

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 09/2025

ANEXO II – MODELO PARA DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

Nome completo do Proponente: DGR PROMOÇÕES E EVENTOS

CNPJ do Proponente: 117857980001-40

E-mail: bomsensopromocoes@gmail.com

Celular: (15) 98115-3998

MODALIDADE: GASTRONOMIA

Nome: SABOR E ARTE – O SABOR DA COMIDA DE ITARARÉ

Apresentação do Projeto:

O projeto "Sabor e Arte" tem como objetivo valorizar, resgatar e divulgar a rica tradição da culinária tropeira, patrimônio cultural ligado à história dos tropeiros que cruzavam o interior do Brasil, mais especificamente em nossa cidade – Itararé/SP. Por meio de degustações (amostras grátis) e apresentações culturais, a iniciativa busca promover a gastronomia típica como expressão de identidade e memória popular.

Apresentação detalhada do projeto, considerando:

I – Qualidade artística e cultural:

A culinária tropeira é um importante legado da cultura brasileira, especialmente das regiões Sudeste e Centro-Oeste. Baseada em ingredientes simples e de fácil conservação, como feijão, carne de sol, farinha e toucinho, ela carrega a sabedoria dos caminhos e das fogueiras. Com o avanço da modernização, muitos desses saberes vêm se perdendo. O projeto visa preservar e difundir essa herança, contribuindo para a valorização da cultura alimentar tradicional.

Nesta proposta em si o prato principal a ser oferecido é o Feijão Tropeiro.

II - Impacto cultural da proposta:

O evento de gastronomia tropeira promove a valorização e preservação do patrimônio cultural imaterial ligado à culinária tradicional dos tropeiros, responsáveis por moldar hábitos alimentares, sociais e econômicos em nossa cidade. Ao resgatar receitas típicas, modos de preparo e saberes populares, o evento fortalece a identidade cultural local, estimula o sentimento de pertencimento da comunidade e contribui para a transmissão intergeracional desses conhecimentos. Além disso, fomenta o turismo cultural e a economia criativa regional, estabelecendo um espaço de encontro entre tradição e contemporaneidade.

III – Factibilidade

A realização de um evento voltado à gastronomia tropeira mostra-se plenamente factível, considerando aspectos culturais, logísticos e econômicos. A culinária tropeira, enraizada na história dos antigos tropeiros que percorriam o interior do Brasil, possui forte apelo cultural e afetivo, sendo reconhecida como patrimônio imaterial em diversas regiões, especialmente no Sudeste e Centro-Oeste.

Do ponto de vista **cultural**, o evento resgata tradições gastronômicas autênticas e promove a valorização da identidade regional, atraindo tanto o público local quanto turistas interessados em experiências culturais e gastronômicas. A temática permite ainda o desdobramento em atividades complementares, como apresentações musicais regionais, oficinas de culinária, exposições e rodas de conversa sobre a história tropeira.

Em termos **logísticos**, o evento pode ser realizado em vários locais, com infraestrutura básica, áreas de convivência e apresentações culturais. Parceiros locais, como produtores rurais, associações culturais e cozinheiros tradicionais, podem ser mobilizados com facilidade, aumentando a viabilidade e reduzindo custos operacionais.

Portanto, o evento de gastronomia tropeira é viável e estratégico, com grande potencial de impacto cultural, social e econômico, além de promover a valorização do patrimônio imaterial e o fortalecimento da economia local.

IV – Objetivos:

- Resgatar e divulgar receitas tradicionais da culinária tropeira.
- Promover a troca de saberes entre gerações e comunidades.
- Estimular o interesse por práticas alimentares regionais.
- Fortalecer a identidade cultural por meio da gastronomia.

V - Atividades Previstas:

- Degustações abertas ao público.
- Exposição de utensílios e ingredientes típicos.
- Apresentações musicais com repertório regional.

Ações afirmativas e indutores de pontuação:

II – Contrapartida

Nossa contrapartida é a seguinte: registro em vídeo do evento, como foi feito o prato escolhido, inclusive com depoimento dos tropeiros, de como foi planejado o evento e outros. Este material será postado nas redes sociais e disponibilizado à Coordenadoria De Cultura, sendo liberada a execução conforme a necessidade da mesma.

III – Proponentes e integrantes da contrapartida

No projeto há estímulo à participação e ao protagonismo de agentes culturais e equipes compostas por mulheres, pessoas negras, pessoas com deficiência, pessoas idosas.

Relevância:

A relevância de um evento de culinária tropeira pode ser destacada em diversos aspectos culturais, sociais, turísticos e econômicos. Como:

1. Valorização da Cultura Regional
2. Educação Patrimonial
3. Turismo e Desenvolvimento Econômico
4. Sustentabilidade e Saberes Tradicionais
5. Convivência e Fortalecimento Comunitário

Público-Alvo:

Comunidade em geral, com foco em cidadãos que vivenciem dessa bela cultura, educadores, pesquisadores e interessados em cultura popular e gastronomia.

