



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA RETOMADA

Termo de Fomento nº 8/2025 - RETOMADA

Processo nº 202519222001937

TERMO DE FOMENTO Nº 08/2025, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE GOIÁS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA RETOMADA E A ASSOCIAÇÃO GOIANA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE - AGOPCAL, NA FORMA ABAIXO:

O **ESTADO DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ 01.409.580/0001-38, por interveniência da **SECRETARIA DE ESTADO DA RETOMADA**, CNPJ 37.992.607/0001-05, com sede administrativa situada na Rua 82, nº 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 2º andar, Ala Oeste, Setor Central, em Goiânia - GO, neste ato representado pelo seu titular **César Augusto Sotkeviciene Moura**, brasileiro, inscrito no CPF sob o n.º XXX.145.881-XX, residente e domiciliado no município de Goiânia - GO, decreto de nomeação publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás n.º 23.363 no dia 12/08/2020, e a **ASSOCIAÇÃO GOIANA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE - AGOPCAL**, inscrita no CNPJ sob o nº 26.406.615/0001-06, com sede à Avenida Álvares, nº 349, sala 02, Setor Bela Vista, Campo Alegre de Goiás - Goiás, CEP 75.795.000, representada por seu Presidente **Luiz Álvares de Campos Filho**, inscrito no CPF sob o nº XXX.052.131-XX, residente e domiciliado na Av. Álvares, nº 19, Campo Alegre de Goiás - Goiás, CEP: 75.795-000, nos termos do processo nº 202519222001937, da Lei Federal nº 13.019/2014, resolvem, de mútuo acordo, celebrar o presente **TERMO DE FOMENTO**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Fomento tem por objeto realizar ações de promoção de gastronomia, cultura e turismo de Goiás, com destaque para a cachaça de alambique goiana, durante a Festa de Peão de Barretos 2025, por meio do Projeto **“No Copo & Na Panela - Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025”**, na Expo Goiás 2025, no stand do Governo de Goiás, entre os dias **21 e 31 de agosto de 2025**.

1.2. O projeto tem como intuito promover e valorizar as potencialidades econômicas, culturais, turísticas e gastronômicas do estado, por meio de um evento que funcione como vitrine para produtos, serviços, destinos e manifestações culturais. Com a proposta de criar um espaço de experiências e conexões, onde visitantes, investidores e parceiros possam conhecer de perto a diversidade e a qualidade do que Goiás produz.

1.3 O projeto "No Copo & Na Panela", apresenta a Cachaça de Alambique Goiana, como produto de excelência e identidade cultural, associada à gastronomia e à coquetelaria, valorizando sua origem, fomentando o turismo gastronômico e gerando oportunidades econômicas para produtores e empreendedores do setor.

1.4 Integram o presente Instrumento, o Plano de Trabalho (78632262), devidamente aprovado entre as partes.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

1- Aplicar o recurso de acordo com o Plano de Trabalho aprovado pela Administração Pública, cumprindo fielmente o objeto pactuado;

2- Observar na aquisição de produtos e na contratação de serviços com recursos do Estado os princípios da impessoalidade, da moralidade, da publicidade e da economicidade, sendo necessário, no mínimo, a realização de cotação de preços no mercado previamente à celebração da parceria;

3- Identificar a origem dos recursos no produto e os serviços, constando que aqueles são resultantes de termo de fomento ou de colaboração firmado com o Governo do Estado de Goiás, por meio da Associação.

4- Gravar com cláusula de inalienabilidade os equipamentos e materiais permanentes adquiridos com recursos provenientes da celebração da parceria;

5- Formalizar promessa de transferência da propriedade do bem adquirido à administração pública, na hipótese de extinção da parceria.

6- Prestar contas dos recursos recebidos nos termos da Lei Federal nº 13.019/2014;

7- Facilitar os meios para que a Administração Pública e/ou credenciados por ela exerçam, a qualquer tempo, a fiscalização quanto aos aspectos técnicos, financeiros e administrativos da presente parceria, sem prejuízo da ação fiscalizadora dos demais órgãos de controle;

8 - Manter os documentos comprobatórios das despesas realizadas, objeto desta parceria, arquivados em boa ordem, no próprio local em que foram contabilizados, pelo prazo de dez anos, contados da aprovação da prestação de contas pelo Gestor do órgão;

9- Apor nas faturas, notas fiscais e quaisquer outros documentos de despesa, obrigatoriamente emitidos em nome da organização da sociedade civil, o carimbo identificador com o título, o número e o ano do Termo de Fomento ou de Colaboração;

10- Arcar com todos os encargos que porventura venham a incidir quando da execução desta parceria, tais como: obrigações civis, fiscais, trabalhistas ou quaisquer outros;

11- Abrir conta bancária em instituição contratada para centralizar a movimentação de recursos do Estado;

12- Depositar os recursos recebidos em decorrência da parceria em conta bancária referida no item antecedente, a qual deverá ser isenta de tarifa bancária. Os recursos deverão ser mantidos nesta conta específica e somente poderão ser utilizados para o pagamento de despesas constantes do Plano de Trabalho ou para a aplicação no mercado financeiro conforme previsto neste termo;

13- Aplicar os rendimentos de ativos financeiros no objeto da parceria, estando

sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos.

14- Movimentar os recursos no âmbito da parceria por meio de transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária;

15- Realizar os pagamentos mediante crédito na conta bancária de titularidade dos fornecedores e prestadores de serviços, salvo quando demonstrada a impossibilidade física de pagamento mediante transferência eletrônica, quando se poderá admitir a realização do pagamento em espécie (art. 53, §2º, Lei nº. 13.019/2014);

16- Restituir à Administração Pública no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente da administração pública. O saldo a ser devolvido deverá ser depositado na conta a ser informada pela Secretária da Retomada, encaminhando-se em seguida o comprovante de depósito para o endereço de e-mail do gestor do termo de fomento, mencionando-se o nº do Termo de Fomento e que se trata de devolução de saldo remanescente. Procedimento semelhante deverá ser efetuado quando não for executado o objeto, não forem prestadas contas ou essas não forem aprovadas;

17- Apresentar, na prestação de contas, em ordem cronológica, toda a documentação necessária à comprovação das metas;

18- Cumprir o planejamento constante do cronograma de execução do Plano de Trabalho, sendo que quaisquer alterações somente poderão ser efetuadas com a expressa anuência da Administração Pública;

19- Assumir total responsabilidade sobre os contratos provenientes da execução dos serviços e das aquisições decorrentes do objeto deste ajuste, respondendo por quaisquer danos ou prejuízos provenientes da execução irregular, correndo às suas expensas, no todo ou em parte, as despesas de serviços e aquisições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, durante ou após sua prestação/aquisição;

20- Responsabilizar-se exclusivamente pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal;

21- Responsabilizar-se exclusivamente pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto do fomento, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da Administração Pública, a inadimplência da organização da sociedade civil em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;

22- Não utilizar os recursos recebidos da Administração Pública em finalidade diversa da estabelecida neste termo;

23- Indicar um gestor, cuja responsabilidade será o de prestar informações sobre o andamento da parceria e encaminhar as demandas à Administração Pública;

24- Divulgar a parceria celebrada com a Administração Pública na internet e em locais visíveis de sua sede social e dos estabelecimentos em que exerça suas ações, contendo, no mínimo, as informações elencadas no parágrafo único do art. 11 da Lei Federal nº 13.019/2014;

25- Permitir o livre acesso dos agentes da administração pública, do controle interno

e do Tribunal de Contas correspondente aos processos, aos documentos e às informações relacionadas ao termo de fomento, bem como aos locais de execução do respectivo objeto;

26 - Por meio deste instrumento, tem ciência e declara, nos termos da Lei, que:

- a) Em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido será transferido a outra pessoa jurídica de igual natureza que preencha os requisitos da Lei nº13.019/2014, e cujo objeto social seja, preferencialmente, o mesmo da entidade extinta (Art.33, III, da Lei 13.019/14);
- b) Possui objetivos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social (Art.33, inciso I, Lei 13.019/2014);
- c) Cumpre o disposto no Art.7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que versa sobre a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, na forma da Lei;
- d) Não tem como dirigente, membro de Poder ou Ministério Público, ou dirigente de órgão ou autarquia da administração pública da mesma esfera governamental em que será celebrado o termo de fomento, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau (Art. 39, inciso III, Lei n.º 13.019/2014 e Art. 40, §2º, II, da Lei 21.064/2021 - LDO/22);
- e) Tem experiência prévia na realização, com objetividade, do objeto da parceria ou de natureza semelhante (conforme Art.33, V, 'b', Lei nº 13.019/14);
- f) Possui instalações, condições materiais e capacidade técnica operacional para o desenvolvimento das atividades e/ou projetos previstos na parceria e o cumprimento das metas estabelecidas no ajuste (conforme Art.33, V, 'c', da Lei 13.019/14).

II - DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - RETOMADA:

1. Acompanhar e avaliar de forma global os projetos a serem desenvolvidos em decorrência desta parceria;
2. Designar o gestor que será o responsável pela gestão da parceria, com poderes de controle e fiscalização;
3. Designar Comissão de Monitoramento e Avaliação do cumprimento do objeto da parceria;
4. Efetuar o repasse financeiro em parcela única, após a assinatura do Termo de Fomento;
5. Prorrogar "de ofício" a vigência do fomento, quando houver atraso na liberação dos recursos, limitada à prorrogação ao exato período do atraso verificado;
6. Disponibilizar no site da Secretaria de Estado de Relações Institucionais, o Plano de Trabalho aprovado e o Termo de Fomento assinado até o quinto dia útil após a sua publicação no Diário Oficial do Estado;
7. Apreciar a prestação de conta apresentada pela Organização da Sociedade Civil, podendo deixar de aprová-las sempre que verificar a ocorrência de algum dos

seguintes eventos:

8. Não utilização, total ou parcial, no objeto da parceria, dos saldos financeiros, inclusive os provenientes das receitas obtidas nas aplicações financeiras realizadas, quando não recolhidos na forma prevista neste instrumento;
9. Ausência de documentos exigidos na prestação de contas que comprometa o julgamento da boa e regular aplicação dos recursos.
10. Assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no plano de trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade, devendo ser considerado na prestação de contas o que foi executado pela organização da sociedade civil até o momento em que a administração assumiu essas responsabilidades.
11. Divulgar pela internet os meios de representação sobre a aplicação irregular dos recursos envolvidos na parceria.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO GESTOR DO FOMENTO

3.1. Será designado gestor representante da Administração Pública a ser designado por meio de portaria, para acompanhamento e fiscalização dos recursos repassados, nos termos do art. 61 da Lei Federal nº 13.019/2014, conforme Portaria nº 53/2025, emitida pela autoridade competente, sendo possível a substituição, mediante edição de nova portaria.

