



PODER LEGISLATIVO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA BARRA – MG
GABINETE DA PRESIDÊNCIA

Trav. Ary Brasileiro de Castro, n. 242 - Centro - CEP.:37.945-000 - Fone: (35) 3523-9101

CNPJ N.01.729.464/0001-04 / Inscrição Estadual: Isenta.

Email: secretaria@saojosedabarra.mg.leg.br/presidencia@saojosedabarra.mg.leg.br

Site: www.saojosedabarra.mg.leg.br

copio

Ofício nº *213*/2024

São José da Barra/MG, 28 de maio de 2024.

Excelentíssimo Senhor
Paulo Sergio Leandro de Oliveira
Prefeito Municipal de São José da Barra/MG

Assunto: encaminha Ofício nº 031/2024 – recebimento de verba parlamentar

Exmo. Senhor Prefeito Municipal;

Venho pelo presente encaminhar a Vossa Excelência o Ofício nº 031/2024, da Associação das Empresas de Turismo de São José da Barra- ASETUR, o qual nos informa sobre verba parlamentar no valor de R\$ 100.000,00(cent mil reais) a ser aplicada no turismo, por indicação do Deputado Estadual Antônio Carlos Arantes. A referida Associação solicita o apoio desta Câmara Municipal para que a verba seja utilizada em parceria com a Prefeitura Municipal, e apresenta a proposta de trabalho, que segue em anexo.

Na oportunidade, solicitamos informações sobre o recebimento da referida verba parlamentar, e se o Executivo Municipal, através da Secretaria de Turismo, já tem algum projeto para aplicação do recurso, em prol do turismo de nossa cidade.

Sendo assim, como representantes do povo e com o intuito de promover e apoiar o turismo municipal, encaminhamos a documentação para conhecimento e providências que julgar necessária; aguardando um retorno sobre o assunto.

Atenciosamente


Vereador Deusmar Raimundo de Moraes
Presidente da Câmara Municipal





ASSOCIAÇÃO DAS EMPRESAS DE TURISMO DE
SÃO JOSÉ DA BARRA

Ofício Nº 031/2024

Excelentíssimo Senhor

Vereador Deusmar Raiumundo de Moraes

Presidente da Câmara Municipal de São José da Barra - MG

São José da Barra, 27 de Maio de 2024

Assunto: Destinação de Verba Parlamentar

Exmo. Senhor Presidente

Cumprimentando-a cordialmente, a Asetur vem por meio deste, informar a Câmara Municipal sobre para verba parlamentar no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) destinada pelo Dep. Antônio Carlos Arantes, a indicação é para o turismo.

Solicitamos o apoio da Câmara Municipal para que essa verba seja repassada para Associação ou realizarmos um trabalho em parceria com a Prefeitura Municipal.

Segue em anexo o ofício, indicação da emenda e projeto.

Por fim, aproveito o ensejo para renovar os meus votos de elevada estima e distinta consideração.


Karina Pereira de Castro
Presidente da ASETUR

27/5/24


MIN EIRID DES

FESTIVAL DE GASTRONOMIA CULTURA E ARTE

SÃO JOSÉ DA BARRA/MG

I - INTRODUÇÃO

O "Festival Mineiridades" – Gastronomia, Cultura e Arte nasceu da vontade de ver uma valorização da gastronomia local, com um destaque para gastronomia rural e tradicional mineira, tão apreciada mundo afora, e com isso inserir a gastronomia como agente potencializador de desenvolvimento econômico e do turismo de experiência na localidade. O resgate da cultura gastronômica, aliado ao fato de que a maioria das cidades carece de eventos como este viés, faz com que o Festival já nasça com um grande potencial.

Para muito além de uma festividade comum no município, impressionam os números de geração de emprego e renda, bem como a movimentação da cadeia gastronômica e do turismo local, com excelentes números e resultados, e com uma adesão sensacional do público local e das cidades circunvizinhas, reunindo pessoas de todas as faixas etárias (sem exceção).