Cronograma de trabalho:

SEMANA	ATIVIDADE
Semana 1 - Abertura e Introdução	<ul style="list-style-type: none">• Lançamento oficial do evento• Início da coleta de preços dos produtos utilizados (orçamento)
Semana 2 – Andamento	<ul style="list-style-type: none">• Continuação da tomada de preços• Contatos com a equipe de trabalho• Reuniões diversas
Semana 3 – Andamento	<ul style="list-style-type: none">• Reunião técnica entre os colaboradores do evento• Trabalho nas redes sociais• Convite às autoridades
Semana 4 – Andamento	<ul style="list-style-type: none">• Intensificação no trabalho de redes sociais• Reuniões diversas
Semana 5 – Andamento	<ul style="list-style-type: none">• Reunião de planejamento com a equipe• Envio de convites ao público
Semana 6 – Andamento	<ul style="list-style-type: none">• Entrevistas em rádios e jornais• Divulgação nas redes sociais• Início das compras de produtos• Armazenamento dos produtos

Semana 7 – Evento em si	<ul style="list-style-type: none"> • Montagem do espaço • Música ao vivo e apresentações culturais • Reunião final com os colaboradores • Interações com o público
Semana 8 – Encerramento	<ul style="list-style-type: none"> • Coletar feedback do público • Editar material de Internet • Reunião de avaliação

Equipe do Projeto:

FUNÇÃO	NOME
<i>Direção Geral</i>	<i>Denis Galvão Ribeiro</i>
<i>Auxiliar De Gestão</i>	<i>Luana Arruda Mello</i>
<i>Chef De Cozinha</i>	<i>Rafael Lopes</i>
<i>Auxiliar De Cozinha</i>	<i>Leilane Maria De Souza Campos</i>
<i>Auxiliar De Cozinha</i>	<i>Pamela Campos Souza</i>

Orçamento Detalhado:

NOME	FUNÇÃO	VALOR
<i>Denis Galvão Ribeiro</i>	<i>Direção Geral</i>	<i>R\$ 1.000,00</i>
<i>Auxiliar De Gestão</i>	<i>Luana Arruda Mello</i>	<i>R\$ 800,00</i>
<i>Chef De Cozinha</i>	<i>Rafael Lopes</i>	<i>R\$ 1.000,00</i>
<i>Auxiliar De Cozinha</i>	<i>Leilane Maria De Souza Campos</i>	<i>R\$ 200,00</i>
<i>Auxiliar De Cozinha</i>	<i>Pamela Campos Souza</i>	<i>R\$ 200,00</i>
<i>Gastos Gerais com produtos</i>	<i>Mercados, Quitandas e Embalagens</i>	<i>R\$ 2547,93</i>

Resultado Prospectado:

- Fortalecimento da memória cultural regional.
- Formação de público para a gastronomia tradicional.
- Registro audiovisual do evento e receitas.
- Integração entre diferentes gerações e saberes.

Local e Data: 28 de maio de 2025

Assinatura conforme documento oficial:



CURRÍCULO/RELEASE DO ESPAÇO BOM SENSO

Empresa: DGR Promoções e Eventos

Nome do Espaço: Espaço Bom Senso

CNPJ: 117857980001-40

Endereço: Rua Coronel Crescêncio, 278 Centro

Contato: (15) 98115-3998

Ano de fundação: 2024

Apresentação:

O Espaço Bom Senso é uma iniciativa dedicada à promoção, fomento e difusão das artes e da cultura em suas mais diversas linguagens. Fundado em 2024, o espaço tem como missão ser um ponto de encontro entre artistas, público e comunidade, promovendo a inclusão, a formação e o acesso à cultura.

Atividades Desenvolvidas:

- Realização de apresentações artísticas (música, dança, artes visuais etc.)
- Oficinas e cursos de formação cultural e artística
- Exposições e feiras culturais

Perfil Artístico e Cultural:

O espaço atua de forma contínua com foco na valorização da cultura local e na promoção de artistas independentes. A programação é voltada à diversidade cultural, com especial atenção a iniciativas de arte popular, culturas tradicionais, juventude, infância e temas sociais relevantes.

Público-Alvo:

Atendemos crianças, jovens, adultos e idosos (depende do viés da proposta do evento), com ações voltadas tanto à comunidade do entorno quanto a públicos de outras regiões, promovendo a acessibilidade e a inclusão sociocultural.

Equipe/Estrutura:

A equipe do Espaço Bom Senso é composta por artistas, educadores, produtores e gestores culturais com experiência nas áreas que atuam.

O Espaço conta com uma cozinha preparada para atender um público de 200 pessoas, com todas as licenças exigidas para seu funcionamento.

Principais Projetos Realizados:

- Noite Árabe
- RocktoberFest

- Mostra Cultural
- Recital Musical
- Festa Anos 80

Parcerias e Reconhecimentos:

- Parcerias com Ticiane Rodrigues e Aline Fauz (Dança Do Ventre), Studio Alada, Cervejaria Dos Anjos, Bandas, Chef de Cozinha Rafael Lopes e outros

Redes Sociais / Site:

- Instagram: @espacobomsensooficial
- Facebook: Espaço Bom Senso



PREFEITURA DE ITARARÉ

COORDENADORIA DE CULTURA

Gabinete do Assessor

Praça Siqueira Campos, 170 – Centro – CEP: 18460-079
(15) 3531-3778 - cultura@itarare.sp.gov.br

Itararé, 28 de maio de 2025.

