



PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE				
Órgão/Entidade Proponente: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL/AP				CNPJ: 09.618.355/0001-13
Endereço: Sede: Rua Binga Uchôa Nº 14 – Sala				
Cidade: Macapá	UF: AP	CEP: 68.900-070	DDD/Telefone Fixo: (96) 98135-7900	DDD/Telefone Celular: (96) 98135-7900
E-mail(s): abraselap@abrasel.com.br				
Site oficial da entidade para acompanhamento da execução do Projeto: http://ap.abrasel.com.br				
1.1 – IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL				
Nome do Responsável Jurídico do Órgão/Entidade: Sandro Belo Barriga				
RG/Órgão Expedidor/UF: [REDACTED]		CPF: [REDACTED]	Cargo: Presidente	
Endereço Residencial: [REDACTED]		CEP: [REDACTED]	DDD/Telefone Celular: [REDACTED]	
E-mail(s): abraselap@abrasel.com.br				
2. IDENTIFICAÇÃO DO CONCEDENTE				
Órgão/Entidade Concedente: Secretaria do Trabalho e Empreendedorismo				CNPJ: 00.394.577/0001-25
Endereço: Avenida Mendonça Junior, nº 1175, Bairro Centro				
Cidade: Macapá	UF: Amapá	CEP: 68.900-020	DDD/Telefone Fixo:	DDD/Telefone Celular:
E-mail(s): sete@amapa.gov.br				
Site oficial da entidade para acompanhamento da execução do Projeto: https://sete.portal.ap.gov.br				
2.1. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL				
Nome do Responsável do Órgão/Entidade: Marcelino da Rocha Flexa				
RG/Órgão Expedidor/UF: [REDACTED]		CPF: [REDACTED]	Cargo: Secretário	
Endereço residencial: [REDACTED]		CEP: [REDACTED]	E-mail(s): [REDACTED]	
3. INSTÂNCIAS DE CONTROLE SOCIAL,				
Conselho Estadual do Trabalho, Emprego e Geração de Renda do Estado do Amapá (CETER/AP)				
Endereço: Avenida Mendonça Junior, nº 1175, Bairro Centro				
Cidade: Macapá	UF: Amapá	CEP: 68.900-020	TELEFONE:	
E-mail(s): secretariaexecutivaceter@sete.ap.gov.br				



4. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Título do Projeto:	Período de Execução	
	Início:	Término:
Abrasel na Estrada	Dezembro/2025	Abril/2026

5. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

O projeto *Abrasel na Estrada* tem como objetivo promover o fortalecimento e a capacitação profissional e empresarial do setor de alimentação fora do lar (AFL) no Estado do Amapá. A iniciativa contempla a realização de palestras, treinamentos, encontros de negócios e ações de qualificação voltadas especialmente para micro e pequenas empresas e seus colaboradores.

Além da capacitação, o projeto busca desenvolver um plano de ação municipal e construir a identidade gastronômica de cada município, valorizando suas características locais e culturais. Essa estratégia visa aumentar a competitividade e a sustentabilidade do setor, que representa uma parcela crescente do PIB estadual e é responsável pela geração de milhares de empregos — muitos deles sendo o primeiro contato de jovens e profissionais com o mercado de trabalho formal.

A proposta busca atender diretamente às demandas por qualificação e inovação no setor de alimentação fora do lar, contribuindo para a melhoria da gestão empresarial, da qualidade dos serviços prestados e para a geração de emprego e renda.

Com foco no desenvolvimento econômico e social do Amapá, o projeto pretende beneficiar numa primeira etapa, 05 (cinco) municípios: Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari, com aproximadamente 150 micro e pequenas empresas e impactar positivamente aproximadamente 250 profissionais. Ao valorizar um dos setores mais dinâmicos da economia local, a iniciativa fortalece o empreendedorismo e promove inclusão produtiva em diversas regiões do estado.

6. JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO:

O setor de alimentação fora do lar (AFL) é um dos mais dinâmicos da economia brasileira e tem demonstrado forte capacidade de crescimento, inovação e geração de empregos. Entre novembro de 2023 e novembro de 2024, foram abertas mais de **148 mil novas empresas** no país, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), evidenciando o vigor e a atratividade do segmento.

No Amapá, esse movimento também se reflete em dados expressivos. De acordo com o Observatório do Turismo (OBTUR), o AFL passou a representar **4,2% do PIB estadual**, movimentando cerca de **R\$ 1,2 bilhão** e empregando mais de **40 mil pessoas** em **7,5 mil negócios formais e informais**. Trata-se de um setor com alta capilaridade e capacidade de absorção de mão de obra, inclusive de profissionais com baixa qualificação, o que o torna estratégico para a inclusão produtiva e o desenvolvimento regional.