3.2. Em cumprimento do disposto no artigo 35, inciso V, alínea "h", da Lei Federal nº 13.019/2014, com observância do art. 2º, XI, art. 35, §6º, a Comissão de Monitoramento e Avaliação, designada por meio de portaria assinada pelo titular da pasta, que realizará o monitoramento e avaliação da presente parceria.

3.3. A referida comissão emitirá relatório técnico sobre o cumprimento do objeto e os resultados alcançados, nos termos do art. 59, §1º, da Lei Federal nº 13.019/2014.

3.4. Constituem obrigações do GESTOR:

3.4.1. Acompanhar e fiscalizar a execução da parceria;

3.4.2. Informar ao seu superior hierárquico a existência de fatos que comprometam ou possam comprometer as atividades ou metas da parceria e de indícios de irregularidades na gestão dos recursos, bem como as providências adotadas ou que serão adotadas para sanar os problemas detectados;

3.4.3. Emitir parecer técnico conclusivo de análise da prestação de contas final, levando em consideração o conteúdo do relatório técnico de monitoramento e avaliação emitido pela Administração Pública;

3.4.4. Disponibilizar materiais e equipamentos tecnológicos necessários às atividades de monitoramento e avaliação;

3.4.5. Comunicar a Administração Pública na hipótese de inexecução por culpa exclusiva da Organização da Sociedade Civil, nos termos do art. 62, §único, da Lei federal nº 13.019/2014

4. CLÁUSULA QUARTA - DAS VEDAÇÕES À ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

4.1. Utilizar os recursos previstos em finalidades diversas das estabelecidas neste instrumento, ainda que em caráter de emergência;

4.2. Transferir recursos para clubes, organizações ou entidades congêneres, para

- fins recreativos ou assistenciais, de servidores ou empregados de qualquer natureza;
- 4.3. Sacar recursos da conta específica da parceria para pagamento em espécie (dinheiro) de despesas, salvo se demonstrada a impossibilidade física de fazê-lo por meio de transferência eletrônica;
- 4.4. Alterar o objeto do acordo de forma a descaracterizá-lo;
- 4.5. Realizar despesas com publicidade, salvo a de caráter educativo, informativo ou orientação social, da qual não constem nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal e desde que prevista no Plano de Trabalho (78632262);
- 4.6. Pagar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria, salvo nas hipóteses previstas em lei específica e na lei de diretrizes orçamentárias.

5. CLÁUSULA QUINTA - DOS RECURSOS E DE SUA DESTINAÇÃO

5.1. O valor total deste instrumento é de **R\$295.775,00 (duzentos e noventa e cinco mil setecentos e setenta e cinco reais)**, que serão repassados em parcela única pela Secretaria de Estado da Retomada à ASSOCIAÇÃO GOIANA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE - AGOPCAL, conforme Plano de Trabalho (78632262) e demais documentos constantes dos autos.

5.1.1 As parcelas dos recursos transferidos no âmbito da parceria serão liberadas em estrita conformidade com o respectivo cronograma de desembolso.

5.1.2. O processamento das compras e contratações que envolvam os recursos financeiros repassados poderá ser efetuado por meio de sistema eletrônico disponibilizado pela administração pública à Organização da Sociedade Civil, aberto ao público via internet, que permita aos interessados formular propostas ou, até que seja viabilizada a adaptação do sistema, deverão ser utilizadas as rotinas anteriormente utilizadas.

6. CLÁUSULA SEXTA- ORIGEM DOS RECURSOS

6.1 Os recursos que cobrirão este ajuste correrão à conta da Dotação Orçamentária nº 2025.4201.11.691.1054.3254.03, Natureza de Despesa: **3.3.50.41.13**, conforme Empenho n. 2025.4201.048.00004 datado em 21 de Agosto de 2025, no valor de **R\$295.775,00 (duzentos e noventa e cinco mil setecentos e setenta e cinco reais)**.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

7.1. É dever da organização da sociedade civil apresentar prestação de contas que contenha elementos que permitam ao gestor da parceria avaliar a execução do objeto conforme pactuado, com a descrição pormenorizada das atividades realizadas e a comprovação do alcance das metas e do resultado esperado, nos prazos previstos e em obediência às normas legais aplicáveis à matéria.

7.2. A prestação de contas e todos os atos que dela decorram será encaminhada para o gestor da parceria e análise.

7.3. A prestação de contas dos recursos recebidos deverá ser organizada em ordem cronológica de acordo com as metas estabelecidas e deverá ser acompanhada dos seguintes documentos e anexos:

7.3.1. Ofício de encaminhamento;

7.3.2. Relatório de execução do objeto, contendo as atividades ou projetos desenvolvidos para o cumprimento do objeto e o comparativo de metas propostas com os resultados alcançados;

7.3.3. Cópia do termo firmado, com indicação da data de sua publicação;

7.3.4. Relatório de execução financeira do termo de fomento, com a descrição das despesas e receitas efetivamente realizadas e sua vinculação com a execução do objeto;

7.3.5. Demonstrativo da execução da receita e da despesa, evidenciando os recursos recebidos em transferência, os rendimentos auferidos na aplicação dos recursos no mercado financeiro, quando for o caso, e os saldos;

7.3.6. Relação de pagamentos efetuados com os recursos transferidos, bem como dos provenientes da aplicação financeira;

7.3.7. Relação de bens permanentes adquiridos com os recursos transferidos, bem como dos provenientes da aplicação financeira, se for o caso;

7.3.8. Extrato da conta bancária específica, do período do recebimento da primeira parcela até o último pagamento, demonstrando a conta zerada, e, se for o caso, a conciliação bancária;

7.3.9. Extratos da conta de aplicação financeira, evidenciando todos os rendimentos auferidos no período e demonstrando a conta zerada;

7.3.10. Comprovante de recolhimento do saldo de recursos ao Tesouro Estadual;

7.3.11. Cópia dos contratos firmados e com os respectivos aditivos e publicações, quando for o caso;

7.3.12. Relação de localização dos bens adquiridos, se for o caso;

7.3.13. Notas fiscais/faturas;

7.3.14. Termo de compromisso por meio do qual a organização da sociedade civil fica obrigada a manter os documentos relacionados à parceria pelo prazo de 10 (dez) anos, contado da data em que foi aprovada a prestação de contas.

7.4. Nos casos de procedimentos licitatórios, devem ser apresentadas as cópias do despacho adjudicatório e de homologação das licitações realizadas ou do ato formal de dispensa ou inexigibilidade, acompanhado da prova de sua publicidade e demais documentos comprobatórios.

7.5. A prestação de contas da boa e regular aplicação dos recursos recebidos deverá ser encaminhada pela organização da sociedade civil à administração pública no prazo de até 90 (noventa) dias a partir do término da vigência da parceria ou no final de cada exercício, se a duração da parceria exceder um ano. O referido prazo poderá ser prorrogado por até 30 (trinta) dias, desde que devidamente justificado.

7.6. A Administração Pública poderá promover a instauração de tomada de contas especial antes do término da parceria, ante evidências de irregularidades na execução do objeto.

7.7. Constatada irregularidade ou omissão no dever de prestar contas, será concedido prazo para a organização da sociedade civil sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação, limitado a 45 (quarenta e cinco) dias por notificação, prorrogável, no máximo, por igual período, dentro do prazo que a Administração Pública possui para analisar e decidir sobre a prestação de contas e comprovação de resultados.

7.8. Transcorrido o prazo para saneamento da irregularidade ou da omissão, não

havendo o saneamento, a autoridade administrativa competente, sob pena de responsabilidade solidária, deve adotar as providências para apuração dos fatos, identificação dos responsáveis, quantificação do dano e obtenção do ressarcimento, nos termos da legislação vigente.

7.9. Em caso de não apresentação da prestação de contas, no prazo estipulado neste Termo de Fomento, ou a prestação de contas não obtiver aprovação, serão adotadas providências por parte do ordenador de despesa da Administração Pública para a instauração de Tomada de Contas Especial para apuração dos fatos, identificação dos responsáveis e quantificação do dano. Esse procedimento será adotado no caso de omissão no dever de prestar contas, de ocorrência de desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos e de prática de qualquer ato ilegal, ilegítimo ou antieconômico de que resulte danos ao Erário.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1. A execução da parceria em desacordo com o Plano de Trabalho (78632262) e com as normas da legislação vigente permitirá à administração pública, garantida a prévia defesa, aplicar à organização da sociedade civil as sanções estabelecidas no art. 73 da Lei federal nº 13.019/2014:

8.1.2. advertência;

8.1.3. suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da Administração Pública, por prazo de até dois anos;

8.1.4. declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de suspensão temporária.

9. CLÁUSULA NONA - DA DENÚNCIA

9.1. Os partícipes poderão denunciar o presente instrumento, a qualquer tempo, com as respectivas condições, sanções e delimitações claras de responsabilidades, desde que prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência para a publicidade dessa intenção.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA VIGÊNCIA

10.1. A presente parceria terá vigência de **02 (dois) meses**, iniciando-se a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado de Goiás, podendo ser alterada mediante solicitação, devidamente formalizada e justificada, a ser apresentada à administração pública em, no mínimo, 30 (trinta dias) antes do término do termo inicialmente previsto.

10.2 A prorrogação de ofício da vigência deste termo deve ser feita pela administração pública quando ela der causa a atraso na liberação de recursos financeiros, limitada ao exato período do atraso verificado.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. Os casos omissos serão objeto de análise e estudo para solução em cada oportunidade e de comum acordo entre os partícipes.