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE PROJETO

LEI ALDIR BLANC - COORDENADORIA DE CULTURA

Declaro para os devidos fins que, após entrega do protocolo, verificou-se o cumprimento integral do objeto pactuado. Diante disso, confirmo o recebimento de documentação referente ao projeto da Lei Aldir Blanc para inscrição e futura avaliação.



AGENTE CULTURAL RESPONSÁVEL

PROPONENTE: DENIS GALVÃO RIBEIRO

CPF: 276.875.338-00

CHAMAMENTO PÚBLICO 09/2025

GASTRONOMIA

TELEFONE 981153998

AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL

CARGO: _____

CPF: _____



ASSINATURA DO RECEBEDOR

FÁBIO ALEXANDRE NOGUEIRA

Assessor de Cultura



CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2025

Rafael Lopes de Oliveira

CPF: 28481005835

E-mail: rafaellopes69@gmail.com

Celular: 81 995862947

Modalidade: **GASTRONOMIA**

Nome: "Alma Caipira"

Apresentação do Projeto: O projeto tem por objetivo a produção de um prato típico da Gastronomia Caipira (Arroz com Frango e Salada Caipira), que será oferecido em forma de degustação gratuita.

Apresentação detalhada do projeto, considerando:

I – Qualidade Artística e Cultural:

O projeto visa a cocção de um prato típico da Gastronomia Caipira e traz como principal objetivo a preservação dessa herança gastronômica-culinária tradicional através da execução, da degustação do prato e toda a história dessa tradição.

II – Impacto Cultural da Proposta:

Tem como objetivo alcançar o maior número possível de pessoas que queiram degustar esse prato, aprender sobre os ingredientes usados, conhecer os métodos utilizados e toda a cultura tropeira envolvida.

III – Factibilidade:

Será produzido, dentro do orçamento previsto, o maior número possível de "amostras" para a degustação, visando contemplar o maior número de pessoas possível, sejam eles os moradores locais ou turistas de passagem.

Dessa forma, poder criar uma herança cultural local regional ou resgatar antigas memórias como forma propagar e difundir essa tradição e legado.

IV – Técnica:

Serão observadas e praticadas técnicas de para tentar seguir da maneira mais fiel possível, os métodos e técnicas usadas, assim como os equipamentos e utensílios mais "rudimentares" utilizados pelos Tropeiros na ocasião. Dessa maneira que, tanto a execução quanto o resultado final, alcançarão um alto nível de originalidade.

Ações afirmativas e indutores de pontuação:

Relevância: De alta relevância em vários aspectos, mas principalmente ajudando a educar e valorizar a cultura regional e desenvolver o turismo e a economia local.

Público-Alvo: Todos as pessoas que querem obter esse novo conhecimento cultural ou aqueles que buscam resgatar memórias reconfortantes através da Gastronomia Tradicional Regional.

Cronograma de Trabalho:

SEMANA 01 : Início: Confeção de cardápio/ Buscar Quantidades/Cotação de Preços/ Convite aos ajudantes/ Anúncio do Evento/ Divulgação nas redes sociais/ Reunião

SEMANA 02: Seleção de equipamentos/ Reunião Técnica/ Divulgação nas redes sociais

SEMANA 03: Confirmação de ajudantes/ Compra e estoque de Insumos/ Plano de Ataque e Ajustes finais/ Pré preparo/ Reunião Final

EVENTO: Organização e montagem do espaço/ Execução do projeto/prato.

PÓS EVENTO: Buscar Feedback/ Pós divulgação/ Reunião final e Ressalvas.

Resultado Prospectado: Esperasse alcançar o maior número possível de pessoas que queiram degustar esse prato, dessa maneira fazer com que esse legado seja levado de forma cultural e sempre buscando esse reconhecimento com forma viável de aprendizado.

Itararé, 28 de maio de 2025



Rafael Lopes de Oliveira

CHAMADA PÚBLICA Nº 09/2025 – Rafael Lopes de Oliveira

Histórico Curricular e Experiências:

Graduado em Publicidade e Propaganda pela Universidade de Sorocaba (UNISO) em 1999.

Graduado em Gastronomia pela Universidade de Sorocaba (UNISO) em 2012.

