



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS

PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO - SINDTUR GOIÁS

Processo nº 202600005001120

1 – DADOS CADASTRAIS DA CONCEDENTE		
ÓRGÃO CONCEDENTE: SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS		CNPJ: 05.469.845/0001-44
Endereço Eletrônico para Contato E-mail: convenios.serint@goias.gov.br		
ENDEREÇO: PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA: RUA 82, Nº 400, 6º ANDAR - SETOR SUL		
CIDADE: GOIÂNIA	CEP: 74.015.908	TELEFONE: (62) 3201 5653
NOME DO RESPONSÁVEL: ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR		CPF: 315.887.351-68

2 – DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE		
PROPONENTE: SINDICATO DE TURISMO E HOSPITALIDADE NO ESTADO DE GOIÁS		CNPJ: 01.641.091/0001-07
ENDEREÇO: AV. ANHANGUERA, Nº 5674, EDIFÍCIO PALÁCIO DO COMÉRCIO		BAIRRO: SETOR CENTRAL
CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO	CEP: 74.043-906	TELEFONE: 62 3212-7838

2.1 - DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL:	
NOME COMPLETO: RICARDO RODRIGUES GONÇALVES	RG: 3131737 SSP/GO
CPF: 812.060.201-30	PROFISSÃO: EMPRESÁRIO
ENDEREÇO: ALAMEDA E9, SN, QUADRA 11 LOTE 09	BAIRRO: JARDINS MÔNACO
CIDADE/UF: APARECIDA DE GOIÂNIA	CEP: 74.934-700

2.2 – DADOS DO(A) GESTOR(A) INDICADO(A) PELA PROPONENTE:	
NOME COMPLETO: RICARDO RODRIGUES GONÇALVES	CPF: 812.060.201-30
VÍNCULO COM A PROPONENTE: PRESIDENTE	
ENDEREÇO: ALAMEDA E9, SN, QUADRA 11 LOTE 09	BAIRRO: JARDINS MÔNACO
CIDADE/UF: APARECIDA DE GOIÂNIA	CEP: 74.934-700
E-mails: sindtureventos@gmail.com	TELEFONE: (062) 9.9614-7264

3 – CONTA CORRENTE ESPECÍFICA PARA O TERMO DE FOMENTO:		
BANCO: CAIXA ECONÔMICA FEDERAL		
AGÊNCIA: 0012	OPERAÇÃO: “Não se aplica”	CONTA CORRENTE: 000571581085-6
DECLARAÇÃO: A proponente declara que a conta bancária informada acima foi aberta exclusivamente para a movimentação dos recursos vinculados ao Termo de Fomento pretendido, que nunca foi utilizada para outras finalidades, encontrando-se com saldo zerado, conforme comprovante bancário anexo aos autos.		

4 – DENOMINAÇÃO DO OBJETO	
VIGÊNCIA DO TERMO DE FOMENTO:	12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ASSINATURA.
4.1 - OBJETO DA PARCERIA: Contratação de estrutura para realização do Goiás Gastronomia, com realização prevista para dois finais de semana (07 a 10 e 14 a 17 de maio de 2026)	
4.2 - DETALHAMENTO DO OBJETO: Execução do projeto “Goiás Gastronomia”, festival de promoção do turismo gastronômico e da economia criativa goiana, com realização prevista para dois finais de semana (07 a 10 e 14 a 17 de maio de 2026), no Parque Mutirama em Goiânia, um evento de grande porte , com público estimado de 60 mil pessoas durante os dois finais de semana do evento. A execução inclui estrutura temporária, infraestrutura técnica e itens de apoio necessários à implantação e operação do evento, conforme abaixo: a) Sistema de sonorização (08 diárias) COM NO MÍNIMO – contratação de solução de áudio profissional para palco principal, contemplando, no mínimo: Sistema de P.A composto por lines array RCF HDL 20 dimensionados para palco 360 com subs modelo LS AUDIO; 01- Front fill DB TECHNOLOGIES T4 dimensionada para local; 01- Console Digital midas M32 para P.A com roteador e tablet para acesso remoto; 01-Console Digital midas M32 para Monitor; 01-Side Fill stereo DB TECHNOLOGIES; 08- Monitores clair 112; 01- sistema de amplificação Crown; 01- Bateria completa Tama Silver Star com todas as ferragens e banco incluso; 02- amp de guitarra	