11.2. Os bens remanescentes adquiridos com recursos transferidos poderão, a critério do administrador público, ser doados quando, após a consecução do objeto, se não forem necessários para assegurar a continuidade do objeto pactuado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA CONCILIAÇÃO, DA MEDIAÇÃO E DO FORO

12.1. As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento deste Termo de Fomento serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

12.2. As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia, Estado de Goiás, para dirimir quaisquer conflitos e dúvidas decorrentes deste Termo de Fomento, com renúncia expressa de todos os demais, por mais privilegiados que sejam.

Por assim estarem plenamente de acordo, os partícipes obrigam-se ao fiel cumprimento dos termos do instrumento, o qual após lido e achado conforme, assinam o presente Termo de Fomento, para produzir seus jurídicos e legais efeitos.

CÉSAR AUGUSTO DE SOTKEVICIENE MOURA
Secretário de Estado da Retomada

LUIZ ÁLVARES DE CAMPOS FILHO
Presidente da Associação Goiana dos Produtores de Cachaça de Alambique
- AGOPCAL

Documento assinado digitalmente
LUIZ ALVARES DE CAMPOS FILHO
Data: 21/08/2025 22:25:41-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

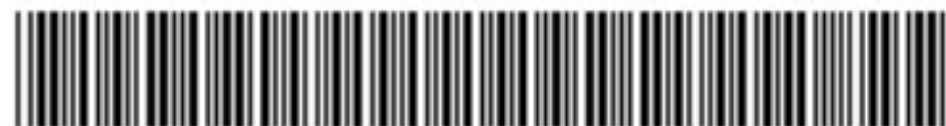


Documento assinado eletronicamente por **CESAR AUGUSTO DE SOTKEVICIENE MOURA, Secretário (a) de Estado**, em 21/08/2025, às 21:53, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



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 informando o código
verificador **78617223** e o código CRC **A5AFE6DF**.

GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS
RUA 82 400, PALACIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, 2 º ANDAR ALA LESTE -
Bairro SETOR CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-095 - .



Referência: Processo nº 202519222001937



SEI 78617223



ORGÃO PÚBLICO: Secretaria do Estado da Retomada	CNPJ: 37.992.607/0001-05
--	---------------------------------

ENDEREÇO: Rua 82, N° 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 2º Andar, Ala Leste

BAIRRO: Setor Central	CIDADE: Goiânia	CEP: 74.015.908
------------------------------	------------------------	------------------------

E-MAIL:
cesar.moura@goias.gov.br

SITE:
<https://www.retomada.go.gov.br/>

TELEFONE:
(62) 3201-5255

NOME DO RESPONSÁVEL: Cesar Augusto De Stokeviciene Moura	CPF: 587.XXX.XXX-53
--	-------------------------------

ENTIDADE PROPONENTE: Associação Goiana dos Produtores de Cachaça de Alambique – AGOPCAL	CNPJ: 26.406.615/0001-06
--	---------------------------------

ENDEREÇO: Avenida Alvares, nº 349

BAIRRO: Setor Bela Vista	CIDADE: Campo Alegre de Goiás	CEP: 75795-000
---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------

E-MAIL: agopcal@gmail.com	TELEPHONE: (64) 98142-6194
----------------------------------	-----------------------------------

NOME DO RESPONSÁVEL: Luiz Álvares de Campos Filho	CPF: 597.XXX.XXX-00
---	----------------------------

BANCO: CEF	AGÊNCIA: 4509	OPERAÇÃO: 292	CONTA CORRENTE: 5748 6464-3
----------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------------------

NOME: Ramon Pereira Trajano de Castro	CPF: 025.XXX.XXX-55
--	----------------------------

VINCULO COM O PROPONENTE	FUNÇÃO: Diretor Financeiro
---------------------------------	-----------------------------------

PERÍODO DO MANDATO:	
INÍCIO: 18/05/2022	TÉRMINO: 18/05/2027

ENDEREÇO: Rua MB01 Od 17, Lote nº19, Casa nº 01

BAIRRO: Residencial Morada do Bosque	CIDADE: Senador Canedo	CEP: 75 250-617
---	-------------------------------	------------------------



PLANO DE TRABALHO

E-MAIL: ramon.trajanoengenharia@gmail.com

TELEFONE: (62) 99146-8439

4 – SÍNTESE DA PROPOSTA E DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROJETO

OBJETO DO TERMO DE FOMENTO	VIGÊNCIA DO TERMO DE FOMENTO	
	INICIO:	TÉRMINO:
Realizar ações de promoção da gastronomia, cultura e turismo de Goiás, com destaque para a cachaça de alambique goiana, durante a Festa do Peão de Barretos 2025, por meio do projeto No Copo & Na Panela, Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025, no stand do Governo de Goiás.	Após a subscrição do Termo de Fomento	03 meses após a subscrição do Termo de Fomento

4.1. DETALHAMENTO DO OBJETO

O presente ajuste tem como objetivo celebrar uma parceria entre o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Retomada, e a Associação Goiana dos Produtores de Cachaça de Alambique – AGOPCAL, cuja finalidade é o apoio à realização do projeto “No Copo & Na Panela – Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025”.

O projeto “No Copo & Na Panela” é uma ação estratégica concebida para promover a gastronomia e a cultura goiana, com destaque para a Cachaça de Alambique, no maior evento de rodeio da América Latina, a Festa do Peão de Barretos, atualmente em sua 70ª edição, que reúne cerca de 1 milhão de visitantes entre turistas nacionais, internacionais, imprensa especializada e influenciadores.

O projeto tem como intuito promover e valorizar as potencialidades econômicas, culturais, turísticas e gastronômicas do estado, por meio de um evento que funcione como vitrine para produtos, serviços, destinos e manifestações culturais. Com a proposta de criar um espaço de experiências e conexões, onde visitantes, investidores e parceiros possam conhecer de perto a diversidade e a qualidade do que Goiás produz e oferece, para:

- Fortalecer a imagem do estado como destino de negócios, turismo e cultura.
- Gerar oportunidades comerciais para empreendedores, produtores e empresas goianas.
- Estimular o networking entre setores estratégicos.
- Atrair público qualificado e ampliar a visibilidade de Goiás em âmbito nacional e internacional.
- Promover a identidade cultural e gastronômica por meio de degustações e narrativas sobre nossa cultura.



PLANO DE TRABALHO

O projeto “No Copo & Na Panela”, apresenta a Cachaça de Alambique Goiana como produto de excelência e identidade cultural, associada à gastronomia e à coquetelaria, valorizando sua origem, fomentando o turismo gastronômico e gerando oportunidades econômicas para produtores e empreendedores do setor.

Contexto Geral do Segmento

A cachaça de alambique goiana é um dos mais importantes **patrimônios culturais e econômicos** do estado. Produzida com **técnicas artesanais**, forte ligação à **agricultura familiar** e grande valor gastronômico, ela representa **tradição, identidade e desenvolvimento regional**.

Atualmente, temos a participação de **19 alambiques** e **75 rótulos cadastrados**, incluindo linhas tradicionais, premium, blends e licores artesanais, com expressiva presença nos setores **gastronômico, turístico e cultural**.

Impacto Socioeconômico nos Municípios

O segmento da cachaça de alambique é essencial para o **desenvolvimento local**, com forte presença da **agricultura familiar** e práticas **sustentáveis**.

Geração de Empregos

- **Cada alambique criam em média de 12 a 21 empregos diretos, e entre 40 e 112 empregos indiretos.**
- **Cargos contemplados:** produtores rurais, técnicos, operadores, vendedores, guias turísticos, equipes de marketing e logística.

Movimentação Econômica

- **Tributação municipal e estadual** – reforço das receitas públicas.
- **Turismo de experiência** – visitas a alambiques, degustações guiadas e rotas gastronômicas.
- **Fortalecimento do comércio local** – aquisição de insumos e valorização de produtores da região.
- **Diversificação de produtos** – licores, rapaduras, melados e xaropes ampliam o portfólio e aumentam a competitividade.

Agricultura Familiar, Sustentabilidade e Rastreabilidade

Mais de **90% dos alambiques** operam em regime de **agricultura familiar**, com destaque para:

- **Aproveitamento integral da matéria-prima**
 - Bagaço da cana → combustível para caldeiras e ração animal
 - Vinhoto → fertilizante orgânico para lavouras
- **Processos sustentáveis** com foco na redução de resíduos e emissão de carbono.



PLANO DE TRABALHO

- **Rastreabilidade completa:** da colheita ao envase, garantindo **segurança, padronização e qualidade.**

Potencial Turístico e Gastronômico

A cachaça de alambique goiana está totalmente integrada ao **turismo de experiência:**

- **Roteiros gastronômicos** conectando alambiques, bares e restaurantes.
- **Festivais e eventos temáticos**, como o **Festival de Cachaça Premium** e o **Brasil Sabor.**
- **Harmonizações exclusivas**, incorporando cachaças premium em pratos e sobremesas da gastronomia goiana.

A **cachaça de alambique goiana** representa um **votor estratégico** para o desenvolvimento regional, conectando **tradição, inovação, turismo e gastronomia.** Ela **movimenta a economia, gera empregos, valoriza a cultura e projeta Goiás nacionalmente** como **referência na produção de bebidas artesanais premium.**

4.1.1. OBJETIVO GERAL

Colaborar com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Retomada, na execução do projeto “No Copo & Na Panela”. O projeto visa potencializar a promoção da gastronomia e da cultura goiana, com ênfase na valorização da Cachaça de Alambique, enquanto vetor de desenvolvimento econômico, turístico e cultural.

A ação será realizada em espaço de grande visibilidade, e será se vitrine para produtos, serviços e manifestações culturais do Estado. Estima-se alcançar no evento geral um público superior a um milhão e passantes pelo stand um público superior a 80 mil visitantes, além realizar mais de 4.400 degustações gastronômicas, durante o período do evento, o público é composto por turistas, empresários, investidores, produtores, formadores de opinião e imprensa especializada, fortalecendo a imagem de Goiás como destino de negócios, turismo e cultura, bem como estimulando a geração de emprego, renda e oportunidades comerciais.