No Exterior:

The Galley Hatch Catering & Bakery, Hampton, NH, EUA (2000-2001)

Margaritas Mexican Restaurant, Portsmouth, NH, EUA (2001)

The Galley Hatch Restaurant; Hampton, HN, EUA (2002/2003)

Muddy River SmokeHouse Restaurant, Portsmouth, NH, EUA (2003-2005)

The Roost – Breakfast & Restaurant, Amesbury, MA, EUA (2006)

Simon's Roast Beef, Pizza, Pasta & Sea Food, Salisbury, MA, EUA (2007)

No Brasil:

Cantina da Helô; Cozinheiro; AABB de Sorocaba, SP (2010)

Jalapeño Mexican Food; Chef Executivo; Villagio Shopping – Sorocaba, SP (2010-2011)

Segredo Mineiro; Cozinheiro; Moema, São Paulo, SP (2012)

Dinho's Place; Cozinheiro; Al. Santos, 45, São Paulo, SP (2012)

Varandas Grill Restaurante; Chef Executivo; Guarulhos, SP (2012)

Bandeira Restaurante; Chef Consultor; Granja Viana, Cotia, SP (2013)

Hotel Fazenda Pitangueiras; Cozinheiro; Sorocaba, SP (2013)

Restaurante Xica da Silva; Cozinheiro; Fernando de Noronha, PE (2013-2014)

Ginga Bar e Restaurante; Cozinheiro; Fernando de Noronha, PE (2014)

Bar do Cachorro; Cozinheiro/Financeiro; Fernando de Noronha, PE (2015 – 2018)

Produção Caseira de Defumados em Geral (bacon, brisket, etc) (2020 – 2021)

Produção de Cerveja Artesanal Caseira (Tristeza do Jeca) (2020 – 2021)

Participação como Chef de Equipe na 1ª e 2ª Queima do Alho de Itaporanga, SP (2022 e 2023)

Produção e Execução de Cardápios no Evento: ITA BBQ, Itararé, SP (JULHO/2022)

Produção e Execução de Cardápios para Eventos, Itararé, SP. (2024 – 2025)

Cursos:

Gastronomia Andaluza/Mediterrânea, "Les Roches Marbella", Espanha. (julho-agosto/2011)



Aponte a câmera do celular e acesse o QR Code

Está na hora de atualizar os seus dados com a Neoenergia.

Atualize o seu cadastro e tenha mais agilidade, informação e serviços disponíveis pra você.



Aponte a câmera do celular e acesse o QR Code do Portal de Negociação

Acesse o Portal de Negociação e confira as condições especiais para você ficar em dia com a sua conta de energia.

Fique atento aos canais oficiais da Neoenergia Elektro para negociação de dívidas: **Portal de Negociação** <https://neoenergiaelektro.negoceionline.com.br/site>, **Teleatendimento** 0800 701 01 02 Lojas de Atendimento e pelo nosso **WhatsApp oficial** (19) 2122-1696



Acesse www.neoenergia.com/sp confira nosso Aviso de Privacidade.



Central de Atendimento ao Cliente
www.neoenergia.com/sp
0800 701 0102
Todos os dias 24h

NOTA FISCAL / CONTA DE ENERGIA ELÉTRICA

Destinatário

Seu Código 46137190
Vencimento 13/04/2025
Data da Postagem 08/04/2025

RAFAEL LOPES DE OLIVEIRA
R CAMPOS SALLES 1576 FUNDOS
18460001 - ITARARE - SP

As informações suplementares estão disponíveis na área reservada para o consumidor, no site www.neoenergia.com/sp | área do cliente.

Indicadores de Continuidade do Fornecimento de Energia

Conjunto: **ITARARE UM**

Referente a: **01/2025**

EUSD - Encargo de Uso do Sistema de Distribuição (em Real): **65,35**

	Moeda			REAL
	Mês	Tr	Ano	
DIC - Duração de Interrupção Individual	7,00			0,00
FIC - Frequência de Interrupção Individual	4,00			0,00
DMIC - Duração Máxima de Interrupção Contínua	5,00			0,00

DICRI - Duração da interrupção individual ocorrida em um período (horas): **13,00**

O consumidor tem direito de solicitar apuração dos indicadores DIC, FIC, DMIC e DICRI, a qualquer tempo, e ser compensado em caso de violação do padrão permitido.

Informações ao Consumidor

CUSTO DE DISPONIBILIDADE DO SISTEMA: Consumo mensal inferior aos limites mencionados serão cobrados os valores equivalentes em moeda corrente, art. 291, Res. 1.000/ ANEEL. Para monofásico, 20kWh/mês. Bifásico, 50 kWh/mês, e trifásico, 100 kWh/mês.

PAGAMENTO: A Neoenergia Elektro oferece várias formas para você pagar sua conta de luz: pela internet, débito automático, PIX, cartão de débito e crédito, caixas eletrônicas (todas os bancos), Totens de autoatendimento em nossas lojas, estabelecimentos comerciais credenciados pelos bancos, guichês de caixa e casas lotéricas. Consulte no site www.neoenergia.com/sp na área do cliente ou nos canais de atendimento a lista atualizada dos locais de pagamento.

ATRASO: O atraso do pagamento desta fatura implicará em multa de 2% (Res. 1000/ANEEL), juros de 1% a.m. (Lei 10.438/02) e atualização monetária no próximo mês.