Feder Twin reverb 65; 01- Amp de baixo diária 08 R\$ 12.000,00R\$ 96.000,00 8x10 ampeg classic + head SVT 04; 02- microfones Shure sem fio UR4D+; 04- Praticaveis dispostos para Palco; 02- Praticaveis para house mix; Microfones Shure e Sennheiser para instrumentos e vozes Direct box IMP2; Todo cabeamento, pedestais, sistemas de ac e régua de energias estabilizados em 110v como demais acessórios necessários; 01- main power para ligação elétrica dos equipamentos; 01- técnico em áudio; 01-auxiliar técnico/ roadie para suporte aos artistas.

b) Sistema de iluminação de palco (08 diárias) COM NO MÍNIMO – 16 Prolight Beam 10R + Borda; 12 Prolight Mac Aura (25ch); 20 Atomic RGBW 08 Cob Led 200W CW/WW (7ch); 18 ShowTech Ribalta Pixel RGBW (96ch); 04 Brywax Brutt Led 2Lamp (11ch); 06 Elipsoidal Led Faca+Iris(texteira palco); 01 mesa de controle MA ligh; 01- Rack splinter dmx e artnet; 02 Maquinas de fumaça com dissipador; 01 sistema de rack ac para ligação de todos os equipamentos citados acima; 01 Iluminador; 02 auxiliares.

c) Estrutura de palco (08 diárias) CONTENDO NO MÍNIMO – 01- Grid de Palco composto por 04 linhas de box truss Q30 nas medidas de acordo com projeto aprovado, montadas com talhas.

- Palco 6x4x1m de altura acarpetado e com fechamento em tecido preto nas laterais.
- Cobertura 10x10 para palco (medida maior para menor risco em chuvas mais fortes)
- 04- Montadores para todo estrutura.
- Portico de entrada nas medidas necessárias.

d) Iluminação decorativa (08 diárias) – contratação e implantação de iluminação ambiental/decorativa nas áreas de circulação e vivência do público (praça de alimentação/área gastronômica), contemplando, no mínimo: **pontos de luz decorativos, cordões/luminárias e/ou equipamentos equivalentes, com instalação segura e compatível com normas aplicáveis.**

e) Camarins (05 unidades | 08 diárias) – montagem/locação de camarins em octanorm para atendimento a artistas e equipes, contemplando, no mínimo: **ambiente coberto/fechado, climatização ou ventilação adequada, mobiliário básico (mesa, cadeiras, espelho), iluminação interna e infraestrutura elétrica.**

f) Mesas tipo piquenique (100 unidades | 08 diárias) – locação de mesas coletivas para acomodação do público na área gastronômica, **em madeira, medindo o mínimo de 1,50 x 0,70, para acomodação de no mínimo 6 pessoas.**

g) Stands/balcões expositores em MDF (60 unidades | 1 diária) – fornecimento de balcões/stands para expositores e operação de atendimento ao público, **com dimensões mínimas aproximadas de 1,80m x 0,80m, acabamento adequado e condições de estabilidade e segurança.**

h) Unidades móveis sanitárias padrão luxo (08 unidades sendo 01 unidade PCD | 08 diárias) – locação de banheiros móveis com padrão superior, contendo, no mínimo: cabines sanitárias, lavatórios, itens de higiene, ventilação/climatização e manutenção/limpeza periódica durante o evento.

i) Aventais (300 unidades) – confecção/aquisição de aventais personalizados para uso operacional e/ou composição de identidade do evento, **em tecido oxford, com bolso e sublimação total.**

Público beneficiário:

- equipe operacional
- expositores gastronômicos
- apoio técnico e logístico
- ações de padronização visual

Justificativa:

- padronização da identidade do evento
- organização operacional
- identificação de equipes
- melhoria da experiência do público

As quantidades foram estimadas com base:

- no número de operações gastronômicas
- no volume de profissionais envolvidos
- na necessidade de reposição ao longo dos dias

j) Camisetas (200 unidades) – confecção/aquisição de camisetas personalizadas para equipe e/ou operação, em malha Dry, manga curta, gola O, sublimação total.

