

Nesse contexto, a valorização da produção de queijo artesanal em Coronel Xavier Chaves, tanto em suas expressões tradicionais quanto nas iniciativas autorais desenvolvidas pelos produtores, contribui para fortalecer a economia rural, preservar saberes produtivos e estimular novas possibilidades de desenvolvimento no meio rural. Essa condição representa um importante ativo territorial, capaz de impulsionar estratégias de desenvolvimento local baseadas na valorização da gastronomia, do turismo rural e da identidade cultural do município.

Diante desse cenário, torna-se estratégico promover ações voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva dos queijos artesanais, incluindo iniciativas de capacitação técnica, estímulo à regularização sanitária das queijarias, intercâmbio de conhecimentos e valorização da produção local. Essas ações contribuem para consolidar Coronel Xavier Chaves como referência regional na produção artesanal de queijos e como território associado à cultura gastronômica mineira.

JUSTIFICATIVA:

Considerando a importância da produção de queijos artesanais para a economia, a cultura e o desenvolvimento rural de Coronel Xavier Chaves, torna-se fundamental promover ações que fortaleçam e qualifiquem essa cadeia produtiva no município. A valorização dessa atividade representa uma estratégia relevante para ampliar oportunidades de geração de renda no meio rural, incentivar o empreendedorismo e contribuir para a permanência das famílias no campo.

Ao mesmo tempo, o fortalecimento da produção artesanal de queijos contribui para consolidar a identidade produtiva do município e ampliar sua visibilidade como território produtor de alimentos artesanais de qualidade, estimulando também iniciativas relacionadas à gastronomia regional, ao turismo rural e à comercialização de produtos locais.

Dessa forma, a realização de ações voltadas à capacitação técnica dos produtores, ao incentivo à adoção de boas práticas de fabricação, ao estímulo à regularização das queijarias e à valorização da produção artesanal mostra-se necessária para fortalecer a cadeia produtiva local. Tais iniciativas contribuem para ampliar a qualidade dos produtos, fortalecer a organização dos produtores e promover o desenvolvimento sustentável do meio rural.

Nesse contexto, a parceria entre o Poder Público Municipal e a Associação dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes – AQMAV é fundamental para viabilizar e ampliar o alcance dessas ações. A atuação da associação, enquanto entidade representativa dos produtores da região, possibilita articular os produtores, promover a troca de conhecimentos, apoiar a organização da cadeia produtiva e fortalecer iniciativas voltadas à valorização e ao desenvolvimento da produção artesanal de queijos no município.

3.2. Impacto social esperado com a execução do projeto

A execução do projeto **“Queijo Artesanal do Campo das Vertentes: Produção, Cultura e Valorização”** busca promover impactos sociais amplos e estruturantes em Coronel Xavier Chaves, alinhados à missão da Associação dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes (AQMAV). A iniciativa parte do entendimento de que o fortalecimento da cadeia produtiva dos queijos artesanais representa uma estratégia importante para impulsionar o desenvolvimento econômico, social e cultural do município, ampliando oportunidades para os produtores rurais e valorizando o patrimônio alimentar associado à produção artesanal de queijos.

No campo do desenvolvimento econômico, o projeto busca fortalecer e qualificar a produção artesanal de queijos no município. A **Meta I**, por meio de expedições técnicas a queijarias de referência, e a **Meta II**, voltada à realização de atividades práticas nas propriedades dos associados, têm como foco a troca de experiências e a disseminação de boas práticas de fabricação. Essas ações contribuem para aprimorar os processos produtivos, incentivar a adequação às normas técnicas e sanitárias e apoiar o processo de

regularização das unidades produtoras. Como resultado, espera-se fortalecer a sustentabilidade econômica das propriedades rurais, ampliar as oportunidades de geração de renda e contribuir para a permanência das famílias no meio rural.