ATENDIMENTO: As condições gerais de fornecimento (Res. 1.000/ANEEL), tarifas, produtos, serviços prestados e tributos se encontram à disposição para consulta em nossas unidades de atendimento e no site www.neoenergia.com/sp | **FALE COM A GENTE! Nossos canais de atendimento:** 0800 701 0102 (Ligação gratuita de telefones fixos e móveis) Atendimento a pessoa com deficiência auditiva ou de fala (0800 701 01 55) Ouvidoria 0800 012 40 50 Agência Reguladora de Serviços Públicos do Estado de São Paulo - ARSESP | 0800 727 01 67 (Ligação gratuita de telefones fixos) Agência Estadual de Regulação de Serviços Públicos de Mato Grosso do Sul - AGEPLAN | 0800 727 01 67 (Ligação gratuita de telefones fixos). | **LEITURA EM ÁREA RURAL:** Realizada a cada 3 meses. Nos demais, informe a leitura pelo APP Neoenergia Elektro, no site www.neoenergia.com/sp/sua-casa/autoleitura, WhatsApp (19) 2122-1696 ou pelo telefone 0800 701 01 02, informe 5 dias antes da data da leitura.

Espaço de Atendimento ao Cliente:

Reservado ao FISCO: A156.6006.D99D.7B89.9A1A.8298.FB07.5A44

Período Fiscal: 03/2025

Para uso do Correio
 Mudar-se Assento Desembalado Endereço insuficiente
 Remessa Falta de Não processado Não existe o número indicado

DATA

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL EM

ASSINATURA E Nº DO ENTREGADOR

RAFAEL LOPES DE OLIVEIRA
R CAMPOS SALLES, 1576 - FUNDOS - CENTRO
ITARARE - SP - CEP 18460-001
CNPJ/CPF: *****5835 IE:

Data de Emissão: 12/03/2025
Data de Apresentação: 19/03/2025
Controle N°: 01-20259138156203-60

Próxima Leitura Nº da Nota Fiscal/Conta de Energia Elétrica **Conta do Mês** **Vencimento** **Valor da Conta (R\$)**
08/04/2025 **243.272.250** **Março/2025** **13/04/2025** **R\$ 146,01**

Dados de Cadastro

Medidor / Constante **Classificação**
M19779612 1 RESIDENCIAL-MONOFASICO
Tensão nominal ou contratada (v) **Limite adequado de tensão (v)** **Débito Aut.**
/127 117 a 133 / a

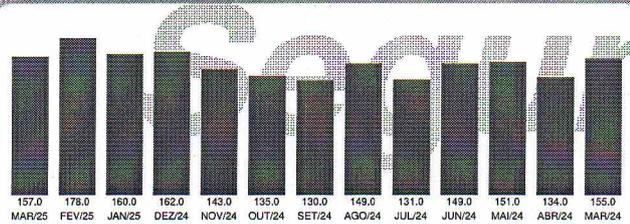
Item	Leitura		Anterior	Dias do Período
	Anterior	Atual		
CONSUMO	2651	2808	10/02/2025	29
			Atual	F. Potência Média
			11/03/2025	

Detalhamento da Conta

CCI*	Descrição do Produto	Quantidade	Tarifa Forneec.	Valor Forneecimento	Base Calculo Imposto	Aliq. Imposto	Valor ICMS (Forneec. + Impostos)	Valor Total
0801	CONSUMO TE	157,00	0,302420	47,48	56,91	12,00%	6,82	54,30
0801	CONSUMO TUSD	157,00	0,408408	64,12	76,86	12,00%	9,22	73,34
0899	COFINS				117,72	4,29%		5,05
0899	PIS				117,72	0,92%		1,08
0807	COBRANCA ILUM PUBLICA PARA A PREFEITURA				0,00	0,00%	0,00	12,24
	Total			111,60			16,04	146,01

*CCI - Código de Classificação do Item

Histórico de Consumo (kWh)



Composição de Fornecimento

Energia	R\$ 39,14	Encargos	R\$ 21,21
Distribuição	R\$ 30,91	Tributos	R\$ 22,17
Transmissão	R\$ 12,67	Perdas	R\$ 7,67

Informações Gerais

Bandeira Tarifaria Verde: 11/02-11/03

AVISO IMPORTANTE DE DÉBITO / CORTE

DÉBITOS ANTERIORES

Atenção

Acesse o nosso site e realize os serviços com maior comodidade, praticidade, rapidez e segurança.
www.neoenergia.com/sp

Seu Código 46137190	Controle N° 01-20259138156203-60	Vencimento 13/04/2025	Total R\$ R\$ 146,01
------------------------	-------------------------------------	--------------------------	-------------------------

83690000016 460100220355 001010202594 138156203604



PAGUE COM O PIX





PREFEITURA DE ITARARÉ

COORDENADORIA DE CULTURA

Gabinete do Assessor

Praça Siqueira Campos, 170 – Centro – CEP: 18460-079

(15) 3531-3778 - cultura@itarare.sp.gov.br

Itararé, 28 de maio de 2025.

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE PROJETO

LEI ALDIR BLANC - COORDENADORIA DE CULTURA

Declaro para os devidos fins que, após entrega do protocolo, verificou-se o cumprimento integral do objeto pactuado. Diante disso, confirmo o recebimento de documentação referente ao projeto da Lei Aldir Blanc para inscrição e futura avaliação.