Público beneficiário:

- equipe operacional
- expositores gastronômicos
- apoio técnico e logístico
- ações de padronização visual

Justificativa:

- padronização da identidade do evento
- organização operacional
- identificação de equipes
- melhoria da experiência do público

As quantidades foram estimadas com base:

- no número de operações gastronômicas
- no volume de profissionais envolvidos
- na necessidade de reposição ao longo dos dias

Todos os itens serão contratados em conformidade com a Lei nº 13.019/2014 e demais normativos aplicáveis, garantindo ampla competitividade, padrões mínimos de qualidade, segurança,

acessibilidade e sustentabilidade, bem como compatibilidade integral com o item 7 (Detalhamento das Despesas) deste Plano de Trabalho.

A programação será desenvolvida de forma contínua e simultânea, distribuída em diferentes espaços temáticos estruturados no local do evento, quais sejam: Auditório Principal, Sala de Degustação e Cozinha Kids, garantindo diversidade de atividades e fluxo permanente de público durante todo o período de realização.

As atividades ocorrerão em blocos sequenciais em dois finais de semana consecutivos, compreendendo os períodos de:

- 07 a 10 de maio de 2026
- 14 a 17 de maio de 2026

Com funcionamento diário conforme abaixo:

- Quintas e sextas-feiras: das 17h00 às 23h00
- Sábados: das 11h00 às 23h00
- Domingos: das 11h00 às 22h00

4.3 - METAS A SEREM ATINGIDAS E ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS:

4.3.1 - Metas (indicadores):

1. *Realizar o festival “Goiás Gastronomia 2026” em dois finais de semana (07 a 10 e 14 a 17/05/2026).*

Indicador: *evento realizado conforme cronograma*

Meio de verificação: *relatório técnico + registros fotográficos*

Meta: *100% executado*

2. *Ampliar o público em, no mínimo, 20% em relação à edição anterior, superando 55.000 visitantes.*

Indicador: *número de participantes*

Meta: *mínimo de 55.000 pessoas*

Meio de verificação: *estimativas técnicas e contagem de fluxo*

3. *Ampliar e qualificar as operações/experiências gastronômicas, alcançando cerca de 45 operações gastronômicas e mais de 60 expositores artesanais.*

Indicador: *número de participantes econômicos*

Meta:

- *45 operações gastronômicas*
- *60 expositores*

Verificação: *contratos/credenciamentos*

4. *Ampliar a participação em oficinas e ações formativas para mais de 5.000 pessoas.*

Indicador: *registros de inscrição/controlado de participação.*

Indicador: *número de participantes*

Meta: *mínimo de 5.000 participantes*

Verificação: *listas de presença e registros*

5. *Superar R\$ 2.000.000,00 em movimentação econômica no período do festival.*

Indicador: *volume de vendas*

Meta: *superior a R\$ 2 milhões*

Verificação: *relatórios declaratórios + consolidação*

6. *Manter e ampliar ações de inclusão e acessibilidade (ex.: sala azul/TEA, Libras e áreas adequadas para circulação).*

Indicadores:

- *implementação de estrutura acessível*
- *presença de recursos inclusivos*

Verificação: *registros fotográficos e relatórios*

4.3.2 - Atividades vinculadas às metas:

1. Planejamento executivo, logística e implantação do layout do evento (áreas gastronômicas, stands, circulação e apoio);
2. Contratação de fornecedores e serviços previstos neste Plano, incluindo estrutura de palco, sonorização e iluminação;
3. Montagem, operação e desmontagem da infraestrutura temporária, com vistorias de segurança e conformidades;
4. Execução da programação gastronômica, cultural e formativa (cozinhas-show/oficinas e atrações culturais);
5. Ações de comunicação e mobilização do público, com acompanhamento de indicadores (alcance, engajamento e presença na mídia);
6. Implementação das ações de inclusão, acessibilidade e impacto social (arrecadação solidária, práticas inclusivas);
7. Monitoramento de satisfação do público (NPS e feedbacks) e elaboração de relatórios de resultados.

