado a ser alcançado e o tempo em que isso deve ocorrer. Para cada objetivo específico sugere-se a definição de pelo menos uma meta a ser alcançada.

Exemplos de metas:

- Apoiar 3 (três) ações que valorizem a cultura e promovam Belo Horizonte ressaltando a sua gastronomia regional, componente da produção associada ao turismo.
- Realizar 2 (duas) ações de divulgação da gastronomia regional, como fator diferencial de competitividade utilizando-se de estratégias inovadoras para inserção dos produtos e serviços associados ao turismo da localidade.
- Promover a socialização do conhecimento sobre as práticas alimentares e estilos de vida saudáveis como estratégia de conscientização de 50 (cinquenta) atores locais e pelo menos 50% dos visitantes quanto à importância da alimentação segura.
- Estimular a comercialização dos destinos e roteiros turísticos promovendo a inovação e formatação da oferta de serviços alimentícios em 3 (três) eventos turísticos.
- Incentivar a organização e o fortalecimento de 50 (cinquenta) atores locais para a gestão econômica e empreendedora relacionada ao beneficiamento de produtos alimentícios que possam ser inseridos na cadeia produtiva do turismo.

Para cada meta deve ser definida, pelo menos, uma etapa. Devem ser enumeradas todas as etapas necessárias para atingir uma meta, mostrando a relação entre a meta e sua(s) etapa(s).

Etapas: representam as atividades que devem ser executadas para o alcance da meta a que se referem.

Produto a ser entregue: refere-se ao que deve ser produzido como forma de comprovação da execução das atividades relacionadas a etapa.

Resultados Esperados: referem-se ao que se deseja alcançar. Ou seja, com qual finalidade será realizada determinada etapa.

Indicador: afere se o resultado esperado foi alcançado conforme previsto. É o instrumento capaz de medir o desempenho do projeto. Deve ser passível de aferição, coerente com os objetivos estabelecidos, sensível à contribuição das principais ações e apurável em tempo oportuno. O indicador permite, conforme o caso, mensurar a **eficácia, eficiência** ou **efetividade** alcançada com a execução do projeto.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

Meio de Verificação: documentação comprobatória gerada durante a execução. É de natureza documental e serve para indicar onde serão encontradas as informações e dados que comprovem os indicadores.

Para facilitar a visualização e o alinhamento entre metas, estratégias, atividades, produtos e resultados sugere-se a utilização de uma tabela, conforme exemplo a seguir:

Meta 1: Apoiar 3 (três) ações que valorizem a cultura e promovam Belo Horizonte ressaltando a sua gastronomia regional, componente da produção associada ao turismo.				
ETAPA 1	PRODUTO A SER ENTREGUE	RESULTADOS ESPERADOS	INDICADOR	MEIO DE VERIFICAÇÃO
Realizar 1 workshop gastronômico do queijo com a participação de chefes de cozinha e produtores familiares locais, para a promoção e comercialização dos produtos associados ao turismo.	Relatório Técnico emitido pela empresa organizadora do evento e atestado pelo convenente, apresentando o detalhamento das atividades executadas.	a) Divulgação da localidade e cultura gastronômica; b) Troca de experiências; c) Promoção dos produtos de origem local.	a) Número de pessoas beneficiadas com a ação; b) Número de participantes no evento; c) Número de produtos comercializados e valor resultante das vendas.	a) Contrato firmado com empresa organizadora do evento; b) Programação do workshop; c) Relatório contendo a perspectiva dos produtores quanto ao workshop; d) Avaliação feita pelos produtores locais a respeito do workshop contendo os seguintes itens: Organização do evento; Experiência do Organizador; Qualidade da Infraestrutura oferecida; Nota final de 0 a 10; e) Ficha de inscrição dos participantes contendo: nome completo, CPF, E-mail e Telefone de contato; g) Registro Fotográfico no momento da realização da Feira e do Festival contendo: consultores, organizadores, participantes, material utilizado e local de realização do Festival/Feira (foto interna e externa do local); h) Relatório das atividades realizadas pelo Convenente para alcance da etapa.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

Meta 1: Apoiar 3 (três) ações que valorizem a cultura e promovam Belo Horizonte ressaltando a sua gastronomia regional, componente da produção associada ao turismo.

ETAPA 2	PRODUTO A SER ENTREGUE	RESULTADOS ESPERADOS	INDICADOR	MEIO DE VERIFICAÇÃO
Realizar 2 colóquios gastronômicos.	Relatório Técnico emitido pela empresa organizadora do evento e atestado pelo convenente, apresentando o detalhamento das atividades executadas.	<p>a) Divulgação da localidade e cultura gastronômica;</p> <p>b) Disseminação e elaboração de novos pratos elaborados com produtos de origem local;</p> <p>c) Promoção dos produtos de origem local.</p>	<p>a) Número de pessoas beneficiadas com a ação;</p> <p>b) Número de participantes no evento;</p> <p>c) Número de produtos comercializados e valor resultante das vendas.</p>	<p>a) Contrato firmado com empresa organizadora do evento;</p> <p>b) Programação dos colóquios;</p> <p>c) Relatório contendo a perspectiva dos participantes quanto aos colóquios ;</p> <p>d) Avaliação feita pelos produtores locais a respeito dos colóquios contendo os seguintes itens: Organização do evento; Experiência do Organizador; Qualidade da Infraestrutura oferecida; Nota final de 0 a 10;</p> <p>e) Ficha de inscrição dos participantes contendo: nome completo, CPF, E-mail e Telefone de contato;</p> <p>g) Registro Fotográfico no momento da realização dos colóquios contendo: profissionais, organizadores, participantes, material utilizado e local de realização (foto interna e externa do local);</p> <p>h) Relatório das atividades realizadas pelo Convenente para alcance da etapa.</p>