Em apenas 2(dois) anos de existência e 4(quatro) edições, já estamos presentes em 3(três) município do Centro Oeste de Minas Gerais, sendo eles Santo Antônio do Monte, Lagoa da Prata e Japaraíba, além de contamos com manifestação de interesses de diversos outros municípios que pretendem levar o Festival Mineiridades para suas cidades neste ano de 2024.

Em suas edições em outras cidades, os números do Festival Mineiridades superaram as expectativas, sendo certo que recebemos até mesmo o reconhecimento da Câmara Municipal do Município de Santo Antônio do Monte, através da "Moção de Aplausos nº17 aos organizadores do Festival Mineiridades pela dedicação, esforço e competência, que resultaram no sucesso absoluto da festa, em Santo Antônio do Monte."

Com o sentido de ilustrar referido sucesso do evento, trazemos abaixo alguns números das edições anteriores do Festival Mineiridades, nos anos de 2022 e 2023.

- **1ª Edição Festival Mineiridades em Santo Antônio do Monte/MG, em 2022**

Tivemos 25 pratos, hambúrgueres e pizzas concorrendo ao Concurso Gastronômico, através de 23 empresas do ramo alimentício (2 empresas concorreram em 2 categorias).

Somente com a venda dos pratos concorrentes criados para o festival, nos 34 dias do concurso gastronômico, as empresas venderam mais de R\$100.000,00 (cem mil reais) e mais de 3.000 pratos.
*Valor apurado pela equipe da Sala do Empreendedor/SEBRAE junto aos participantes que quiseram responder a pergunta.

As empresas participantes do Festival Mineiridades terminaram o festival com mais empregados/colaboradores do que começaram, tendo empresa que aumentou em mais 4 empregados/colaboradores durante os dias de festival.

A Festa de Encerramento também foi um sucesso, tendo passado na Praça da Estação, durante o fim de semana do evento, mais de 11.000 (onze mil pessoas), segundo cálculos da organização e PM.

Para a organização do evento, nos 3 dias de Festa de Encerramento, contratou-se diretamente 54 (cinquenta e quatro) pessoas para trabalhar no evento (montagem, seguranças, limpeza, caixas, repositores, etc).

• 1ª Edição do Festival Mineiridades em Lagoa da Prata/MG 2023

Neste formato, fora de Santo Antônio do Monte, optamos por realizar somente o fim de semana da festa, mas, mesmo assim, os números foram extraordinários.

Nos 3 dias de festa, tivemos a participação de 16 barraqueiros de gastronomia e bebidas e a adesão em massa da população local, tendo o evento entrado no calendário cultural do município.

O público que circulou no evento, nos 3 dias, superou a marca de 15.000 (quinze mil) pessoas, sendo que no sábado a noite tivemos um público estimado em 6.000 pessoas.

A geração de emprego e renda também seguiu sendo destaque, uma vez que contratou-se diretamente quase 70 (setenta) pessoas para trabalhar no evento.

• 2ª Edição do Festival Mineiridades em Santo Antônio do Monte/MG 2023

No ano de 2023, o Festival Mineiridades efetivamente se consolidou como uma das maiores festas da cidade de Santo Antônio do Monte/MG, tendo passado aproximadamente 15.000 (quinze mil) pessoas pelo evento.

Na festa de encerramento, inovamos com a implementação de uma cozinha rural, com construção de fornos caipira, fogão à lenha, fôrnelha, visando a valorização da nossa cozinha mineira raiz, o que foi um sucesso.

Foram contratados diretamente quase 100 pessoas para rodar a estrutura do evento.

• 1ª Edição do Festival Mineiridades em Japaraíba/MG 2023

Ainda em 2023, o Festival Mineiridades expandiu-se para outra cidade, qual seja, Japaraíba/MG, tendo também se firmado como um dos principais eventos da Cidade, tendo passado aproximadamente 11.000 (onze mil) pessoas, durante os 3 dias de evento.