No âmbito do desenvolvimento social e humano, o projeto busca aproximar as novas gerações da realidade produtiva do meio rural. A **Meta V**, que prevê expedições de adolescentes da rede de ensino às queijarias locais, possui caráter educativo e de inserção socioproductiva. Ao promover o contato direto com as atividades rurais, a iniciativa estimula o interesse pelo empreendedorismo, valoriza as tradições locais e fortalece o vínculo dos jovens com o território, contribuindo para a continuidade das atividades agropecuárias na região.

No âmbito da valorização do patrimônio cultural e do fortalecimento institucional, o projeto contribui para preservar e promover os saberes associados à produção artesanal de queijos em Minas Gerais. A **Meta IV**, por meio da realização da “**Cozinha Show**”, busca destacar o queijo artesanal como elemento central da gastronomia regional, valorizando o **Modo de Fazer Queijo Minas Artesanal**, reconhecido como patrimônio cultural. A iniciativa também estimula a integração entre produtores e fortalece a valorização da identidade alimentar do território.

No âmbito da valorização da identidade do município e do potencial turístico local, o projeto contribui para fortalecer Coronel Xavier Chaves como referência na gastronomia regional. A **Meta III**, por meio do apoio ao **Festival do Queijo e da Cachaça**, busca ampliar a visibilidade da produção local e incentivar a participação de produtores da região. A iniciativa também estimula o turismo, movimenta a economia local e valoriza a cultura gastronômica do município.

Por fim, para garantir a articulação e o bom funcionamento das ações do projeto, a **Meta VI** prevê a manutenção da **Unidade de Atendimento Local**, que atua como um importante ponto de apoio aos produtores e à comunidade. O espaço tem como objetivo oferecer orientação técnica, informações sobre normas sanitárias e processos de regularização, além de apoiar iniciativas relacionadas à produção e ao empreendedorismo rural. A unidade também contribui para a divulgação das queijarias da região e para o atendimento a visitantes, fortalecendo a integração entre produtores, poder público e sociedade e apoiando o desenvolvimento da cadeia produtiva do queijo artesanal no município.

4. IDENTIFICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO

Nome: Associação dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes (AQMAV)

CNPJ: 48.238.978/0001-12

Endereço: Rua Padre Reis, 92 - Centro

Município: Coronel Xavier Chaves

C.E.P.: 36.330-000

E-mail: queijosaqmav@gmail.com

DDD/Tel. Fixo: não definido

DDD/Tel. Cel.: (32) 99931-8505

Responsável Legal: MARIA TERESA VIANA BOARI

CPF: 552.958.356-34

RG: 3.533.454

Órgão Emissor: SSP/MG

Endereço residencial: Fazenda DuJapa, s/nº - Jacuba- Coronel Xavier Chaves

E-mail: tboari65@gmail.com

Cargo/Função: Presidente

Mandato: 01/01/2025 á 31/12/2027

Breve histórico da associação e relato de experiência prévia no objeto da parceria ou em objetos semelhantes

A Associação dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes (AQMAV) é uma entidade de caráter beneficente e de assistência social, dedicada ao fortalecimento e à organização do setor produtivo de queijos artesanais na microrregião do Campo das Vertentes. A associação atua no apoio aos produtores locais, promovendo ações voltadas ao desenvolvimento técnico, organizacional e institucional da cadeia produtiva do queijo artesanal.

Embora seu Estatuto tenha sido oficialmente registrado em cartório em 25 de janeiro de 2022, a AQMAV já desenvolve atividades na região desde 2017, consolidando uma trajetória de atuação junto aos produtores de leite e de queijos artesanais. Ao longo desse período, a associação tem promovido iniciativas voltadas à valorização da produção artesanal, ao fortalecimento da organização coletiva dos produtores e à ampliação das oportunidades de desenvolvimento no meio rural.

Entre suas principais finalidades está a promoção, defesa e organização institucional do setor produtivo de queijos artesanais, atuando em diferentes frentes da cadeia produtiva, como apoio técnico, orientação sobre regularização sanitária e institucional, incentivo à melhoria dos processos produtivos e valorização da identidade cultural associada à produção artesanal.