4.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Promover e garantir, com qualidade, a participação institucional do Governo de Goiás e da Agopcal por meio de seus produtores de cachaça de alambique na Festa do Peão de Barretos 2025, através da contratação de serviços especializados para execução do projeto “No Copo & Na Panela – Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025, sendo:

- Serviço 1 – Sessões de Degustação Gastronômica (Comida Regional Goiana com Cachaça de Alambique)
- Serviço 2 – Sessões de Degustação Guiada de Cachaça Artesanal
- Serviço 3 – Sessões de Degustação de Coquetelaria com Cachaça Artesanal e produtos regionais



PLANO DE TRABALHO

- Serviço 4 – Fornecimento de Kit Promocional – Deguste Goiás .

A ação funcionará como vitrine da gastronomia e cultura goiana, com foco no fortalecimento da imagem da Cachaça de Alambique Goiana como vetor de identidade cultural e desenvolvimento econômico.

Para tanto, especifica-se como objetivos:

- Promover a Cachaça de Alambique Goiana como símbolo de qualidade, tradição e sofisticação, desassociando-a do estigma de bebida popular e valorizando seu terroir, processos e harmonizações gastronômicas.
- Ampliar a presença da marca “Goiás” no mercado nacional e internacional.
- Utilizar a vitrine da Festa de Barretos para alcançar turistas, formadores de opinião, influenciadores e investidores, gerando maior reconhecimento da produção goiana.
- Gerar oportunidades comerciais para produtores e empreendedores.
- Estimular o turismo gastronômico e cultural.
- Conectar a cachaça e a gastronomia regional à imagem de Goiás como destino turístico, incentivando futuras visitas e experiências no estado.
- Proporcionar experiências sensoriais e educativas ao público.
- Realizar degustações guiadas, e apresentações culinárias que valorizem a cachaça como ingrediente e bebida de apreciação.
- Garantir ampla cobertura por imprensa especializada, influenciadores digitais e canais de gastronomia, turismo e cultura.
- Impulsionar a economia criativa e a cadeia produtiva da cachaça em Goiás.
- Estimular a demanda por insumos, embalagens, design e marketing relacionados à produção de cachaça, fortalecendo toda a rede de fornecedores e prestadores de serviço.

4.2. METAS A SEREM ATINGIDAS

METAS QUALITATIVAS		
Meta	Indicador Revisado	Meio de Aferição
Executar com qualidade o Serviço 1 – Sessões de Degustação Gastronômica oferecendo pratos típicos harmonizados com cachaça de alambique. Qtd: 2.200 degustações	a) 95% dos pratos servidos devem estar padronizados conforme descritivo técnico b) Registrar, no mínimo, 2.200 degustações servidas.	Fotografias/filmagens; relatório App Web; formulário digital de avaliação.
Executar o Serviço 2 – Sessões de Degustação Guiada de Cachaça de Alambique de Goiás Qtd: 1.100 degustações	a) Registrar a presença mínima de 90% dos participantes inscritos; b) Confirmar execução das II sessões planejadas.	Fotografias/filmagens; relatório App Web; formulário digital de avaliação.



PLANO DE TRABALHO

Executar o Serviço 3 – Sessões de Coquetelaria com drinks autorais Qtd: 1.100 degustações	a) 100% dos drinks preparados conforme detalhamento técnico. c) Registrar 1.100 degustações ao longo dos 11 dias.	Fotografias/filmagens; relatório App Web; formulário de avaliação.
Executar o Serviço 4 – Distribuição do Kit Promocional “Deguste Goiás” Qtd: 110 kits	a) 100% dos kits entregues conforme lista pré-definida; b) Registro nominal de todos os influenciadores/autoridades que receberam; c) Comprovação por formulário assinado.	Lista de entregas; fotografias;

METAS QUANTITATIVAS		
Meta	Indicador	Meio de Aferição
Realizar 22 sessões de degustação gastronômica (2.200 degustações)	a) Realização comprovada das 22 sessões planejadas; b) Registro nominal de, no mínimo, 2.200 participantes ;	Cronograma, fotografias/filmagens, lista de presença digital.
Realizar 11 sessões de degustação guiada (1.100 degustações)	a) 100% das sessões realizadas conforme cronograma; b) Registro nominal de 1.100 participantes .	Fotografias/filmagens; lista digital de presença.
Realizar 11 sessões de degustação de coquetelaria (1.100 degustações)	a) Comprovação da execução das 11 sessões ; b) Registro de 1.100 degustações com controle diário.	Fotografias/filmagens; relatório App Web.
Distribuir 110 kits “Deguste Goiás”	a) 100% dos kits distribuídos; b) Registro nominal de todos os destinatários.	Lista de controle de entregas; fotografias.

4.3. JUSTIFICATIVA

A Associação Goiana dos Produtores de Cachaça de Alambique – AGOPCAL apresenta o projeto “**No Copo & Na Panela: Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025**”,



PLANO DE TRABALHO

a ser realizado no espaço da Expo Goiás, como ação estratégica de promoção da cultura e da gastronomia do Estado de Goiás durante a Festa do Peão de Barretos — o maior evento de rodeio da América Latina.

A proposta fortalece a sinergia entre os interesses do Governo de Goiás e da AGOPCAL na promoção do estado como destino turístico, cultural e gastronômico. Para o Governo, representa uma vitrine de projeção nacional e internacional da marca Goiás, com potencial para atrair visitantes, estimular o consumo de produtos regionais e reforçar políticas de valorização territorial. Para a AGOPCAL, é uma oportunidade de posicionar a cachaça de alambique goiana como produto de excelência, identidade cultural e vetor de desenvolvimento econômico, valorizando seu terroir, história e versatilidade produtiva.

Apesar de sua importância simbólica e econômica, a cachaça de alambique ainda enfrenta desafios de posicionamento, como estigmas associados à baixa qualidade frente a outros destilados e limitada presença em circuitos de alto valor turístico e gastronômico. O projeto visa reverter esse cenário por meio de **experiências sensoriais, harmonizações gastronômicas e ações de coquetelaria**, apresentando a cachaça como bebida sofisticada, premiada e versátil.

Com a execução do “No Copo & Na Panela”, espera-se:

- Ampliar a visibilidade da cachaça artesanal e da gastronomia de Goiás para um público qualificado, estimado em mais de 1 milhão de visitantes;
- Gerar ampla cobertura na mídia regional e nacional, promovendo divulgação espontânea do projeto e de seus produtos;
- Fortalecer o posicionamento do estado como polo gastronômico e turístico de referência;
- Estimular o fluxo de visitantes para Goiás, impulsionando roteiros gastronômicos, culturais e de turismo de experiência;
- Valorizar e consolidar a imagem da cachaça goiana como produto de excelência, com forte apelo mercadológico e cultural.

O investimento previsto permitirá a articulação de uma iniciativa de grande impacto, integrando cultura, turismo e economia em uma narrativa única e atrativa. A ação contribuirá diretamente para o fortalecimento institucional do setor, impulsionando negócios e gerando visibilidade qualificada para a marca Goiás, com retornos mensuráveis tanto no ambiente físico quanto digital.

Nesse contexto, o projeto “No Copo & Na Panela” consolida-se como instrumento estratégico de valorização do Estado de Goiás, evidenciando sua identidade cultural, potencializando o turismo e promovendo impactos positivos na economia criativa e na cadeia produtiva da cachaça artesanal.

Para sua viabilização, propõe-se a celebração do presente Termo de Fomento entre o Estado de Goiás e a AGOPCAL, com execução de ações específicas como: sessões de degustação gastronômica e sensorial, degustações guiadas de cachaça, coquetelaria autoral e entrega de kits promocionais personalizados. Todos os serviços serão executados com foco na promoção



PLANO DE TRABALHO

institucional da gastronomia e da cultura goiana, ampliando o alcance da cachaça de alambique em mercados estratégicos.

A proposta visa, ainda, criar oportunidades concretas de negócios para os produtores participantes, potencializando sua rede de contatos comerciais e posicionando o Estado de Goiás como referência no turismo gastronômico e de experiências.

Entre os impactos esperados, destacam-se:

- Fortalecimento da cadeia produtiva da cachaça artesanal goiana;
- Abertura de novos canais de distribuição e comercialização;
- Incremento na visibilidade da produção regional;
- Estímulo ao turismo cultural e gastronômico;
- Benefícios diretos e indiretos para produtores, fornecedores e serviços locais vinculados ao evento.

O presente ajuste tem fundamento na **Lei Estadual nº 21.792, de 16 de fevereiro de 2023**, e no **Decreto Estadual nº 10.387, de 09 de janeiro de 2024**, que atribuem à Secretaria de Estado da Retomada a competência para fomentar iniciativas de relevante impacto econômico, social e cultural, em alinhamento com as políticas públicas de valorização regional, geração de emprego e incentivo à economia criativa no estado de Goiás.

4.4. PÚBLICO BENEFICIÁRIO:

Público-Alvo Direto

- **Visitantes da Festa do Peão de Barretos 2025** – Público estimado em aproximadamente **1 milhão de pessoas**, entre turistas nacionais de todas as regiões do Brasil e visitantes internacionais, com alto potencial de consumo e interesse por experiências culturais e gastronômicas.
- **Imprensa e influenciadores digitais** – Jornalistas, repórteres, produtores de conteúdo e criadores especializados em turismo, gastronomia e cultura, responsáveis por ampliar o alcance e a visibilidade do projeto por meio de **mídia espontânea** e divulgação segmentada.
- **Produtores e associados da AGOPCAL** – Representantes da cadeia produtiva da cachaça de alambique goiana, que terão espaço para apresentar e comercializar seus produtos, além de ampliar contatos e gerar novas oportunidades de negócios.

Público-Alvo Indireto

- **Trade turístico e gastronômico de Goiás** – Restaurantes, bares, hotéis, agências de turismo, operadoras de roteiros e empreendedores da economia criativa que se beneficiam da promoção do estado como destino cultural e gastronômico.
- **Consumidores e apreciadores de cachaça em outros estados e países** – Público impactado indiretamente pela divulgação e cobertura do evento, que poderá se interessar pelo produto e buscar experiências gastronômicas em Goiás.



PLANO DE TRABALHO

- **Comunidades e economia local de Goiás** – Beneficiadas pelo fortalecimento da imagem do estado, pelo incremento no turismo e pela ampliação do mercado consumidor da cachaça de alambique e produtos regionais.