Como em outras cidades, o Festival aconteceu em espaço público, com acesso gratuito à população, mas sempre primando pela boa experiência aos frequentadores, sendo um evento seguro, familiar, com muitas opções gastronômicas, apresentações culturais e de arte.

Foram contratados diretamente mais de 50 pessoas para realização do evento, que gerou também inúmeros empregos indiretos e movimentação da economia local.

Essa cena gastronômica está em franco crescimento em nosso país, podendo citar como exemplos de eventos de sucesso o "Comida di Buteco" (evento nacional, mas com grande visibilidade em BH), "Festival de Gastronomia Rural" de Itapecerica/MG, "Festival de Gastronomia de Tiradentes/MG" e obviamente, o sucesso das edições anteriores do Festival Mineiridades em Santo Antônio do Monte/MG e Lagoa da Prata/MG e Japaraíba/MG, para ficarmos somente nestes.

Acerca dos idealizadores/produtores do Festival Mineiridades, Gabriel Castro é advogado e empresário do ramo gastronômico, sendo sócio-proprietário da "VÓ LOURDES PRODUÇÕES" e "AG PRODUÇÕES E EVENTOS", possuindo larga experiência na realização de festas e eventos em geral. Ângelo Junior é Engenheiro e empresário, sendo sócio na AG PRODUÇÕES E EVENTOS, também possuindo grande experiência na realização de festas e eventos em geral.

Assim sendo, estamos em sua presença para apresentar o projeto do "FESTIVAL MINEIRIDADES - GASTRONOMIA, CULTURA E ARTE DE SÃO JOSÉ DA BARRA", sob a nossa organização.

A proposta visa, através de uma parceria entre o público e o privado, proporcionar o que há de melhor em se tratando de evento gastronômico, cultural e de arte, apresentando experiências fantásticas de gastronomia tradicional, rural e de bares e restaurantes, aliadas a uma agenda cultural ampla, com apresentação de artistas locais e regionais, bandas de música da cidade e outras manifestações culturais regionais que queiram se apresentar no local do evento.



II- OBJETIVO

O presente projeto tem como objetivo criar condições reais para otimizar o potencial do evento e com isso atrair o público e fomentar o comércio e turismo local, sendo certo que este ramo da gastronomia, em conjunto e transversalmente com a cultura e arte, vem crescendo exponencialmente em nosso país.

A expectativa para este primeiro evento em São José da Barra é que tenhamos pelo menos 15 (quinze) participantes no fim de semana do evento, na estrutura que será montada para receber a festa em local público e com entrada gratuita.

Assim, o intuito é envolver diretamente nos dias do festival cerca de uns 15 (quinze) empreendimentos ligados ao ramo de gastronomia, bebidas, doces, brinquedos, artesanato, etc.

Isso sem contar toda a estrutura física, montagem, segurança, pessoal do administrativo, vendas de fichas etc.

Ainda, teremos os impactados indiretamente que, mesmo não participando ativamente do festival, serão beneficiados, tais como, bares e restaurantes, hotéis, pousadas, padarias, lanchonetes, mercados, supermercados, profissionais de serviços, instituições financeiras e etc.

O Público estimado para esta Edição do evento é de até 3.000 pessoas por dia.

III - CALENDÁRIO 2024

1º Semestre

1º FESTIVAL MINEIRIDADES - GASTRONÔMIA, CULTURA E ARTE DE MORRO AGUDO/SP

- Data a definir: Festival Mineiridades - Festa com entrada franca, com barracas de gastronomia, bebidas, espaço kids e muito mais, em local público.

2º FESTIVAL MINEIRIDADES - GASTRONÔMIA, CULTURA E ARTE DE JAPARAÍBA/MG

- Data a definir: Festival Mineiridades - Festa com entrada franca, com barracas de gastronomia, bebidas, espaço kids e muito mais, em local público.