Nos últimos anos, produtores vinculados à associação vêm conquistando crescente reconhecimento pela qualidade de seus produtos, participando de concursos, eventos e iniciativas de promoção da produção artesanal de queijos. Esse processo tem contribuído para ampliar a visibilidade da produção regional e fortalecer a identidade produtiva do município de Coronel Xavier Chaves no cenário regional.

A atuação da AQMAV busca contribuir para a formalização e fortalecimento dos pequenos produtores da região, promovendo a agregação de valor aos produtos, ampliando as oportunidades de geração de renda e incentivando a permanência das famílias no campo. Dessa forma, a associação desempenha um papel estratégico no desenvolvimento rural, na valorização da cultura alimentar mineira e no fortalecimento da produção de queijos artesanais como atividade econômica relevante para a região.

5. Descrição de metas a serem atingidas e de atividades ou projetos a serem executados/
(Lei Federal nº 13.019/2014, Art. 22, II)

Descrição das metas a serem atingidas	Descrição das atividades ou projetos a serem executados	Parâmetros para aferição do cumprimento das metas. (Lei Federal nº 13.019/2014, Art. 22, IV)
<p>META I: Realizar, anualmente, uma expedição técnica a queijarias brasileiras de referência não associadas à AQMAV, com o objetivo de promover intercâmbio de conhecimentos e incentivar o aprimoramento da produção de queijos artesanais na região do Campo das Vertentes.</p> <p>OBJETIVO DA META:</p> <p>Promover a troca de experiências e conhecimentos técnicos entre produtores, estimulando a inovação produtiva, a adoção de boas práticas de fabricação e a qualificação da cadeia produtiva do leite e do queijo artesanal na região do Campo das Vertentes, contribuindo para o fortalecimento da atividade econômica rural.</p>	<p>Realização de visitas técnicas orientadas a queijarias de referência localizadas em outras regiões do país, envolvendo produtores associados, técnicos e representantes da cadeia produtiva do leite.</p> <p>As atividades incluirão:</p> <p>a) Planejamento e organização da expedição técnica, incluindo definição da queijaria de referência a ser visitada.</p> <p>b) Realização da expedição técnica, com acompanhamento das práticas produtivas, sanitárias e de gestão adotadas pela queijaria visitada.</p> <p>c) Promoção de momentos de diálogo e troca de experiências entre os produtores participantes e os responsáveis pela unidade visitada.</p> <p>d) Sistematização e compartilhamento dos conhecimentos adquiridos com os demais produtores da associação.</p>	<p>I- Realização mínima de 01 (uma) expedição técnica anual, para o mínimo de 05 produtores ou agentes da cadeia produtiva;</p> <p>II- Registro fotográfico das visitas técnicas realizadas;</p> <p>III- Relatório descritivo das atividades desenvolvidas, contendo local, data, participantes e principais aprendizados obtidos.</p> <p>Resultados esperados:</p> <p>I – Ampliação do conhecimento técnico dos produtores participantes a partir do contato com diferentes experiências produtivas;</p> <p>II- Estimulo à melhoria e à inovação nos processos produtivos das queijarias da região;</p> <p>III- Incentivo à busca por qualificação técnica e aperfeiçoamento contínuo dos produtores participantes;</p>