Os atos e os procedimentos relativos à formalização, execução, acompanhamento, prestação de contas deverão ser realizados no Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse - SICONV, aberto à consulta pública, por meio do Portal dos Convênios.

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

6. ORÇAMENTO E CRONOGRAMA FINANCEIRO

Descrever as despesas correntes e os custos envolvidos em cada meta e etapa. O **valor total** da proposta de projeto (soma do valor de repasse e valor de contrapartida), o **valor de repasse** do Ministério do Turismo e o **valor de contrapartida** da entidade proponente.

Detalhar a correlação entre as metas/etapas com os itens da planilha orçamentária e as parcelas de desembolso.

Indicar e inserir no SICONV **documentação comprobatória de todas as fontes de referência** dos custos dos itens apresentados (valor total e unitário).

Para auxílio no preenchimento das naturezas de despesa no plano de aplicação da proposta apresentada no SICONV pode-se consultar a Portaria nº 448, de 13 de setembro de 2002 e o Manual de Orçamento 2015 disponibilizados na aba anexos do programa.

Atenção - Os custos envolvidos, assim como seus subitens (cronograma físico, cronograma de desembolso e plano de aplicação detalhado) integram o Plano de Trabalho, cujo preenchimento deve ser feito no SICONV.

Não poderão ser contempladas no orçamento despesas com:

- Taxa de Administração, gerência ou similar;
- Pagamento, a qualquer título, servidor ou empregado público, integrante de quadro de pessoal de órgão ou entidade pública da administração direta ou indireta, por serviços de consultoria ou assistência técnica, salvo nas hipóteses previstas em leis específicas e na Lei de Diretrizes Orçamentárias;
- Pagamento de diárias e passagens a agente público da ativa por intermédio de convênios ou instrumentos congêneres firmados com entidades de direito privado ou com órgãos ou entidades de direito público;
- Pagamento, a qualquer título, a empresas privadas que tenham em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública, ou de sociedade de economia mista, por serviços prestados, inclusive consultoria, assistência técnica ou assemelhados;
- Taxas bancárias, multas, juros ou correção monetária, inclusive referentes a pagamentos ou recolhimentos fora dos prazos, exceto, no que se refere às multas, se decorrentes de atraso na transferência de recursos pelo concedente, e desde que os prazos para pagamento e os percentuais sejam os mesmos aplicados no mercado;
- Despesas com publicidade, salvo a de caráter educativo, informativo ou de orientação social, da qual não constem nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal e desde que previstas no Plano de Trabalho;

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

- Funcionamento da entidade proponente, tais como aluguel de salas, telefone, luz, água e IPTU;
- Clubes e associações de agentes públicos, ou quaisquer outras entidades congêneres;
- Despesas incompatíveis com a consecução do objeto proposto;
- Assessoria Jurídica; e
- Assessoria Contábil.

7. MEMÓRIA DE CÁLCULO

Deverá ser apresentada uma planilha orçamentária contendo os itens que serão custeados, os quais deverão estar devidamente correlacionados as atividades previstas para o desenvolvimento das metas e etapas detalhando os cálculos que levaram à definição dos custos de cada item a ser contratado.

MEMÓRIA DE CÁLCULO (correlação entre cronograma físico e plano de aplicação - SICONV)				
ETAPA 1:				
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	Un.			
	hora			
	serviço			
	outra...			
Atenção deve ser igual ao valor total da etapa!			TOTAL	R\$
ETAPA 2:				
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			TOTAL	R\$
META 1:			TOTAL	R\$ (etapa 1+etapa 2)

Obs.: Ao final da planilha os valores totais devem ser somados e ser igual ao valor total do projeto. Os custos devem ser distribuídos conforme a utilização dos itens em cada etapa/meta.

8. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICA

Detalhar as metas e etapas do projeto utilizando o mês como unidade de tempo, considerando o prazo máximo de **12 meses** e o início da execução em novembro de 2015, conforme cronograma físico SICONV. Exemplo:

**Edital de Chamada Pública de Propostas de Valorização da
Gastronomia Regional como Fator Diferencial de Competitividade do Destino Turístico nº 01/2015.
ANEXO II – MODELO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

Meta/atividade		2015	2016						
		DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL
Meta 1									
1.1	Etapa								
1.2	Etapa								
1.3	Etapa								

9. BIBLIOGRAFIA

Indicar fontes de referência das ações a serem implementadas.