4.4 - JUSTIFICATIVA:

4.4.1 - Caracterização Dos Interesses Recíprocos

A parceria atende ao interesse público ao promover a gastronomia como vetor estratégico de turismo, geração de renda e valorização cultural em Goiás, integrando poder público e sociedade civil organizada para estruturar e entregar um evento de grande alcance, com retorno econômico, social e reputacional para o Estado, para a capital e para a cadeia produtiva do Cerrado.

O projeto **Goiás Gastronomia** consolida-se como uma das principais ações estruturantes de promoção da gastronomia, cultura e turismo no Estado de Goiás, integrando produtores rurais, chefs, empreendedores da economia criativa e artistas locais em um ambiente de valorização do patrimônio alimentar do Cerrado.

Nas edições anteriores, o evento registrou:

- Mais de **45 mil visitantes**
- Movimentação superior a **R\$ 1,5 milhão em vendas diretas**
- Participação de **36 operações gastronômicas**
- 48 expositores artesanais
- Arrecadação superior a **10 toneladas de alimentos**
- Programação cultural com 32 atrações

Os resultados evidenciam impacto econômico concreto, geração de renda e fortalecimento da cadeia produtiva local, justificando plenamente a continuidade da ação como instrumento de política pública voltada ao desenvolvimento regional.

A proposta 2026 projeta:

- Público estimado superior a **55 mil visitantes**
- Ampliação para **45 operações gastronômicas**
- Expansão da área para aproximadamente **4.000 m²**
- Projeção de movimentação econômica superior a **R\$ 2 milhões**

O projeto atende aos princípios constitucionais da:

- **Finalidade Pública**
- **Eficiência Administrativa**
- **Economicidade**
- **Continuidade da Política Pública**

Configurando-se como ação de interesse coletivo com relevante impacto socioeconômico.

A presente parceria configura inequívoco **interesse recíproco**, uma vez que:

À Administração Pública compete:

- fomentar políticas públicas de turismo, cultura e desenvolvimento econômico
- promover o Estado de Goiás como destino turístico
- incentivar a geração de emprego e renda
- fortalecer cadeias produtivas locais

À Organização da Sociedade Civil compete:

- executar operacionalmente o projeto

- mobilizar o trade turístico e produtivo
- estruturar e entregar o evento com eficiência técnica
- garantir capilaridade e articulação com o setor privado

Ou seja:

A Administração fomenta e direciona política pública → A OSC executa com eficiência e especialização.

Oportunamente cumpre ressaltar que o projeto está diretamente alinhado às seguintes diretrizes públicas:

- Política de Desenvolvimento do Turismo (Lei Geral do Turismo – Lei nº 11.771/2008)
- Políticas de Economia Criativa e Cultura
- Diretrizes de desenvolvimento regional sustentável
- Promoção do empreendedorismo e inclusão produtiva

4.4.2 - Relação entre a Proposta Apresentada e os Objetivos a Serem Alcançados

A proposta viabiliza a infraestrutura mínima necessária (palco, som, iluminação, stands, mobiliário e sanitários) para a realização do festival e para a ampliação das metas de 2026, permitindo que operações gastronômicas, produtores e atrações culturais atuem com qualidade, segurança e experiência do público, consolidando Goiânia como destino turístico gastronômico.

4.4.3 - Indicação do Público-Alvo

Público direto: visitantes do festival (meta superior a 55.000 pessoas), incluindo famílias, turistas, consumidores locais e regionais.

Público indireto: restaurantes, chefs, produtores artesanais, trabalhadores de eventos, economia criativa, rede hoteleira, comércio, transporte e demais segmentos do trade turístico.