		<p>A organização da expedição técnica será realizada com divulgação prévia por meio dos canais institucionais da AQMAV, redes sociais e comunicação direta com produtores rurais da região, buscando dar transparência à iniciativa e ampliar o acesso às informações sobre a atividade.</p> <p>A participação na visita técnica será aberta ao público interessado da microrregião Campo das Vertentes, especialmente produtores rurais, estudantes, técnicos e demais integrantes da cadeia produtiva do leite e do queijo artesanal, não se restringindo aos associados da AQMAV</p> <p>Caso o número de interessados ultrapasse a capacidade logística da atividade, poderão ser adotados critérios objetivos de seleção, priorizando produtores iniciantes, potenciais empreendedores rurais e agentes diretamente vinculados à cadeia produtiva do leite.</p>	<p>IV- Difusão de boas práticas de produção, maturação e controle sanitário;</p>
	<p>META II:</p> <p>Realizar expedição anual de produtores de leite às queijarias pertencentes da AQMAV, com o objetivo de apresentar experiências práticas de beneficiamento do leite e incentivar a verticalização da produção e a geração de renda por meio da produção de queijos e derivados.</p> <p>OBJETIVO DA META:</p> <p>Proporcionar aos produtores de leite acesso a experiências práticas de produção de queijos artesanais, demonstrando as etapas de transformação do leite, as exigências sanitárias e as oportunidades de agregação de valor à produção.</p>	<p>Organização de visitas técnicas às queijarias de associados da AQMAV, destinadas prioritariamente a produtores de leite do município e região, com foco na transformação do leite em produtos lácteos.</p> <p>a) Divulgação da iniciativa por meio dos canais institucionais da AQMAV e comunicação direta com produtores de leite da cidade, através da APLEI.</p> <p>b) Mobilização e inscrição dos produtores interessados em participar da expedição.</p> <p>c) Organização logística da visita às queijarias associadas da AQMAV.</p> <p>d) Realização da expedição técnica, com apresentação das etapas de produção de queijos e derivados, incluindo aspectos produtivos, sanitários e de gestão da atividade.</p> <p>e) Promoção de momentos de diálogo e troca de experiências entre produtores de leite e produtores de queijos artesanais.</p> <p>f) Apresentação das etapas de produção, desde a recepção do leite até a comercialização do queijo.</p>	<p>I – realização mínima de 01 (uma) expedição anual envolvendo para o mínimo de 05 produtores ou agentes da cadeia produtiva;</p> <p>II – número de produtores participantes das visitas técnicas;</p> <p>III – registro fotográfico das visitas realizadas;</p> <p>IV – lista de presença dos participantes;</p> <p>V – elaboração de relatório sucinto das atividades realizadas, contendo síntese das orientações técnicas e das experiências apresentadas.</p> <p>Resultados esperados</p> <p>I- maior conhecimento dos produtores sobre processos de produção de queijos e derivados do leite;</p> <p>II- estímulo à verticalização da produção leiteira, com agregação de valor ao produto primário;</p> <p>III- disseminação de boas práticas de higiene, controle</p>

		<p>g) Demonstração de boas práticas de higiene, controle de qualidade e atendimento às normas sanitárias.</p> <p>A atividade será aberta ao público interessado, especialmente produtores de leite do município e da região, não se restringindo aos associados da AQMAV.</p> <p>Será dada prioridade de participação a novos produtores e a pessoas interessadas em iniciar atividades de beneficiamento do leite, como forma de estimular o empreendedorismo rural, a agregação de valor à produção leiteira e a diversificação das atividades econômicas no meio rural.</p> <p>Caso o número de interessados ultrapasse a capacidade logística da atividade, poderão ser adotados critérios objetivos de seleção, priorizando produtores iniciantes, potenciais empreendedores rurais e agentes diretamente vinculados à cadeia produtiva do leite.</p>	<p>de qualidade e adequação sanitária;</p> <p>IV- incentivo à diversificação das atividades econômicas no meio rural;</p> <p>V- fortalecimento da cadeia produtiva do leite e do queijo artesanal na região;</p> <p>VI- estímulo à formalização de novos empreendimentos ligados ao beneficiamento do leite.</p>
	<p>META III:</p> <p>Prestar apoio administrativo, técnico e logístico à realização do Festival do Queijo e da Cachaça do Campo das Vertentes, contribuindo para a organização do evento, mobilização de produtores, divulgação institucional e valorização da produção local de queijos artesanais.</p> <p>OBJETIVO DA META:</p> <p>Apoiar o Poder Público Municipal na organização e execução do Festival do Queijo e da Cachaça, promovendo a participação de produtores da região, fortalecendo a cadeia produtiva do queijo artesanal e ampliando a visibilidade do município como destino gastronômico e turístico.</p>	<p>Atividades previstas:</p> <p>Prestação de apoio administrativo e técnico da entidade, aproveitando-se da expertise técnica de seus membros, para contribuir para organização, sistematização, difusão, aprimoramento do Festival de Queijo e Cachaça dos Campos das vertentes, promovendo entre outras coisas:</p> <p>I – prestar assessoria técnica à organização do evento, contribuindo com orientações relacionadas à produção de queijos artesanais e à participação de produtores locais;</p> <p>II – realizar apoio administrativo e logístico à organização do festival, colaborando na articulação com produtores, parceiros e demais participantes;</p> <p>III – promover a mobilização e convite de queijarias e produtores da região para participação no evento;</p> <p>IV – apoiar a organização da exposição e comercialização de queijos artesanais durante o festival;</p> <p>V – colaborar na divulgação do evento e das queijarias participantes, por meio de redes institucionais, comunicação direta com produtores e outros meios</p>	<p>Indicadores de cumprimento da meta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. no mínimo 10 queijarias participantes; 2. número de queijarias convidadas e participantes no evento; 3. registros das ações de divulgação realizadas; 4. registros fotográficos e audiovisuais das atividades; 5. relatório de execução das atividades de apoio técnico e logístico; 6. realização do festival com participação dos produtores mobilizados. <p>Resultados esperados:</p> <p>I-fortalecimento do Festival do Queijo e da</p>