4.5. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO

O “*No Copo & Na Panela – Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025*” é uma ação com atividades de promoção gastronômica, cultural e turística de Goiás. O projeto será executado em 11 dias de programação, do dia 21/08/2025 a 31/08/2025 na **Festa do Peão de Barretos**, com degustações, coquetelaria, storytelling e distribuição de kits promocionais. Para a realização desta ação, a execução será dividida em duas fases:

1) Fase de Produção Imediata – de 21/08/2025 até 31/08/2025

Fase de execução imediata das atividades durante os 11 dias da **Festa do Peão de Barretos**, integrando gastronomia, coquetelaria e cultura de Goiás. As ações incluirão:

- **Degustações Gastronômicas:** 2 sessões diárias (às 18h e às 22h), totalizando 22 sessões e 2.200 degustações;
- **Degustações Guiadas:** 1 sessão diária (às 19h), totalizando 11 sessões e 1.100 degustações;
- **Coquetelaria e Drinks Autorais:** 1 sessão diária (às 23h), totalizando 11 sessões e 1.100 degustações;
- **Storytelling e Causos:** Apresentação de histórias e curiosidades sobre a cachaça e a cultura goiana durante as sessões;
- **Distribuição de 110 kits promocionais “Deguste Goiás”** para influenciadores e autoridades;

3) Fase de Pós-Produção – 01/09/2025 até 19/11/2025

Fase de desmontagem de toda a ambientação e equipamentos, utensílios, realização de empacotamento dos itens e entrega do espaço limpo e nas mesmas condições recebidas.

Nesta etapa, será realizada a **prestação de contas** do projeto perante a AGOPCAL e à **Secretaria de Estado da Retomada**, incluindo:

- Relatório final de execução;
- Relatório fotográfico e audiovisual;
- Relatório de mídia espontânea e digital;
- Relatório de dados do Aplicativo de pesquisa;



PLANO DE TRABALHO

Detalhamento dos Alambiques e Cachaças presentes na Ação:

I. Vale do Cedro (*Palestina de Goiás*)

Rótulos:

- Cachaça Premium Carvalho 500ml
- Kit 3 Cachaças 700ml
- Cachaça Reserva Especial Ouro 700ml
- Cachaça Reserva Especial Prata 700ml
- Cachaça Tradicional 700ml
- Cachaça Reserva Especial Carvalho 750ml
- Cachaça Reserva Especial Amburana 750ml
- Cachaça Reserva Especial Jequitibá 700ml

2. Da Posse (*Guapó*)

Rótulos:

- Cachaça Da Posse 2 Madeiras
- Cachaça Da Posse 700ml
- Cachaça Da Posse Gold
- Cachaça Da Posse 700ml Caixa Madeira

3. Capueira (*Paraúna e Jandaia*)

Rótulos:

- Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml
- Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml
- Cachaça Prata Especial 700ml
- Kapputz – Licor de Chocolate e Café 700ml
- Kapputz – Licor de Coco 700ml
- Kapputz – Licor de Pistache 700ml

4. Bananazinha (*Goianésia*)

Rótulos:

- Bananazinha 900ml
- Bananazinha 750ml



PLANO DE TRABALHO

- Bananazinha VD 750ml
- Kit Alegria 3 Garrafinhas 200ml
- Canelazinha VD 700ml
- Maracujá Bacana 500ml

5. Castelo Branco (*Campo Alegre de Goiás*)

Rótulos:

- Cachaça Castelo Branco Tradicional
- Cachaça Castelo Branco Envelhecida
- Cachaça Castelo Branco Ouro

(Obs.: rótulos tradicionais e envelhecidos produzidos sob demanda – linha clássica de família.)

6. Cana da Terra (*Alambique Cana Brava*) (*Alexânia*)

Rótulos:

- Cana da Terra Tradicional
- **Cana da Terra Baru**
- **Cana da Terra 3 Madeiras** (*blend premium*)

7. Pirenopolina (*Pirenópolis*)

Rótulos:

- Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml
- Cachaça Pirenopolina Louça 700ml
- Cachaça Pirenopolina Mini 50ml

8. Caialua (*Formosa*)

Rótulos:

- Cachaça Caialua Prata 750ml
- Cachaça Caialua Premium 750ml
- Cachaça Caialua Helena 750ml



PLANO DE TRABALHO

9. Callida (*Cristalina*)

Rótulos:

- Cachaça Callida Jóia do Cerrado
- Cachaça Callida Extra Premium Carvalho
- Cachaça Callida Premium Amburana
- Barril Carvalho 5L (Cachaça Extra Premium)

10. Vale das Águas Quentes (*Caldas Novas*)

Rótulos:

- Dolé 700ml
- Brazilian Cream 700ml
- Licor de Pequi 700ml
- Licor de Frutas e Ervas 700ml
- Barril 12 700ml
- Cachaça Sênior 700ml
- Cachaça Prata 700ml
- Cachaça Ouro 700ml
- Rum Black Beard 500ml

11. Dom Trajano (*São Miguel do Passa Quatro*)

Rótulos:

- Cachaça do Carvalho
- Cachaça de Jequitibá
- Cachaça Tradicional
- Cachaça Premium

12. Duzé (*São Miguel do Passa Quatro*)

Rótulos:

- Cachaça Duzé Prata
- Cachaça Duzé Ouro



PLANO DE TRABALHO

- Cachaça Duzé Premium

13. Zelluvi (*Itumbiara*)

Rótulos:

- Cachaça Zelluvi Prata 700ml
- Cachaça Zelluvi Ouro Bálsamo
- Cachaça Zelluvi Envelhecida Carvalho Premium

14. Capão da Palha (*São João D'Aliança – Chapada dos Veadeiros*)

Rótulos:

- Cachaça Fininha
- Cachaça Capão da Palha 2 anos
- Cachaça Capão da Palha 6 anos

Resumo Geral

- Total de alambiques participantes: 14
- Total de rótulos: 75

5- DESCRIÇÃO DA REALIDADE – CAPACIDADE TÉCNICA PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO

5.1. Histórico da AGOPCAL, estrutura organizacional e forma de atuação

A AGOPCAL atua desde 2015 na promoção, valorização e fortalecimento da produção artesanal de cachaça em Goiás, com foco no desenvolvimento cultural, técnico e econômico do setor.

Suas diretrizes estratégicas incluem:

- Formalização e qualificação dos produtores;
- Criação e gestão da marca coletiva “Cachaça de Goiás – Paixão de Alambique”;
- Ações de capacitação técnica, apoio ao registro no MAPA e incentivo à qualidade e certificação;
- Fomento econômico e cultural por meio de eventos, feiras e projetos de promoção da cachaça goiana.



PLANO DE TRABALHO

A entidade conta atualmente com 24 produtores associados, formalizados e distribuídos por diversos municípios goianos, com produção média anual de 450 mil litros. Esse volume representa um salto significativo em relação ao início da associação, quando apenas seis empresas estavam formalizadas, demonstrando crescimento sólido e compromisso com boas práticas de produção.

A AGOPCAL mantém parcerias institucionais estratégicas com Sebrae Goiás, Emater-GO, Senar-GO, UFG e Sistema FIEG, além de apoio de empresas privadas do setor de bebidas, turismo e gastronomia. Essas parcerias viabilizam capacitações, suporte técnico e participação em feiras e eventos de grande porte.

5.2. Comprovação de produção artística, cultural e promocional

A AGOPCAL possui ampla experiência na organização e participação de eventos com foco em gastronomia e cultura, com destaque para:

- Festival da Cachaça em Alexânia – mais de 5 mil visitantes e impacto econômico estimado em R\$ 500 mil para a economia local;
- Participação anual no Festival de Cachaça de Brasília;
- Ativações gastronômicas e culturais em eventos como Goiás Gastronomia, “Sabor da Experiência” e ações do Sebrae-GO com o tema “Da Cana ao Copo”;
- Desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento da Cachaça de Alambique no Estado de Goiás junto ao Sebrae, incluindo mobilização de produtores, capacitação técnica e fortalecimento da marca coletiva.

Ao longo de sua atuação, os associados da AGOPCAL conquistaram mais de 40 medalhas e prêmios nacionais e internacionais, reconhecendo a qualidade e a tradição da cachaça goiana.

A equipe da AGOPCAL é formada por profissionais experientes na gestão de eventos e ativações gastronômicas, acostumados a lidar com logística, atendimento ao público, montagem de espaços temáticos e execução de degustações guiadas.

Com um histórico consistente de realizações, parcerias sólidas, equipe qualificada e resultados comprovados, a AGOPCAL demonstra plena capacidade técnica e gerencial para executar o projeto “No Copo & Na Panela Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025”, garantindo excelência na execução, impacto positivo na promoção da imagem do Estado de Goiás e fortalecimento do setor produtivo da cachaça artesanal.

6 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Item	Etapa	Descrição	Duração		Indicador físico	QT
			Início	Término		



PLANO DE TRABALHO

1	1ª	Contratação de Prestador de Serviço	Após a publicação do Extrato Termo de Fomento no Diário Oficial do Estado	10/09/2025.	Não há	Não há
2	2ª	Execução do Projeto	Execução Montagem da estrutura: 21/08/2025	Execução Desmontagem da estrutura: 05/09/2025	01	01
3	3ª	Fiscalização de Projeto	Antes, durante e após a realização do evento	Antes, durante e após a realização do evento	01	01
4	4ª	Compilação e apresentação da prestação de contas	Após a finalização da execução do Projeto.	19/11/ 2025.	01	01

7 – ORÇAMENTO

A Associação Goiana dos Produtores de Cachaça de Alambique – AGOPCAL apresenta uma estimativa de custo total de R\$ 295.775,00 (duzentos e noventa e cinco mil, setecentos e setenta e cinco reais) para a execução do projeto “No Copo & Na Panela – Cachaças de Alambique Goianas em Barretos 2025”, contemplando os seguintes serviços:

Serviço 1 – Sessões de Degustação Gastronômica (Comida Regional Goiana com Cachaça de Alambique): execução de serviço de 2.200 degustações, com o seguinte cardápio e detalhamento técnico:

- Galinhada com pequi, toque de Cachaça
- Bolinho do Cerrado (Frango/Guariroba/Pequi) com creme de requeijão moreno e cachaça
- Pamonha de sal e doce e ambrosia de cachaça



PLANO DE TRABALHO

- Bolinho do Arroz com pequi e ragu de frango na cachaça
- Pão de queijo recheado com ragu de carne de lata
- Ceviche currado na cachaça de alambique
- Arroz de Puta rica do alambique
- Croqueta de galinha caipira com maionese de bacon e cachaça
- Chica Doida alcoolizada
- Torresmo com barbecue de cachaça
- Disco de costela com mel de cachaça e pimenta de cheiro

Descrição Técnica Detalhada com Gramatura

1. Galinhada com Pequi e Toque de Cachaça (200 g)

Arroz cozido no caldo de frango com pedaços suculentos de galinha caipira, pequi fresco e finalização com cachaça de alambique, que realça os aromas e intensifica a untuosidade.