AGENTE CULTURAL RESPONSÁVEL

PROPONENTE: Rafael L. do Oliveira

CPF: 28481005835

CHAMAMENTO PÚBLICO 09/2025

TELEFONE 81 99586 2947

AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL

CARGO: _____

CPF: _____

ASSINATURA DO RECEBEDOR

FÁBIO ALEXANDRE NOGUEIRA

Assessor de Cultura



CHAMAMENTO PÚBLICO nº 09/2025
ANEXO II

Proponente: Marco Aurélio La Pastina
CPF: 135.680.128-55
E-mail: malp4174@gmail.com
Celular: (15) 981306161

MODALIDADE: Gastronomia

Nome: Massas artesanais

Apresentação do Projeto:

O projeto "Massas Artesanais" tem como objetivo valorizar e promover a culinária artesanal do município por meio da preparação de massas frescas como sorrentino, ravióli e macarrão, com entrega de amostras gratuitas para a comunidade, resgatando saberes tradicionais e fortalecendo a cultura alimentar local.

Apresentação Detalhada do Projeto:

Qualidade Artística e Cultural:

A proposta busca resgatar e valorizar técnicas tradicionais da gastronomia artesanal, especialmente no preparo manual de massas frescas, que fazem parte da tradição culinária de diversas famílias itarareenses, fruto da influência dos imigrantes europeus na região. O projeto se destaca pela autenticidade no processo de produção, utilizando ingredientes frescos e técnicas artesanais.

Impacto Cultural da Proposta:

A ação fortalece a identidade cultural local por meio da gastronomia, proporcionando ao público o contato com práticas culinárias que fazem parte da história do município. Além disso, promove a valorização dos produtores locais e estimula a preservação dos saberes gastronômicos como patrimônio imaterial.

Factibilidade:

O projeto é totalmente viável dentro do orçamento proposto, abrangendo custos de matéria-prima, mão de obra e estrutura necessária. A experiência prévia do proponente na área de gastronomia garante total capacidade técnica e logística para a execução.

Técnica:

O preparo será realizado de forma 100% artesanal, com massas frescas feitas manualmente, recheios caseiros e molhos tradicionais. A estrutura contará com mesa de apoio, fogareiro, utensílios de cozinha e embalagem biodegradável para distribuição das amostras.

Ações Afirmativas e Indutores de Pontuação:

I – Público-Alvo:

O projeto é aberto e acessível para todas as idades, promovendo integração social e o fortalecimento da cultura alimentar local.

II – Contrapartida:

Serão distribuídas amostras gratuitas do prato para a população, com atenção especial às pessoas em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso democrático ao conhecimento e à experimentação da culinária artesanal.

III – Proponentes e Integrantes:

O projeto é conduzido por um chefe de cozinha com vasta experiência no ramo de restaurantes, que promove ações inclusivas e educativas, atendendo toda a comunidade, sem distinção, com especial atenção a grupos socialmente vulneráveis.

Relevância:

O projeto se destaca pela sua capacidade de fortalecer a gastronomia tradicional como patrimônio cultural, promovendo a preservação dos saberes locais, a educação alimentar e o acesso gratuito à cultura gastronômica. Além disso, valoriza a culinária artesanal, incentivando práticas sustentáveis e o consumo de alimentos feitos à mão, com identidade local.

Público-Alvo:

O projeto é voltado para toda a comunidade de Itararé, abrangendo famílias, jovens, adultos, idosos e pessoas em situação de vulnerabilidade social, interessadas em conhecer, valorizar e degustar a culinária artesanal local.

Cronograma de Trabalho:

Período	Atividade
Semana 1	Compra de ingredientes e materiais
Semana 2	Organização da estrutura e logística
Semana 3	Preparação das massas artesanais
Semana 4	Evento de apresentação e distribuição gratuita das amostras para o público

Equipe do Projeto:

Chefe de cozinha: Marco Aurélio La Pastina CPF: 135.680.128-55

Orçamento Detalhado:

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Matéria-prima (ingredientes)	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Mão de obra (Chefe de Cozinha)	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Auxiliar (se houver)	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00
Estrutura (mesa, utensílios, gás, embalagens biodegradáveis, descartáveis)	1	R\$ 747,93	R\$ 747,93
Total Geral			R\$ 5.747,93

Resultado Prospectado:

Ao final do projeto, espera-se ter promovido a valorização da culinária tradicional local, com a realização de um evento gastronômico aberto ao público, onde serão distribuídas aproximadamente 50 a 100 amostras de massas artesanais, acompanhadas de explicações sobre os processos de produção e a história do prato. Isso reforça a importância da gastronomia como expressão cultural do município de Itararé.

Informações Adicionais:

O projeto também contribuirá para estimular o interesse pela gastronomia artesanal, podendo servir como inspiração para futuros cursos, oficinas ou eventos culturais na cidade, fortalecendo a identidade local e promovendo a economia criativa.