2º FESTIVAL MINEIRIDADES - GASTRONÔMIA, CULTURA E ARTE DE LAGOA DA PRATA/MG

- Maio de 2024: Festival Mineiridades - Festa com entrada franca, com barracas de gastronomia, bebidas, espaço kids e muito mais, em local público.

2º Semestre

3º FESTIVAL MINEIRIDADES - GASTRONÔMIA, CULTURA E ARTE DE SANTO ANTÔNIO DO MONTE/MG

- Julho de 2024: Festival Mineiridades - Festa com entrada franca, com barracas de gastronomia, bebidas, espaço kids e muito mais, em local público.

1º FESTIVAL MINEIRIDADES — GASTRONÔMIA, CULTURA E ARTE DE SÃO JOSÉ
DA BARRA/MG

Data a definir: Festival Mineiridades - Festa com entrada franca, com barracas de gastronomia, bebidas, espaço kids e muito mais, em local público.

Alles

IV – INVESTIMENTO PARA O FESTIVAL MINEIRIDADES DE SÃO JOSÉ DA BARRA

Para viabilização do Festival Mineiridades na cidade de São José da Barra, como já mencionado anteriormente, necessário se faz o apoio público e privado.

De parte da municipalidade, o apoio requerido seria para disponibilização/cessão, minimamente do local público onde será realizado o evento.

Paralelo ao referido apoio público, a organização tentará angariar outros apoiadores, sejam públicos ou particulares para viabilização das demais necessidades do evento, tais como contratação da estrutura, shows, curadoria e gestão da praça de alimentação, com seleção da equipe de barraqueiros e expositores, contratação de mão de obra especializada na construção de fornos caipira e de fogão a lenha para a tenda de gastronomia rural, publicidade, redes sociais, dentre outras coisas que se façam necessárias para o bom andamento do evento.

IV.1- PLANILHA DE INVESTIMENTO

DESCRIÇÃO	Quantidade	Preço Unt	Total
Palco + Som + Iluminação + Telão para 3 dias	1	R\$ 25.000,00	R\$ 25.000,00
Bandas regionais	3	R\$ 4.000,00	R\$ 12.000,00
Despesas Camarim das Bandas	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Gerador	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
Banheiros	14	R\$ 700,00	R\$ 9.800,00
Tendas 3x3	2	R\$ 500,00	R\$ 1.000,00
Tendas 4x4	13	R\$ 600,00	R\$ 7.800,00
Tendas 6x6	6	R\$ 800,00	R\$ 4.800,00
Gradil	110	R\$ 25,00	R\$ 2.750,00
Jogos de Mesa e cadeiras	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Pórtico de entrada	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Propaganda em Rádio	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
Locução	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Carro de Som	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
Outdoor	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00
Agência de Marketing	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
Despesas com redes sociais (links patrocinados, influencers, etc.)	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Decoração, Ambientação	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
Serviços Gráficos	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
Eletricista	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Equipe de Limpeza	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Equipe de Seguranças e Brigadistas	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
Alimentação equipe de trabalho	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
Hospedagem - Equipe Som e palco	8	R\$ 100,00	R\$ 800,00
Hospedagem - Chef aula show	4	R\$ 100,00	R\$ 400,00
Hospedagem - Organização	6	R\$ 100,00	R\$ 600,00
Transporte e hospedagem equipe fornos caipira	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
Serviço de construção dos Fornos caipiras e fogão a lenha	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00

Aula show - Doces no tacho de cobre e a história da importância deste utensílio (tacho de cobre) nas famílias, como potencial gerador de renda para as famílias.	1	R\$	4.000,00	R\$	4.000,00
Material de Construção - tijolos, blocos, areia, forno a tambor, chapa de fogão a lenha	1	R\$	2.000,00	R\$	2.000,00
Material de Limpeza (sacos de lixo, desinfetante, luvas, buchas, panos, álcool, etc)	1	R\$	1.000,00	R\$	1.000,00
Cobertura Fotográfica do evento	1	R\$	2.000,00	R\$	2.000,00
Projeto Corpo de Bombeiros	1	R\$	2.000,00	R\$	2.000,00
				R\$	131.450,00

7. O evento será aberto à comunidade?

Sim Não. GRATUITO

8. Descreva a programação do evento:

8.1. Período do evento

O evento ocorrerá no ano de 2024, em final de semana, sexta, sábado e domingo com data a ser definida.