		<p>disponíveis; VI – apoiar a programação técnica e gastronômica do festival, incluindo atividades de demonstração culinária, apresentação de produtos e ações de valorização do queijo artesanal.</p>	<p>Cachaça como evento cultural e gastronômico do município; II- maior participação de produtores e queijarias locais; III- ampliação da visibilidade da produção artesanal da região; IV- estímulo ao turismo gastronômico e à economia local; V- valorização do patrimônio cultural alimentar ligado à produção de queijos artesanais</p>
	<p>META IV:</p> <p>Realizar atividade gastronômica educativa denominada “Cozinha Show” durante o Festival do Queijo e da Cachaça do Campo das Vertentes – edição 2026, consistente em demonstração culinária ao vivo voltada à valorização do queijo artesanal produzido no município, com apresentação de técnicas gastronômicas e preparação de prato elaborado utilizando ingredientes regionais.</p> <p>A atividade terá caráter demonstrativo e educativo, possibilitando ao público conhecer novas formas de utilização do queijo artesanal na gastronomia contemporânea, bem como compreender o potencial culinário do produto. Ao final da apresentação, o prato preparado será distribuído aos participantes do evento, limitado à quantidade estimada de até 350 porções, respeitando a disponibilidade de insumos e a logística da atividade.</p> <p>OBJETIVO DA META:</p> <p>Promover a valorização cultural e gastronômica do queijo artesanal produzido na região do Campo das Vertentes, por meio de demonstração culinária interativa que apresente ao público novas possibilidades de utilização do produto na gastronomia contemporânea. A iniciativa busca contribuir para a difusão do patrimônio alimentar regional, incentivar o uso de ingredientes locais na culinária e fortalecer o turismo gastronômico no município de Coronel Xavier Chaves.</p>	<p>Atividades previstas:</p> <p>Para o alcance da meta proposta, serão desenvolvidas as seguintes atividades:</p> <p>I – divulgação prévia da atividade gastronômica “Cozinha Show”, por meio de redes sociais, materiais informativos e outros meios de comunicação disponíveis, com convite à participação da população do município de Coronel Xavier Chaves, produtores rurais, visitantes e demais interessados;</p> <p>II – realização de apresentação gastronômica ao vivo durante o Festival do Queijo e da Cachaça do Campo das Vertentes – edição 2026;</p> <p>III – preparo de prato culinário elaborado utilizando ingredientes regionais, com destaque para o queijo artesanal maturado produzido na região;</p> <p>IV – apresentação ao público dos ingredientes utilizados, das técnicas gastronômicas empregadas e das etapas de preparo do prato;</p> <p>V – orientação ao público sobre a montagem, finalização e apresentação do prato, demonstrando boas práticas culinárias;</p> <p>VI – interação com os participantes do evento, destacando o potencial gastronômico do queijo artesanal e suas possibilidades de utilização na culinária contemporânea;</p> <p>VII – distribuição das porções preparadas aos participantes presentes na atividade, limitada à quantidade estimada de até 350 unidades.</p>	<p>Indicadores de cumprimento da meta:</p> <p>I- realização do workshop gastronômico durante o evento; II- registros fotográficos e audiovisuais da atividade; III- relatório de execução da atividade; IV- estimativa de público participante. V- produção estimada de até 350 porções, respeitando a disponibilidade de insumos e a logística da atividade.</p> <p>Resultados esperados:</p> <p>I- valorização do queijo artesanal regional como ingrediente gastronômico de destaque; II- ampliação da visibilidade da produção local de queijos; III- fortalecimento do Festival do Queijo e da Cachaça como evento turístico e cultural; IV- incentivo à utilização de produtos locais na</p>