Itararé, 26 de Maio de 2025



Marco Aurélio La Pastina

Currículo do Proponente

Nome: Marco Aurélio La Pastina

CPF: 135.680.128-55

Atividade Profissional: Empresário – Gastronomia

Apresentação Profissional:

Marco Aurélio La Pastina é proprietário da marca Pastina Massas Artesanais, empresa consolidada há mais de 25 anos no município de Itararé-SP, atuando no setor gastronômico com foco na produção de massas frescas e artesanais. Ao longo de sua trajetória, Marco construiu uma sólida reputação na cidade, oferecendo produtos de alta qualidade, feitos de forma manual, preservando técnicas tradicionais que foram passadas de geração em geração.

Formação e Experiência:

- Empreendedor na área gastronômica desde 1999
- Especialista na produção de massas artesanais, como ravióli, sorrentino, nhoque e macarrão caseiro
- Atuação contínua no atendimento direto à população de Itararé e região, promovendo a cultura alimentar local
- Responsável por todas as etapas do processo produtivo: seleção de ingredientes, preparo artesanal, desenvolvimento de novos pratos e atendimento ao público

Habilidades e Competências:

- Produção artesanal de massas
- Atendimento ao público
- Preservação de saberes e práticas tradicionais na gastronomia
- Comprometimento com a qualidade e sustentabilidade dos processos



PREFEITURA DE ITARARÉ

COORDENADORIA DE CULTURA

Gabinete do Assessor

Praça Siqueira Campos, 170 – Centro – CEP: 18460-079

(15) 3531-3778 - cultura@itarare.sp.gov.br

Itararé, 26 de maio de 2025.

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE PROJETO

LEI ALDIR BLANC - COORDENADORIA DE CULTURA

Declaro para os devidos fins que, após entrega do protocolo, verificou-se o cumprimento integral do objeto pactuado. Diante disso, confirmo o recebimento de documentação referente ao projeto da Lei Aldir Blanc para inscrição e futura avaliação.

AGENTE CULTURAL RESPONSÁVEL

PROPONENTE: Amo Aurelio

CPF: 13568012855

CHAMAMENTO PÚBLICO _____

09/2025

TELEFONE 14981306161

AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL

CARGO: _____

CPF: _____

ASSINATURA DO RECEBEDOR

Fábio Alexandre Nogueira

FÁBIO ALEXANDRE NOGUEIRA

Assessor de Cultura



CHAMAMENTO PÚBLICO nº 09/2025

ANEXO II

Proponente: Bruno de Oliveira Mallegni

CPF: 368.959.358-19

E-mail: coxamadmax@gmail.com

Celular: 15 981190580

MODALIDADE: GASTRONOMIA (Prato típico)

Nome: Feijão Tropeiro Branco

Apresentação do Projeto

O projeto consiste na produção e apresentação do prato típico “Feijão Tropeiro Branco Itarareense”, resgatando uma receita tradicional esquecida, que faz parte da cultura alimentar dos antigos tropeiros que passavam por Itararé. A proposta será realizada na Praça São Pedro, durante evento cultural, com distribuição gratuita de amostras do prato para a comunidade.

Apresentação detalhada do projeto

Qualidade artística e cultural: Este projeto tem como foco o resgate da culinária tradicional de Itararé, especificamente o Feijão Tropeiro Branco, prato que carrega forte valor simbólico e histórico para a cidade. A proposta busca preservar saberes gastronômicos, técnicas de preparo, e compartilhar com a comunidade a riqueza cultural que esse prato representa.

Impacto cultural da proposta: O impacto é diretamente ligado ao fortalecimento da identidade local. Através da culinária, promove-se a valorização dos costumes, das histórias dos tropeiros e da tradição alimentar. Além disso, proporciona acesso gratuito à cultura gastronômica para toda a comunidade.

Factibilidade: O projeto é totalmente viável, com estrutura simplificada, equipe capacitada e cronograma objetivo, que permite sua execução no dia do evento na praça pública. Técnica: Serão utilizados equipamentos profissionais de cozinha adaptados para eventos externos, seguindo boas práticas de manipulação de alimentos. A receita segue métodos tradicionais, com uso de ingredientes locais e técnicas ancestrais, como o uso da gordura de porco artesanal.

Ações afirmativas e indutores de pontuação

I – Público alvo: A proposta é inclusiva e voltada para toda a comunidade, priorizando o acesso gratuito, especialmente para pessoas em situação de vulnerabilidade social, famílias, crianças, idosos e amantes da cultura local.

II – Contrapartida: A ação se conecta diretamente com a valorização da cultura local e dos grupos tradicionais. A distribuição gratuita de um prato típico promove acesso à cultura, educação alimentar e resgate de memórias afetivas, especialmente para as populações mais vulneráveis.

III – Proponente e integrantes da contrapartida: Sim. A equipe é composta por pessoas pertencentes aos grupos negro e LGBTQIAPN+, promovendo diversidade, inclusão e visibilidade dentro da cadeia produtiva cultural e gastronômica local.