4.4.4 - Indicação do Problema a Ser Solucionado

Apesar do crescimento da gastronomia goiana e de seus produtos de identidade territorial, ainda há necessidade de ampliar a visibilidade, o acesso a mercados e a qualificação da experiência turística gastronômica, estruturando eventos âncora que conectem produtores, chefs, consumidores e turismo de forma organizada, com impacto econômico e social mensurável.

4.4.5 - Resultados Esperados

- a) Consolidação do Goiás Gastronomia como agenda anual estratégica do calendário turístico-cultural.
- b) Incremento da movimentação econômica, com meta superior a R\$ 2 milhões.
- c) Fortalecimento de produtores locais e do “terroir goiano”, ampliando a presença de expositores artesanais.
- d) Ampliação do alcance das ações formativas e de inclusão, reforçando o caráter educativo e acessível do evento.
- e) Reforço de imagem e posicionamento de Goiânia e de Goiás como referência nacional em gastronomia regional.

4.4.6 - Capacidade Técnica e Gerencial do Proponente

O SINDTUR GOIÁS possui experiência na articulação do trade turístico e na execução de eventos de porte, com estrutura administrativa e capacidade de gestão para contratação, fiscalização, execução e prestação de contas, assegurando observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e transparência, bem como aos regramentos da Lei nº 13.019/2014.

4.4.7 - Dados de edições anteriores e justificativa de continuidade

A edição de 2025 demonstrou forte impacto econômico e social, com 36 operações gastronômicas, mais de 45 mil visitantes e movimentação superior a R\$ 1,5 milhão em vendas, além de 48 expositores artesanais e arrecadação de mais de 10 toneladas de alimentos. A experiência do público incluiu oficinas e cozinhas-show (mais de 4 mil participantes), programação cultural com dezenas de atrações e ações de inclusão, reforçando a aderência do formato e a demanda reprimida por experiências gastronômicas estruturadas.

Em 2026, a proposta prevê crescimento de pelo menos 20% de público e ampliação das operações, consolidando um evento âncora capaz de manter o ciclo de geração de renda, fortalecimento de produtores e atração turística, justificando a continuidade da ação pública.

A continuidade do projeto Goiás Gastronomia fundamenta-se no princípio da eficiência administrativa (art. 37 da CF), bem como na diretriz constitucional de promoção da cultura e do desenvolvimento econômico regional. A ação já consolidada apresenta resultados mensuráveis nas edições anteriores, demonstrando impacto econômico superior a R\$ 1,5 milhão em vendas diretas e mais de 45 mil visitantes, justificando sua manutenção enquanto política pública estruturante de turismo e economia criativa.

4.5 - DESCRIÇÃO DA REALIDADE DA ENTIDADE:

4.5.1 - Histórico da Organização da Sociedade Civil (OSC):

O SINDTUR GOIÁS (Sindicato das Empresas de Turismo no Estado de Goiás), inscrito no CNPJ nº 01.641.091/0001-07, é entidade representativa do setor turístico, com atuação voltada à promoção, fortalecimento e organização da cadeia produtiva do turismo em Goiás. Atua na articulação institucional junto a órgãos públicos e parceiros privados, apoiando ações de desenvolvimento do turismo, qualificação e estruturação de iniciativas que gerem emprego, renda e valorização cultural.

4.5.2 - Atuação na Assistência Social:

No âmbito do projeto “Goiás Gastronomia”, o caráter social se materializa por meio de ações solidárias e de inclusão, como arrecadação de alimentos e implementação de medidas de acessibilidade, alinhadas à finalidade pública e ao interesse coletivo do evento.

4.5.3 - Parcerias e Fontes de Recursos:

A execução do objeto prevê parcerias institucionais com o Sistema Fecomércio (Sesc/Senac) e colaboração do Governo de Goiás, além de captação de apoios e patrocínios privados, quando aplicável. Os recursos financeiros desta parceria serão movimentados em conta específica, com rastreabilidade e conformidade com as regras de execução e prestação de contas do Termo de Fomento.