			gastronomia regional.
	<p>META V:</p> <p>Realizar expedição anual de adolescentes do município às queijarias locais, com a finalidade de promover a educação empreendedora, despertar o interesse pela cadeia produtiva do leite e estimular a formação de futuros empreendedores ou mão de obra qualificada para o setor.</p> <p>OBJETIVO DA META</p> <p>Proporcionar a adolescentes da rede local de ensino experiência educativa e formativa junto às queijarias da região, apresentando o processo produtivo, as oportunidades de empreendedorismo rural e as possibilidades de atuação profissional no setor de laticínios, incentivando a valorização da atividade agropecuária local e a formação de futuros empreendedores ou profissionais qualificados.</p>	<p>Atividades previstas:</p> <p>Promoção de visitas educativas e orientadas às queijarias locais, destinadas a adolescentes da rede local, integrando desenvolvimento econômico, educação e inclusão social.</p> <p>As ações incluirão:</p> <p>a) Apresentação didática do processo de produção de queijos e derivados;</p> <p>b) Explicação sobre oportunidades profissionais, empreendedorismo rural e inovação no setor de laticínios;</p> <p>c) Sensibilização quanto à importância da atividade para a economia local, geração de emprego e valorização do território;</p> <p>d) Estímulo à permanência dos jovens no meio rural e à sucessão produtiva.</p>	<p>Indicadores de cumprimento da meta:</p> <p>I- Realização mínima de 01 (uma) visita educativa anual;</p> <p>II- Registro fotográfico da atividade;</p> <p>III-Relatório contendo data, local, número de participantes e objetivos alcançados.</p> <p>IV- Participação estimada de 20 alunos;</p> <p>Resultados esperados</p> <p>I-ampliação do conhecimento dos adolescentes sobre a cadeia produtiva do leite e dos queijos artesanais;</p> <p>II-estímulo ao interesse dos jovens por atividades empreendedoras e profissionais no meio rural;</p> <p>III-valorização da produção local e da importância econômica da atividade leiteira para o município;</p> <p>incentivo à sucessão produtiva rural, contribuindo para a continuidade das atividades agropecuárias na região;</p> <p>IV-fortalecimento da integração entre educação, desenvolvimento econômico e inclusão</p>