Relevância

O projeto traz como diferencial o resgate de um prato que há décadas não era mais produzido em festividades locais. Além disso, transforma a gastronomia em ferramenta de preservação histórica e fortalecimento da cultura tropeira. Promove não só a culinária, mas também o pertencimento, a memória coletiva e a socialização da comunidade em um ambiente acolhedor, reforçando o papel da praça como espaço de cultura e encontro.

Público-Alvo

Moradores de Itararé e região, incluindo famílias, crianças, jovens, idosos, população em situação de vulnerabilidade social, turistas, amantes da gastronomia e da cultura regional. Estima-se atender cerca de 1000 pessoas com as amostras do prato típico.

Cronograma de trabalho

Período	Atividade
1ª Semana	Planejamento, definição da equipe, contratação de serviços e compra dos insumos.
2ª Semana	Divulgação do evento nas redes sociais, elaboração de materiais gráficos e cartazes.
3ª Semana	Preparação de estrutura: locação de equipamentos, organização do espaço, testes de equipamentos.
4ª Semana	Realização do evento gastronômico na Praça São Pedro, com preparo e distribuição gratuita do prato.

5ª Semana

Finalização, prestação de contas e registro fotográfico para relatório.

Equipe do Projeto

Chefe de Cozinha: Bruno de Oliveira Mallegni – CPF: 368.959.358-19

Cozinheiro auxiliar: (01 pessoa)

Ajudante de cozinha: (01 pessoa)

Garçom e auxiliar de distribuição: (01 pessoa)

Orçamento Detalhado

Descrição	Valor (R\$)
Aluguel de estrutura	2.600,00
Feijão	220,00
Panceta	140,00
Cebola	35,00
Alho	90,00
Arroz	90,00
Salsinha	20,00
Alho poró	60,00
Bacon	140,00
Calabresa	70,00
Suan	120,00
Laranja	100,00
Cebolinha	20,00
Pimenta dedo de moça	35,00
Gordura de porco	50,00
Cozinheiro	500,00
Ajudante de cozinha (1 diária)	300,00
Garçom/auxiliar (1 diária)	300,00
Pratos descartáveis	180,00

Colheres descartáveis	180,00
Guardanapos	30,00
Botijão de gás	150,00
Divulgação (cartazes, redes)	387,93
TOTAL GERAL	5.747,93

Resultado Prospectado

Espera-se como resultado o fortalecimento da cultura alimentar local, a valorização da história do tropeirismo na cidade de Itararé e a promoção da socialização da comunidade. Serão distribuídas gratuitamente 1000 porções do prato Feijão Tropeiro Branco, apresentando à população uma experiência sensorial, cultural e histórica que conecta passado e presente por meio da gastronomia.

Informações Adicionais

O projeto reforça a importância da praça como espaço de cultura, convívio e partilha. Além disso, incentiva o empreendedorismo gastronômico, fomenta a valorização da comida como patrimônio cultural imaterial e proporciona uma vivência educativa sobre alimentação, história e tradições locais.

Itararé, 21 de Maio de 2025.

Bruno de Oliveira Mallegni



CURRÍCULO DO PROPONENTE

Nome: Bruno de Oliveira Mallegni

CPF: 368.959.358-19

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- Padaria Melville – (2002 a 2003)

Atuação na área de panificação e produção de alimentos.

- Cozinha Industrial do Rafael – (2003 a 2006)

Atuação na linha de produção de refeições em grande escala.

- Bistrô Garam Massala – (2012 a 2013)

Atuação na cozinha, desenvolvendo técnicas de culinária contemporânea.

- Restaurante La Pastina – (2013 a 2015)

Atuação como cozinheiro, trabalhando com culinária italiana e pratos diversos.

NEGÓCIOS PRÓPRIOS

- Trailer de Lanches – Coxaburg – (2015 a 2017)

Proprietário e responsável pela gestão, preparo e atendimento.

- Bar e Lancheonete – Coxaburg – (2017 a 2020)

Proprietário e chefe de cozinha, com foco em lanches e refeições rápidas.

FORMAÇÃO E CURSOS

- Curso de Culinária Japonesa – Espaço Gourmet – (2015)

Módulos voltados para técnicas da gastronomia japonesa.



PREFEITURA DE ITARARÉ

COORDENADORIA DE CULTURA

Gabinete do Assessor

Praça Siqueira Campos, 170 – Centro – CEP: 18460-079

(15) 3531-3778 - cultura@itarare.sp.gov.br

Itararé, 21 de maio de 2025.

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE PROJETO

LEI ALDIR BLANC - COORDENADORIA DE CULTURA

Declaro para os devidos fins que, após entrega do protocolo, verificou-se o cumprimento integral do objeto pactuado. Diante disso, confirmo o recebimento de documentação referente ao projeto da Lei Aldir Blanc para inscrição e futura avaliação.



AGENTE CULTURAL RESPONSÁVEL
PROponente: BRUNO
CPF: 368.959.358-19
CHAMAMENTO PÚBLICO _____
09.2025
TELEFONE 15 98119 0580

AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL
CARGO: _____
CPF: _____



ASSINATURA DO RECEBEDOR



FÁBIO ALEXANDRE NOGUEIRA

Assessor de Cultura