5 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Etapa	Descrição	Início Previsto	Término Previsto
1ª	Assinatura do Termo de Fomento, Publicação no Diário Oficial e Repasse do Recurso	Após a aprovação da análise técnica	Após a formalização do Termo de Fomento

2ª	Contratação de Fornecedor	Após a publicação do Extrato do Termo de Fomento no Diário Oficial do Estado	Até 3 (três) meses após a publicação no Diário Oficial do Estado
3ª	Execução do objeto (montagem, operação do festival e desmontagem), conforme plano operacional.	Abr/2026 (após contratações)	Após a finalização do evento no dia 17/05/2026 e a desmontagem das estruturas
4ª	Evento - Goiás Gastronomia	07/05/2026	17/05/2026
5ª	Compilação e apresentação da prestação de contas	Após a finalização da execução do objeto	Antes do término da vigência do Termo de Fomento

6 – DEMONSTRATIVO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS	
NATUREZA DA DESPESA	VALOR
Material de Consumo	R\$ 22.200,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Física	R\$ 0,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 476.948,00
Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução	R\$ 0,00
Equipamentos e Materiais Permanentes	R\$ 0,00
TOTAL	R\$ 499.148,00

7 – DETALHAMENTO DAS DESPESAS					
7.1 – MATERIAL DE CONSUMO					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	Aventais personalizados para equipe/operação do evento, confecção/aquisição de aventais personalizados para uso operacional e/ou composição de identidade do evento, em tecido oxford, com bolso e SUBLIMAÇÃO total. Tamanhos P, M, G e GG, em cor a ser definida de acordo com a identidade visual do projeto.	un	300	R\$ 42,00	R\$ 12.600,00
02	Camisetas personalizadas para equipe/operação do evento, confecção/aquisição de	un	200	R\$ 48,00	R\$ 9.600,00

	camisetas personalizadas para equipe e/ou operação, em malha Dry, manga curta, gola O, SUBLIMAÇÃO total. Tamanhos P, M, G e GG, em cor a ser definida de acordo com a identidade visual do projeto.				
SUBTOTAL					R\$ 22.200,00

7.2 – SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	<p>Sistema de sonorização (08 diárias) COM NO MÍNIMO – contratação de solução de áudio profissional para palco principal, contemplando, no mínimo: Sistema de P.A composto por lines array RCF HDL 20 dimensionados para palco 360 com subs modelo LS AUDIO; 01- Front fill DB TECHNOLOGIES T4 dimensionada para local; 01- Console Digital midas M32 para P.A com roteador e tablet para acesso remoto; 01- Console Digital midas M32 para Monitor; 01-Side Fill stereo DB TECHNOLOGIES; 08- Monitores clair 112; 01-sistema de amplificação Crown; 01- Bateria completa Tama Silver Star com todas as ferragens e banco incluso; 02- amp de guitarra Feder Twin reverb 65; 01- Amp de baixo diária 08 R\$ 12.000,00R\$ 96.000,00 8x10 ampeg classic + head SVT 04; 02- microfones Shure sem fio UR4D+; 04- Praticaveis dispostos para Palco; 02- Praticaveis para house mix; Microfones Shure e Sennheiser para instrumentos e vozes Direct box IMP2; Todo cabeamento, pedestais, sistemas de ac e réguas de energias estabilizados em 110v como demais acessórios necessários; 01- main power para ligação elétrica dos equipamentos; 01- técnico em</p>	diária	8	R\$ 12.000,00	R\$ 96.000,00