8.2. Programação

(Sexta) 18hs: Início do Festival Mineiridades, em local público, com entrada gratuita todos os dias, vila gastronômica com barracas de gastronomia rural/local, doces e artesanato, exposições de arte etc. Show com apresentação de artistas locais/regionais.

(Sábado) 12hs: continua a festa. Show com apresentação de artistas locais/regionais. Aula show.

(Domingo) início às 12hs: Shows com bandas locais/regionais. Encerramento por volta das 22hs.

8.3. Local

Local Público a ser definido, sendo que sugerimos seja realizado em alguma praça existente no município, ou outro local propício, que aliado à estrutura necessária supra, deixará o local em condições ideais para receber este tipo de evento.

8.4. Público alvo

O "Festival Mineiridades" tem como público-alvo todos aqueles interessados em gastronomia, culinária mineira, cultura local e práticas sustentáveis. Isso engloba desde famílias em busca de novas experiências culinárias até indivíduos interessados em turismo gastronômico, sustentabilidade e desenvolvimento regional. O evento busca atrair uma ampla variedade de participantes, promovendo a inclusão e o engajamento de toda a comunidade. Além de oferecer o melhor da gastronomia mineira, tanto tradicional quanto contemporânea, o festival também apresenta performances artísticas e culturais que celebram a identidade local e regional.

[Assinatura]

9. Descreva os meios de divulgação utilizados

A divulgação utilizada se dará de várias formas e mídias, sendo elas através das redes sociais, influenciadores locais, visando dar maior visibilidade junto ao nosso público alvo, utilizando-se também da mídia tradicional, com anúncio em rádios, etc.

10. Retorno

Ações afirmativas junto a comunidade são imprescindíveis para os órgãos públicos estarem mais próximos de seu público.

A população tende a valorizar e ver com bons olhos sua participação de órgãos públicos, empresas e parceiros em atividades que envolvam questões de cunho cultural e social, bem como àquelas que geram emprego, renda, desenvolvimento social e sustentável.

10.1. Imagem

A marca gráfica do parceiro será inserida com destaque de patrocinador/apoiador/apresentador MASTER do evento em todos os meios de divulgação supra citados (cartaz, banner, redes sociais, entre outros).

10.2. Negocial

Será disponibilizado espaço nos dias do evento para que os APOIADORES/PATROCINADORES MASTER utilizem da forma que lhe melhor lhes aprouver, podendo montar stand, quiosque, sortear brindes, utilizar microfone, mídias audiovisuais, sendo proibida, apenas a venda ou distribuição de bebidas, comidas ou doces e sobremesas, visando assim, não conflitar com os expositores do Festival. Enfim, o espaço estará totalmente disponível.

10.3. Social

Incentivo ao desenvolvimento econômico e do turismo local, até mesmo por ter sido um dos mais atingidos pela pandemia, além de unir gastronomia, cultura e arte, que certamente gera inclusão social.

10.4. Ambientais

Inserção de mensagem de educação ambiental nos materiais de divulgação, no sentido de conscientizar o cidadão e consumidor a não destruir, bem como a preservar a natureza, recolher seu lixo, não desperdiçar comida, ter consumo consciente, valorizar as empresas locais, etc.

11. Outros patrocinadores ou parceiros

Ainda em aberto e em prospecção para 2024.

Realização:

AG PRODUÇÕES E EVENTOS

Gabriel Castro, Ângelo Junior e Vó Lourdes Produções