2. Bolinho do Cerrado (100 g – 2 unidades)

Bolinhos de massa leve de frango desfiado com guariroba e pequi, fritos até ficarem crocantes. Acompanha creme de requeijão moreno com perfume de cachaça.

3. Pamonha de Sal e Doce (1 und) / Ambrosia de Cachaça (60 g)

Pamonha de milho fresco, opção salgada com queijo curado ou doce com rapadura. Acompanha ambrosia tradicional finalizada com cachaça para equilibrar dulçor e acidez.

4. Bolinho de Arroz com Pequi e Ragu de Frango na Cachaça (90 g – 2 unidades)

Bolinhos de arroz temperados com pequi, servidos com ragu de frango cozido lentamente na cachaça, que intensifica o sabor e deixa a carne mais macia.

5. Pão de Queijo Recheado com Ragu de Carne de Lata (120 g – 1 unidade)

Pão de queijo artesanal, de casca crocante e miolo úmido, recheado com carne suína confitada na própria gordura (“carne de lata”), trazendo sabores ricos e amanteigados.

6. Ceviche Curado na Cachaça de Alambique (120 g)

Peixe fresco curado em limão, pimenta-de-cheiro e finalizado com cachaça de alambique, criando um perfil aromático único e notas frescas.

7. Arroz de Puta Rica do Alambique (180 g)

Arroz cremoso preparado com carnes nobres, temperos do cerrado e toque de cachaça, que realça o sabor e confere aroma sofisticado.

8. Croqueta de Galinha Caipira com Maionese de Bacon e Cachaça (100 g – 2 unidades)



PLANO DE TRABALHO

Croquetas crocantes recheadas com frango caipira desfiado, servidas com maionese artesanal de bacon defumado e cachaça, criando contraste entre cremosidade e defumado.

9. Chica Doida Alcoolizada (180 g)

Receita goiana tradicional à base de milho, queijo e linguiça artesanal, assada e finalizada com infusão de cachaça, trazendo mais cremosidade e aroma.

10. Torresmo com Barbecue de Cachaça (120 g)

Torresmos pururucados, crocantes e dourados, acompanhados de molho barbecue artesanal feito com cachaça envelhecida, que agrega doçura e complexidade.

11. Disco de Costela com Mel de Cachaça e Pimenta-de-Cheiro (140 g – 1 unidade)

Carne de costela desfiada e moldada em disco, grelhada na chapa e finalizada com mel de cachaça e pimenta-de-cheiro, criando um sabor equilibrado entre doce e picante.

12. Mané Pelado com Redução de Rapadura e Cachaça (140 g)

Sobremesa típica feita com mandioca ralada, queijo e coco fresco, servida com calda de rapadura reduzida na cachaça, deixando a textura mais brilhante e sabor marcante.

13. Costelinha de Porco Pinga e Frita com Mandioca Flambada na Cachaça (180 g)

Costelinhas marinadas na cachaça e fritas até dourar, servidas com mandioca flambada, trazendo equilíbrio perfeito entre suculência e crocância.

14. Kenga do Engenho (180 g)

Caldo de frango tradicional com milho verde fresco, finalizado com cachaça para intensificar os sabores do milho e trazer leve perfume alcoólico.

15. Pastel de Frango com Pequi e Salada Temperada com Cachaça (100 g – 1 unidades)

Pastéis crocantes recheados com frango desfiado, pequi e especiarias, acompanhados de salada fresca temperada com vinagrete à base de cachaça.

16. Carreteiro do Divino (180 g)

Arroz carreteiro caldoso com carne seca, especiarias e ervas frescas, finalizado com cachaça, que ajuda a acentuar os sabores da proteína e dos temperos.

17. Pirão de Piranha com Cachaça (180 g)

Pirão cremoso feito com caldo de piranha, engrossado com farinha de mandioca e finalizado com cachaça, elevando os aromas e o sabor do peixe.

18. Canjica de Cachaça e Paçoca (160 g)

Canjica cozida no leite de coco e leite condensado, aromatizada com cachaça e servida com crocante de paçoca, equilibrando doçura e textura.



PLANO DE TRABALHO

19. Arroz das Cavalhadas – Escolha seu Lado (180 g)

Arroz temático inspirado na Festa das Cavalhadas, com especiarias, proteína selecionada e toque de cachaça, criando um prato histórico e cheio de tradição.

20. Carne de Panela da Congada (160 g)

Carne bovina cozida lentamente, servida com angu de milho e finalizada com cachaça envelhecida, que dá brilho ao molho e sabor encorpado.

21. Pamonha Frita com Maionese de Cachaça e Pimenta-de-Cheiro (90 g – 2 unidades)

Cubos de pamonha frita, crocantes por fora e macios por dentro, servidos com maionese de cachaça e pimenta-de-cheiro, trazendo cremosidade e leve picância.

22. Caldinho de Chambari do Araguaia (160 g)

Caldo encorpado preparado com chambari cozido lentamente, aromatizado com cachaça de alambique e finalizado com crocante de torresmo, unindo intensidade e textura.

Serviço 2 – Sessões de Degustação Guiada de Cachaça de Alambique: execução de serviço de 1.100 degustações guiadas de cachaça de alambique goianas, prata, ouro ou envelhecida, por degustação, sendo 50ml por degustação, totalizando 55 litros de cachaça de alambique, devendo ser qualquer um dos rótulos a seguir:

Cachaça Premium Carvalho 500ml – Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Res Esp Ouro 700ml- Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Res Esp Prata 700ml- Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Tradicional 700ml- Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Res Esp Carvalho 750ml- Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Res Esp Amburana 750ml - Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Res Esp Jequitiba 700ml- Alambique Vale Do Cedro

Cachaça Da Posse 2 Madeiras – Alambique Da Posse

Cachaça Da Posse 700 MI – Alambique Da Posse

Cachaça Da Posse 150 MI – Alambique Da Posse

Cachaça Da Posse Gold – Alambique Da Posse

Cachaça Da Posse 700 MI Cx Madeira – Alambique Da Posse

Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml – Alambique Capueira

Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml – Alambique Capueira

Cachaça Prata Especial 700ml – Alambique Capueira

Kapputz - Licor De Chocolate E Café 700ml – Alambique Capueira

Kapputz - Licor De Coco 700ml – Alambique Capueira

Kapputz - Licor De Pistache 700ml – Alambique Capueira

Bananazinha 900ml – Alambique Bananazinha



PLANO DE TRABALHO

Bananazinha 750ml – Alambique Bananazinha
Bananazinha Vd 750ml – Alambique Bananazinha
Kit Alegria 3 Garafinha 200ml – Alambique Bananazinha
Canelazinha Vd 700ml – Alambique Bananazinha
Maracuja Bacana 500ml – Alambique Bananazinha
Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina Louça 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina 50ml – Alambique Pirenopolina
Cachaca Caialua Prata 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Premium 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Helena 750ml – Alambique Caialua
Jóia Do Cerrado – Alambique Callica
Cachaça Extra Premium Carvalho – Alambique Callica
Cachaça Premium Amburana – Alambique Callica
Dolé 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Brazilian Cream 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Licor De Pequi 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Licor De Frutas E Ervas 700 MI – Alambique Vale Das Águas Quentes
Barril 12 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Senior 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Prata 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Ouro 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Rum Black Beard 500ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Do Carvalho – Alambique Dom Trajano
Cachaça De Jequitibá – Alambique Dom Trajano
Cachaça Tradicional – Alambique Dom Trajano
Cachaça Premium – Alambique Dom Trajano
Cachaça Prata – Alambique Duzé
Cachaça Ouro – Alambique Duzé
Cachaça Premium – Alambique Duzé
Cachaça De Alambique Prata 700 MI – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique Armazenada Ouro Balsamo – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique envelhecida Carvalho Premium – Alambique Zelluvi
Cachaça Fininha – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 2 Anos – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 6 Anos – Alambique Capão Da Palha



PLANO DE TRABALHO

Serviço 3 – Sessões de Degustação de Coquetelaria com Cachaça de Alambique e produtos regionais: execução de 1.100 degustações de drinks autorais, sendo 25 ml por degustação de cachaça de alambique por degustação, totalizando 27,5 litros de cachaça de alambique, devendo ser qualquer um dos rótulos a seguir:

Cachaça Premium Carvalho 500ml – Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Ouro 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Prata 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Tradicional 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Carvalho 750ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Amburana 750ml - Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Jequitiba 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Da Posse 2 Madeiras – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 700 MI – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 150 MI – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse Gold – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 700 MI Cx Madeira – Alambique Da Posse
Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml – Alambique Capueira
Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml – Alambique Capueira
Cachaça Prata Especial 700ml – Alambique Capueira
Kapputz - Licor De Chocolate E Café 700ml – Alambique Capueira
Kapputz - Licor De Coco 700ml – Alambique Capueira
Kapputz - Licor De Pistache 700ml – Alambique Capueira
Bananazinha 900ml – Alambique Bananazinha
Bananazinha 750ml – Alambique Bananazinha
Bananazinha Vd 750ml – Alambique Bananazinha
Kit Alegria 3 Garafinha 200ml – Alambique Bananazinha
Canelazinha Vd 700ml – Alambique Bananazinha
Maracuja Bacana 500ml – Alambique Bananazinha
Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina Louça 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina 50ml – Alambique Pirenopolina
Cachaca Caialua Prata 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Premium 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Helena 750ml – Alambique Caialua
Jóia Do Cerrado – Alambique Callica
Cachaça Extra Premium Carvalho – Alambique Callica
Cachaça Premium Amburana – Alambique Callica
Dolé 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Brazilian Cream 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Licor De Pequi 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes



PLANO DE TRABALHO

Licor De Frutas E Ervas 700 MI – Alambique Vale Das Águas Quentes
Barril 12 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Senior 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Prata 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Ouro 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Rum Black Beard 500ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Do Carvalho – Alambique Dom Trajano
Cachaça De Jequitibá – Alambique Dom Trajano
Cachaça Tradicional – Alambique Dom Trajano
Cachaça Premium – Alambique Dom Trajano
Cachaça Prata – Alambique Duzé
Cachaça Ouro – Alambique Duzé
Cachaça Premium – Alambique Duzé
Cachaça De Alambique Prata 700 MI – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique Armazenada Ouro Balsamo – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique envelhecida Carvalho Premium – Alambique Zelluvi
Cachaça Fininha – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 2 Anos – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 6 Anos – Alambique Capão Da Palha

Serviço 4 – Fornecimento de Kit Promocional “Deguste Goiás”: execução de serviço de execução de fornecimento de 120 kits promocionais com produtos regionais, contendo pelo menos, 1 doce, 1 cachaça de alambique Goiana e pequi. A cachaça deverá ser de um dos rótulos a seguir:

Cachaça Premium Carvalho 500ml – Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Ouro 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Prata 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Tradicional 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Carvalho 750ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Amburana 750ml - Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Res Esp Jequitiba 700ml- Alambique Vale Do Cedro
Cachaça Da Posse 2 Madeiras – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 700 MI – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 150 MI – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse Gold – Alambique Da Posse
Cachaça Da Posse 700 MI Cx Madeira – Alambique Da Posse
Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml – Alambique Capueira
Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml – Alambique Capueira
Cachaça Prata Especial 700ml – Alambique Capueira



PLANO DE TRABALHO

Kapputz - Licor De Chocolate E Café 700ml – Alambique Capueira
Kapputz - Licor De Coco 700ml – Alambique Capueira
Kapputz - Licor De Pistache 700ml – Alambique Capueira
Bananazinha 900ml – Alambique Bananazinha
Bananazinha 750ml – Alambique Bananazinha
Bananazinha Vd 750ml – Alambique Bananazinha
Kit Alegria 3 Garafinha 200ml – Alambique Bananazinha
Canelazinha Vd 700ml – Alambique Bananazinha
Maracuja Bacana 500ml – Alambique Bananazinha
Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina Louça 700ml – Alambique Pirenopolina
Cachaça Pirenopolina 50ml – Alambique Pirenopolina
Cachaca Caialua Prata 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Premium 750 MI – Alambique Caialua
Cachaca Caialua Helena 750ml – Alambique Caialua
Jóia Do Cerrado – Alambique Callica
Cachaça Extra Premium Carvalho – Alambique Callica
Cachaça Premium Amburana – Alambique Callica
Dolé 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Brazilian Cream 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Licor De Pequi 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Licor De Frutas E Ervas 700 MI – Alambique Vale Das Águas Quentes
Barril 12 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Senior 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Prata 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Ouro 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Rum Black Beard 500ml – Alambique Vale Das Águas Quentes
Cachaça Do Carvalho – Alambique Dom Trajano
Cachaça De Jequitibá – Alambique Dom Trajano
Cachaça Tradicional – Alambique Dom Trajano
Cachaça Premium – Alambique Dom Trajano
Cachaça Prata – Alambique Duzé
Cachaça Ouro – Alambique Duzé
Cachaça Premium – Alambique Duzé
Cachaça De Alambique Prata 700 MI – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique Armazenada Ouro Balsamo – Alambique Zelluvi
Cachaça De Alambique envelhecida Carvalho Premium – Alambique Zelluvi
Cachaça Fininha – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 2 Anos – Alambique Capão Da Palha
Cachaça Capão Da Palha 6 Anos – Alambique Capão Da Palha



PLANO DE TRABALHO

7.1. ORÇAMENTO RESUMIDO			
Cód.	Especificação	Secretaria de Estado da Retomada (concedente) R\$	Total R\$
01	Serviço 1 – Sessões de Degustação Gastronômica (Comida Regional Goiana com Cachaça de Alambique):	R\$ 149.600,00	R\$ 149.600,00
02	Serviço 2 – Sessões de Degustação Guiada de Cachaça de Alambique:	R\$ 68.750,00	R\$ 68.750,00
03	Serviço 3 – Sessões de Degustação de Coquetelaria com Cachaça de Alambique e produtos regionais:	R\$ 62.425,00	R\$ 62.425,00
04	Serviço 4 – Fornecimento de Kit Promocional “Deguste Goiás”:	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00
Subtotal			R\$ 295.775,00

8 – PLANO DE APLICAÇÃO		
Parceiro Público (R\$)	Parceiro Privado(R\$)	Total (R\$)
R\$ 294.525,00	-	R\$ 295.775,00

9 – DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS	
Especificação (R\$)	Valor(R\$)
Material de Consumo	-
Serviços de Terceiros – Pessoa Física	-
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 295.775,00
Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução	-
Equipamentos e Materiais Permanentes	-
TOTAL	R\$ 295.775,00



PLANO DE TRABALHO

10 – DETALHAMENTO DE DESPESAS					
10.1. SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOAS JURIDICA					
Item	Especificação	Und.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Serviço I – Sessões de Degustação Gastronômica (Comida Regional Goiana com Cachaça de Alambique):	<p>Execução de serviço de 2.200 degustações, com o seguinte cardápio e detalhamento técnico:</p> <ul style="list-style-type: none">• Galinhada com pequi, toque de Cachaça• Bolinho do Cerrado (Frango/Guariroba/Pequi) com creme de requeijão moreno e cachaça• Pamonha de sal e doce e ambrosia de cachaça• Bolinho do Arroz com pequi e ragu de frango na cachaça• Pão de queijo recheado com ragu de carne de lata• Ceviche currado na cachaça de alambique• Arroz de Puta rica do alambique• Croqueta de galinha caipira com maionese de bacon e cachaça• Chica Doida alcoolizada• Torresmo com barbecue de cachaça• Disco de costela com mel de cachaça e pimenta de cheiro	Und	2.200	R\$ 68,00	R\$ 149.600,00



PLANO DE TRABALHO

	Descrição Detalhada Gramatura	Técnica com				
	1. Galinhada com Pequi e Toque de Cachaça (200 g) Arroz cozido no caldo de frango com pedaços suculentos de galinha caipira, pequi fresco e finalização com cachaça de alambique, que realça os aromas e intensifica a untuosidade.					
	2. Bolinho do Cerrado (100 g – 2 unidades) Bolinhos de massa leve de frango desfiado com guariroba e pequi, fritos até ficarem crocantes. Acompanha creme de requieijão moreno com perfume de cachaça.					
	3. Pamonha de Sal e Doce (1 und) / Ambrosia de Cachaça (60 g) Pamonha de milho fresco, opção salgada com queijo curado ou doce com rapadura. Acompanha ambrosia tradicional finalizada com cachaça para equilibrar dulçor e acidez.					
	4. Bolinho de Arroz com Pequi e Ragu de Frango na Cachaça (90 g – 2 unidades) Bolinhos de arroz temperados com pequi, servidos com ragu de frango cozido lentamente na cachaça, que intensifica o sabor e deixa a carne mais macia.					
	5. Pão de Queijo Recheado com Ragu de					



PLANO DE TRABALHO

	<p>Carne de Lata (120 g – 1 unidade)</p> <p>Pão de queijo artesanal, de casca crocante e miolo úmido, recheado com carne suína confitada na própria gordura (“carne de lata”), trazendo sabores ricos e amanteigados.</p>				
	<p>6. Ceviche Curado na Cachaça de Alambique (120 g)</p> <p>Peixe fresco curado em limão, pimenta-de-cheiro e finalizado com cachaça de alambique, criando um perfil aromático único e notas frescas.</p>				
	<p>7. Arroz de Puta Rica do Alambique (180 g)</p> <p>Arroz cremoso preparado com carnes nobres, temperos do cerrado e toque de cachaça, que realça o sabor e confere aroma sofisticado.</p>				
	<p>8. Croqueta de Galinha Caipira com Maionese de Bacon e Cachaça (100 g – 2 unidades)</p> <p>Croquetas crocantes recheadas com frango caipira desfiado, servidas com maionese artesanal de bacon defumado e cachaça, criando contraste entre cremosidade e defumado.</p>				
	<p>9. Chica Doida Alcoolizada (180 g)</p> <p>Receita goiana tradicional à base de milho, queijo e linguiça artesanal, assada e finalizada com infusão de cachaça, trazendo mais cremosidade e aroma.</p>				



PLANO DE TRABALHO

	<p>10. Torresmo com Barbecue de Cachaça (120 g)</p> <p>Torresmos pururucados, crocantes e dourados, acompanhados de molho barbecue artesanal feito com cachaça envelhecida, que agrega doçura e complexidade.</p>				
	<p>11. Disco de Costela com Mel de Cachaça e Pimenta-de-Cheiro (140 g – 1 unidade)</p> <p>Carne de costela desfiada e moldada em disco, grelhada na chapa e finalizada com mel de cachaça e pimenta-de-cheiro, criando um sabor equilibrado entre doce e picante.</p>				
	<p>12. Mané Pelado com Redução de Rapadura e Cachaça (140 g)</p> <p>Sobremesa típica feita com mandioca ralada, queijo e coco fresco, servida com calda de rapadura reduzida na cachaça, deixando a textura mais brilhante e sabor marcante.</p>				
	<p>13. Costelinha de Porco Pinga e Frita com Mandioca Flambada na Cachaça (180 g)</p> <p>Costelinhas marinadas na cachaça e fritas até dourar, servidas com mandioca flambada, trazendo equilíbrio perfeito entre suculência e crocância.</p>				
	<p>14. Kenga do Engenho (180 g)</p> <p>Caldo de frango tradicional com milho verde fresco, finalizado com cachaça para intensificar os</p>				



PLANO DE TRABALHO

	sabores do milho e trazer leve perfume alcoólico.				
	15. Pastel de Frango com Pequi e Salada Temperada com Cachaça (100 g – 1 unidades) Pastéis crocantes recheados com frango desfiado, pequi e especiarias, acompanhados de salada fresca temperada com vinagrete à base de cachaça.				
	16. Carreteiro do Divino (180 g) Arroz carreteiro caldoso com carne seca, especiarias e ervas frescas, finalizado com cachaça, que ajuda a acentuar os sabores da proteína e dos temperos.				
	17. Pirão de Piranha com Cachaça (180 g) Pirão cremoso feito com caldo de piranha, engrossado com farinha de mandioca e finalizado com cachaça, elevando os aromas e o sabor do peixe.				
	18. Canjica de Cachaça e Paçoca (160 g) Canjica cozida no leite de coco e leite condensado, aromatizada com cachaça e servida com crocante de paçoca, equilibrando doçura e textura.				
	19. Arroz das Cavalhadas – Escolha seu Lado (180 g) Arroz temático inspirado na Festa das Cavalhadas, com especiarias, proteína selecionada e toque de cachaça, criando um prato histórico e cheio de tradição.				