			social.
	<p>META VI:</p> <p>Manter unidade de atendimento local voltada ao apoio informativo e orientativo a produtores rurais, potenciais empreendedores e munícipes interessados na produção de queijo artesanais, bem como à promoção turística e institucional das queijarias locais e regionais.</p> <p>A meta consiste na manutenção de ponto de atendimento físico no município para prestar informações, orientações e suporte inicial a produtores de leite, interessados na produção de queijos e derivados, turistas e demais membros da comunidade, atuando como espaço de difusão de informações sobre a cadeia produtiva do leite e sobre as iniciativas relacionadas ao setor.</p> <p>O ponto de apoio servirá também para a estruturação e viabilização das demais metas propostas com objetivo de estruturar as atividades realizadas, estreitar a comunicação com os interessados, e contribuir para o cumprimento da proposta do plano de trabalho.</p> <p>OBJETIVO DA META:</p> <p>Promover o acesso à informação e à orientação inicial sobre a produção de queijo artesanais, contribuindo para o fortalecimento da cadeia produtiva local, estimulando o surgimento de novos empreendimentos rurais e ampliando a divulgação turística e institucional das queijarias do município de Coronel Xavier Chaves e da região, em benefício dos produtores rurais, empreendedores, visitantes e da população em geral. Além disso, a unidade de atendimento desempenha papel estruturante no conjunto das ações previstas neste plano de trabalho, funcionando como ponto permanente de apoio, articulação e difusão de informações relacionadas às demais metas do projeto</p>	<p>Atividades previstas:</p> <p>Para o alcance da meta, serão desenvolvidas as seguintes atividades:</p> <p>a) Atendimento a produtores, empreendedores e interessados, oferecendo orientações sobre produção de queijos, boas práticas, capacitação e regularização sanitária.</p> <p>b) Elaboração e distribuição de materiais informativos sobre a produção artesanal de queijos e ações da associação.</p> <p>c) Divulgação de informações turísticas e institucionais sobre queijarias locais, promovendo a valorização da produção e o turismo gastronômico.</p> <p>d) Comunicação e incentivo à participação em eventos, cursos e expedições técnicas ligados à cadeia produtiva do leite e derivados.</p> <p>e) Uso da unidade de atendimento como apoio institucional para projetos da associação, fortalecendo a produção artesanal, o desenvolvimento econômico local e a preservação dos modos tradicionais de fazer queijo.</p>	<p>Indicadores de Cumprimento da Meta:</p> <p>I- Manutenção da unidade de atendimento em funcionamento durante o período de vigência da parceria (12 meses)</p> <p>II- Comprovação da produção e distribuição de materiais informativos (folders) e publicidade de materiais informativos em redes sociais;</p> <p>III- Relatório das atividades desenvolvidas e registro fotográfico das ações realizadas, utilização do espaço para cumprimento de outras metas e projetos, atendimentos realizados.</p> <p>Resultados Esperados</p> <p>Com a execução da meta, espera-se alcançar os seguintes resultados:</p> <p>I – ampliação do acesso da população e dos produtores rurais a informações sobre a produção de queijos e a cadeia produtiva do leite;</p> <p>II – apoio inicial a produtores e interessados na atividade, contribuindo para a melhoria das práticas produtivas e para o fortalecimento do setor;</p> <p>III – estímulo ao empreendedorismo rural e à valorização da produção artesanal de queijos;</p> <p>IV – fortalecimento da divulgação institucional das queijarias locais e regionais;</p> <p>V – incentivo ao turismo</p>

			gastronômico associado à produção de queijo artesanal; VI – fortalecimento da identidade produtiva e cultural do município de Coronel Xavier Chaves associada à produção de queijos artesanais
--	--	--	---

*Demonstrar nos quadros acima a forma de execução as atividades ou dos projetos e do cumprimento das metas a eles atreladas (Lei Federal nº 13.019/2014, Art. 22, III)

6.1. Repasse financeiro do Executivo Municipal

6. RECURSOS PREVISTOS PARA A PARCERIA

Despesas de custeio		R\$46.949,24
Despesas de capital		R\$
Total do repasse do Executivo Municipal		R\$46.949,24
7. PREVISÃO TOTAL DA RECEITA E DA DESPESA		
PREVISÃO DA RECEITA (R\$)		PREVISÃO DA DESPESA (R\$)
Repasse do Executivo - Custeio	R\$46.949,24	Despesas com pessoal R\$ 26.649,24
		Materiais de consumo R\$
Repasse do Executivo - Material	R\$	Materiais permanentes R\$
		Premiações R\$
		Serviços de terceiros R\$20.300,00
TOTAL	R\$46.949,24	TOTAL R\$46.949,24