	áudio; 01-auxiliar técnico/roadie para suporte aos artistas.				
02	<p>Sistema de iluminação de palco (08 diárias) COM NO MÍNIMO – 16 Prolight Beam 10R + Borda; 12 Prolight Mac Aura (25ch); 20 Atomic RGBW 08 Cob Led 200W CW/WW (7ch); 18 ShowTech Ribalta Pixel RGBW (96ch); 04 Brywax Brutt Led 2Lamp (11ch); 06 Elipsoidal Led Faca+Iris(texteira palco); 01 mesa de controle MA lighth; 01- Rack splinter dmx e artnet; 02 Maquinas de fumaça com dissipador; 01 sistema de rack ac para ligação de todos os equipamentos citados acima; 01 Iluminador; 02 auxiliares.</p>	diária	8	R\$ 6.000,00	R\$ 48.000,00
03	<p>Estrutura de palco (08 diárias) CONTENDO NO MÍNIMO – 01- Grid de Palco composto por 04 linhas de box truss Q30 nas medidas de acordo com projeto aprovado, montadas com talhas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Palco 6x4x1m de altura acarpetado e com fechamento em tecido preto nas laterais. ● Cobertura 10x10 para palco (medida maior para menor risco em chuvas mais fortes) ● 04- Montadores para todo estrutura. ● Portico de entrada nas medidas necessárias. 	diária	8	R\$ 10.000,00	R\$ 80.000,00
04	<p>Iluminação decorativa (08 diárias) – contratação e implantação de iluminação ambiental/decorativa nas áreas de circulação e vivência do público (praça de alimentação/ área gastronômica), contemplando, no mínimo: pontos de luz decorativos, cordões/luminárias e/ou equipamentos equivalentes, com instalação segura e</p>	diária	8	R\$ 8.000,00	R\$ 64.000,00

	compatível com normas aplicáveis..				
05	Camarins (05 unidades 08 diárias) – montagem/locação de camarins em octanorm para atendimento a artistas e equipes, contemplando, no mínimo: ambiente coberto/fechado, climatização ou ventilação adequada, mobiliário básico (mesa, cadeiras, espelho), iluminação interna e infraestrutura elétrica.	diária	40	R\$ 400,00	R\$ 16.000,00
06	Mesas tipo piquenique (100 unidades 08 diárias) – locação de mesas coletivas para acomodação do público na área gastronômica, em madeira, medindo o mínimo de 1,50 x 0,70, para acomodação de no mínimo 6 pessoas.	diária	800	R\$ 40,00	R\$ 32.000,00
07	Stands/balcões expositores em MDF (60 unidades 1 diária) – fornecimento de balcões/stands para expositores e operação de atendimento ao público, com dimensões mínimas aproximadas de 1,80m x 0,80m , acabamento adequado e condições de estabilidade e segurança.	un	60	R\$ 1.615,80	R\$ 96.948,00
08	Unidades móveis sanitárias padrão luxo (08 unidades sendo 01 unidade PCD 08 diárias) – locação de banheiros móveis com padrão superior, contendo, no mínimo: cabines sanitárias, lavatórios, itens de higiene, ventilação/climatização e manutenção/limpeza periódica durante o evento.	diária	64	R\$ 687,50	R\$ 44.000,00
SUBTOTAL					R\$ 476.948,00

8 – PLANO DE APLICAÇÃO

CONCEDENTE (R\$)	PROPONENTE (R\$)	TOTAL (R\$)
-------------------------	-------------------------	--------------------

R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)	R\$ 0,00 (sem contrapartida financeira)	R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)
--	--	--

9 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE REPASSE DA CONCEDENTE

Parcela Única (após assinatura do Termo de Fomento)
R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)

10 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE CONTRAPARTIDA DA PROPONENTE

Parcela Única (na data do efetivo repasse realizado pela Concedente)
R\$ 0,00

11 – PEDE-SE APROVAÇÃO

Goiânia/GO, na data da assinatura eletrônica.

RICARDO RODRIGUES GONÇALVES

Presidente do Sindicato de Turismo e Hospitalidade no Estado de Goiás
(documento assinado digitalmente)

12 – APROVAÇÃO DO CONCEDENTE

Goiânia/GO, na data da assinatura eletrônica.

ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR

Secretário de Estado de Relações Institucionais
(documento assinado digitalmente)

GOIANIA, aos 24 dias do mês de abril de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **RICARDO DOUGLAS RODRIGUES GONCALVES, Usuário Externo**, em 24/04/2026, às 13:27, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR**,
Secretário (a) de Estado, em 27/04/2026, às 17:34, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei
17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
[http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **89467711**
e o código CRC **94061A88**.

GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS
RUA 82 , PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, Nº 400 6º ANDAR - Bairro SETOR
CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - (32)3237-5851.



Referência: Processo nº 202600005001120



SEI 89467711