PLANO DE TRABALHO

	<p>20. Carne de Panela da Congada (160 g) Carne bovina cozida lentamente, servida com angu de milho e finalizada com cachaça envelhecida, que dá brilho ao molho e sabor encorpado.</p>				
	<p>21. Pamonha Frita com Maionese de Cachaça e Pimenta-de-Cheiro (90 g – 2 unidades) Cubos de pamonha frita, crocantes por fora e macios por dentro, servidos com maionese de cachaça e pimenta-de-cheiro, trazendo cremosidade e leve picância.</p>				
	<p>22. Caldinho de Chambari do Araguaia (160 g) Caldo encorpado preparado com chambari cozido lentamente, aromatizado com cachaça de alambique e finalizado com crocante de torresmo, unindo intensidade e textura</p>				
<p>Serviço 2 – Sessões de Degustação Guiada de Cachaça de Alambique:</p>	<p>Execução de serviço de 1.100 degustações guiadas de cachaça de alambique goianas, prata, ouro ou envelhecida, por degustação, sendo 50ml por degustação, totalizando 55 litros de cachaça de alambique, devendo ser qualquer um dos rótulos a seguir:</p> <p>Cachaça Premium Carvalho 500ml – Alambique Vale Do Cedro</p>	Und	1.100	R\$ 62,50	<p>R\$ 68.750,00</p>



PLANO DE TRABALHO

Cachaça Res Esp Ouro 700ml- Alambique Vale Do Cedro Cachaça Res Esp Prata 700ml- Alambique Vale Do Cedro Cachaça Tradicional 700ml- Alambique Vale Do Cedro Cachaça Res Esp Carvalho 750ml- Alambique Vale Do Cedro Cachaça Res Esp Amburana 750ml - Alambique Vale Do Cedro Cachaça Res Esp Jequitiba 700ml- Alambique Vale Do Cedro Cachaça Da Posse 2 Madeiras – Alambique Da Posse Cachaça Da Posse 700 MI – Alambique Da Posse Cachaça Da Posse 150 MI – Alambique Da Posse Cachaça Da Posse Gold – Alambique Da Posse Cachaça Da Posse 700 MI Cx Madeira – Alambique Da Posse Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml – Alambique Capueira Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml – Alambique Capueira Cachaça Prata Especial 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Chocolate E Café 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Coco 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Pistache 700ml – Alambique Capueira Bananazinha 900ml – Alambique Bananazinha				
---	--	--	--	--



PLANO DE TRABALHO

Bananazinha 750ml – Alambique Bananazinha				
Bananazinha Vd 750ml – Alambique Bananazinha				
Kit Alegria 3 Garafinha 200ml – Alambique Bananazinha				
Canelazinha Vd 700ml – Alambique Bananazinha				
Maracuja Bacana 500ml – Alambique Bananazinha				
Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml – Alambique Pirenopolina				
Cachaça Pirenopolina Louça 700ml – Alambique Pirenopolina				
Cachaça Pirenopolina 50ml – Alambique Pirenopolina				
Cachaca Caialua Prata 750 MI – Alambique Caialua				
Cachaca Caialua Premium 750 MI – Alambique Caialua				
Cachaca Caialua Helena 750ml – Alambique Caialua				
Jóia Do Cerrado – Alambique Callica				
Cachaça Extra Premium Carvalho – Alambique Callica				
Cachaça Premium Amburana – Alambique Callica				
Dolé 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Brazilian Cream 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Licor De Pequi 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Licor De Frutas E Ervas 700 MI – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Barril 12 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				



PLANO DE TRABALHO

	Cachaça Senior 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
	Cachaça Prata 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
	Cachaça Ouro 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
	Rum Black Beard 500ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
	Cachaça Do Carvalho – Alambique Dom Trajano				
	Cachaça De Jequitibá – Alambique Dom Trajano				
	Cachaça Tradicional – Alambique Dom Trajano				
	Cachaça Premium – Alambique Dom Trajano				
	Cachaça Prata – Alambique Duzé				
	Cachaça Ouro – Alambique Duzé				
	Cachaça Premium – Alambique Duzé				
	Cachaça De Alambique Prata 700 MI – Alambique Zelluvi				
	Cachaça De Alambique Armazenada Ouro Balsamo – Alambique Zelluvi				
	Cachaça De Alambique evelhecida Carvalho Premium – Alambique Zelluvi				
	Cachaça Fininha – Alambique Capão Da Palha				
	Cachaça Capão Da Palha 2 Anos – Alambique Capão Da Palha				
	Cachaça Capão Da Palha 6 Anos – Alambique Capão Da Palha				



PLANO DE TRABALHO

Serviço 3 – Sessões de Degustação de Coquetelaria com Cachaça de Alambique e produtos regionais:	<p>Execução de serviço de 1.100 degustações de drinks autorais, sendo 25 ml por degustação de cachaça de alambique por degustação, totalizando 27,5 litros de cachaça de alambique, devendo ser qualquer um dos rótulos a seguir:</p> <p>Cachaça Premium Carvalho 500ml – Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Res Esp Ouro 700ml- Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Res Esp Prata 700ml- Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Tradicional 700ml- Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Res Esp Carvalho 750ml- Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Res Esp Amburana 750ml - Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Res Esp Jequitiba 700ml- Alambique Vale Do Cedro</p> <p>Cachaça Da Posse 2 Madeiras – Alambique Da Posse</p> <p>Cachaça Da Posse 700 MI – Alambique Da Posse</p> <p>Cachaça Da Posse 150 MI – Alambique Da Posse</p> <p>Cachaça Da Posse Gold – Alambique Da Posse</p> <p>Cachaça Da Posse 700 MI Cx Madeira – Alambique Da Posse</p> <p>Cachaça Blend 3 Madeiras 700ml – Alambique Capueira</p> <p>Cachaça Blend 6 Madeiras 700ml – Alambique Capueira</p>	Und	1.100	R\$ 56,75	R\$ 62.425,00
---	--	-----	-------	-----------	---------------



PLANO DE TRABALHO

Cachaça Prata Especial 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Chocolate E Café 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Coco 700ml – Alambique Capueira Kapputz - Licor De Pistache 700ml – Alambique Capueira Bananazinha 900ml – Alambique Bananazinha Bananazinha 750ml – Alambique Bananazinha Bananazinha Vd 750ml – Alambique Bananazinha Kit Alegria 3 Garafinha 200ml – Alambique Bananazinha Canelazinha Vd 700ml – Alambique Bananazinha Maracuja Bacana 500ml – Alambique Bananazinha Cachaça Pirenopolina Vidro 700ml – Alambique Pirenopolina Cachaça Pirenopolina Louça 700ml – Alambique Pirenopolina Cachaça Pirenopolina 50ml – Alambique Pirenopolina Cachaca Caialua Prata 750 MI – Alambique Caialua Cachaca Caialua Premium 750 MI – Alambique Caialua Cachaca Caialua Helena 750ml – Alambique Caialua Jóia Do Cerrado – Alambique Callica Cachaça Extra Premium Carvalho – Alambique Callica Cachaça Premium Amburana – Alambique Callica Dolé 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
---	--	--	--	--



PLANO DE TRABALHO

Brazilian Cream 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Licor De Pequi 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Licor De Frutas E Ervas 700 MI – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Barril 12 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Cachaça Senior 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Cachaça Prata 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Cachaça Ouro 700ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Rum Black Beard 500ml – Alambique Vale Das Águas Quentes				
Cachaça Do Carvalho – Alambique Dom Trajano				
Cachaça De Jequitibá – Alambique Dom Trajano				
Cachaça Tradicional – Alambique Dom Trajano				
Cachaça Premium – Alambique Dom Trajano				
Cachaça Prata – Alambique Duzé				
Cachaça Ouro – Alambique Duzé				
Cachaça Premium – Alambique Duzé				
Cachaça De Alambique Prata 700 MI – Alambique Zelluvi				
Cachaça De Alambique Armazenada Ouro Balsamo – Alambique Zelluvi				



PLANO DE TRABALHO

	Cachaça De Alambique evelhecida Carvalho Premium – Alambique Zelluvi Cachaça Fininha – Alambique Capão Da Palha Cachaça Capão Da Palha 2 Anos – Alambique Capão Da Palha Cachaça Capão Da Palha 6 Anos – Alambique Capão Da Palha				
Serviço 4 – Forneciment o de Kit Promocional “Deguste Goiás”:		Und	120	R\$ 125,00	R\$ 15.000,00
Subtotal				R\$ 295.775,00	

II – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO PARCEIROS PÚBLICOS (R\$)

1ª Parcela	2ª Parcela	3ª Parcela
Após assinatura do termo de fomento - Valor Integral	-	-

12 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO PARCEIRO PRIVADO CONTRAPARTIDA (R\$)

1ª Parcela	2ª Parcela	3ª Parcela
-	-	-

13 – PEDE-SE APROVAÇÃO



Goiânia, Goiás 21 de agosto de 2025.

Luiz Álvares de Campos Filho

Presidente Agopcal - Associação Goiana Dos Produtores De Cachaça De Alambique

CNPJ: 26.406.615/0001-06



PLANO DE TRABALHO