1.1. Despesas com pessoal com vinculação trabalhista (CLT)

Qtde	Profissionais Cargo/Função	Salário Base unitário (R\$)	Provisão		Tributos e encargos sociais			TOTAL Estimado para o período (R\$)
			13º Salário R\$	1/3 férias R\$	INSS Patronal (R\$)	FGTS (R\$)	Outros encargos e/ou benefícios	
1	Secretário	R\$ 1.621,00 (mensal x 12) Total 12 meses: R\$ 19.452,00	FGTS (mensal): 129,65/ Total 12 meses: 1.556,16 INSS patronal (mensal) 453,88/ Total 12 meses: 5.446,56 PIS (mensal): 16,21/ Total 12 meses: 194,52 Demais encargos/e ou benefícios a cargo da entidade (Férias + 1/3 + INSS+FGTS+PIS) + 13º salário com encargos sociais + Provisão para despesas rescisórias/ multa no ano, entre outros)					R\$ 26.649,24
Total estimado do item								

1.2. Despesas com materiais de consumo

Item	Discriminação da despesa	Valor Total estimado (R\$)
Total estimado do item		

1.3. Despesas com premiações

Item	Discriminação da despesa	Valor Total estimado (RS)
Total estimado do item		

1.4. Despesas com bens permanentes

Item	Discriminação da despesa	Quant	Valor Total estimado (RS)
Total estimado do item			

1.5. Despesas com serviços de terceiros – pessoa física ou jurídica

Item	Discriminação da despesa	Quant	Valor Total estimado (RS)

01	Despesa de consumo de água (ponto de atendimento)	12 meses	R\$ 1.000,00
02	Aluguel de Sala Comercial (ponto de atendimento)	12 meses	R\$ 12.000,00
03	Contratação de serviço especializado para promoção de Cozinha Show no evento "Festival do Queijo e da Cachaça 2026", com inclusão de profissional(s) especializado(s) e aquisição de materiais.	1 unidade	R\$ 7.300,00
Total estimado do item			
1.6. Despesas com obras e serviços de engenharia			
Eta	Discriminação da despesa (anexar planilha de custos e projetos ao plano de	Valor Total	
pa	trabalho)	estimado (RS)	
Total estimado do item			

2. CONTRAPARTIDA EM BENS E SERVIÇOS

- () Não será exigida contrapartida para a presente parceria
 () A proponente declara que utilizará os recursos advindos da exploração econômica do objeto da parceria para custear os seguintes bens e/ou serviços a título de contrapartida
 (X) Contrapartida financeira para realização do objeto

Descrição do bem e/ou serviço	Valor Monetário Estimado
Remuneração e encargos sociais não previstos no item 8.1 (Secretário) (Férias + 1/3 + INSS+FGTS+PIS) + 13º salário com encargos sociais + Provisão para despesas rescisórias/ multa no ano)	R\$ 4.436,68
TOTAL estimado	R\$ 4.436,68

3. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO DO REPASSE DO EXECUTIVO MUNICIPAL

Mês	Data da liberação	Valor	Mês	Data da liberação	Valor
Janeiro	30/01/2027	3.220,77	Julho	30/07/2026	3.220,77
Fevereiro	10/01/2027	3.220,77	Agosto	30/08/2026	3.220,77
Março	30/03/2026	11.520,77	Setembro	30/09/2026	3.220,77
Abril	30/04/2026	3.220,77	Outubro	30/10/2026	3.220,77
Maio	30/05/2026	3.220,77	Novembro	30/11/2026	3.220,77
Junho	30/06/2026	3.220,77	Dezembro	30/12/2026	3.220,77

Coronel Xavier Chaves, 12 de março de 2026

MARIA TERESA VIANA Assinado de forma digital por MARIA TERESA VIANA BOARI:55295835634
BOARI:55295835634 Dados: 2026.03.11 16:19:02 -03'00'

Responsável legal