Apesar desse cenário promissor, ainda persistem desafios estruturais que limitam o pleno aproveitamento do potencial do setor, especialmente entre micro e pequenas empresas distantes dos núcleos políticos e econômicos. A ausência de políticas públicas específicas, a carência de capacitação técnica e gerencial e a falta de estratégias municipais voltadas à valorização da gastronomia local são entraves que precisam ser enfrentados.

É nesse contexto que surge o projeto **Abrase** na Estrada, uma iniciativa que propõe uma abordagem integrada para o fortalecimento do setor de AFL no Amapá. Por meio de ações de **capacitação profissional, encontros de negócios e elaboração de planos municipais de desenvolvimento gastronômico**, o projeto busca promover melhorias na gestão dos empreendimentos, na qualidade dos serviços e na geração de emprego e renda.

Na primeira etapa, serão contemplados cinco municípios estratégicos — **Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari** — beneficiando cerca de **150 micro e pequenas empresas** e impactando diretamente **250 profissionais**. Ao estimular o empreendedorismo e a valorização das vocações locais, o projeto contribuirá para a construção de um ecossistema gastronômico mais robusto, inovador e sustentável.

Com base nos indicadores positivos do setor e na demanda real por qualificação e estruturação, **Abrase** na Estrada se apresenta como uma proposta viável, necessária e transformadora, alinhada aos objetivos de desenvolvimento econômico e social do Estado do Amapá.

7. OBJETIVO GERAL DA PROPOSTA

Fortalecer a governança empresarial e a competitividade do setor de alimentação fora do lar (AFL) no Amapá, por meio da capacitação de empresários e profissionais, introdução de soluções inovadoras de mercado, promoção da gastronomia regional e estímulo à adoção de boas práticas de gestão.

8. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DA PROPOSTA

- **Capacitar empresários e profissionais do setor AFL**, oferecendo conteúdos técnicos e gerenciais que promovam a melhoria contínua dos serviços e da gestão dos negócios.
- **Fortalecer a governança empresarial**, incentivando a organização setorial, o associativismo e a articulação entre empreendedores, instituições e poder público.
- **Gerar empregabilidade e inclusão produtiva**, ampliando as oportunidades de trabalho formal e qualificado no setor gastronômico.
- **Promover a gastronomia amapaense como vetor de desenvolvimento econômico e turístico**, valorizando ingredientes, saberes e práticas locais.
- **Implementar boas práticas de gestão**, com foco em eficiência operacional, sustentabilidade, atendimento ao cliente e segurança alimentar.

9. PÚBLICO BENEFICIÁRIO

- **Empresários e gestores de micro e pequenas empresas** do setor de alimentação fora do lar (bares, restaurantes, lanchonetes, quiosques, meios de hospedagem, entre outros), especialmente nos municípios contemplados pelo projeto.
- **Profissionais da gastronomia**, incluindo cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, garçons, confeitadores, padeiros e demais trabalhadores que atuam diretamente na produção e no atendimento ao público.
- **Empreendedores informais e potenciais empreendedores** interessados em ingressar ou formalizar negócios no setor de AFL, com foco na inclusão produtiva e geração de renda.
- **Representantes de entidades locais** (como associações comerciais, sindicatos,

cooperativas e instituições de ensino técnico e superior) que atuam no fortalecimento do setor gastronômico e turístico.

- **Gestores públicos municipais**, especialmente das áreas de turismo, cultura, desenvolvimento econômico e educação, que possam colaborar na construção de políticas públicas voltadas à valorização da gastronomia local.
- **Consumidores e comunidade local**, como beneficiários indiretos das melhorias na qualidade dos serviços, na diversidade da oferta gastronômica e na valorização da cultura alimentar regional.

10. DESCRIÇÃO DAS METAS

- **Capacitar pelo menos 250 profissionais** do setor de alimentação fora do lar nos cinco municípios contemplados, por meio de oficinas, palestras e treinamentos práticos.
- **Atender diretamente 150 micro e pequenas empresas**, promovendo melhorias na gestão, qualidade no atendimento e adoção de boas práticas operacionais.
- **Realizar 5 encontros de negócios regionais**, com participação de empreendedores, fornecedores, instituições públicas e privadas, promovendo networking e parcerias estratégicas.
- **Elaborar 5 planos municipais de valorização da gastronomia**, com foco em políticas públicas, identidade cultural e integração com o turismo local.
- **Gerar pelo menos 100 novas oportunidades de trabalho** formal ou informal no setor gastronômico, como resultado direto das ações de capacitação e fortalecimento dos negócios.

11. METODOLOGIA

O projeto **Abrase** na Estrada será realizado em **formato de caravana**, percorrendo os **05 municípios do Estado do Amapá** elencados para esta primeira etapa, com o objetivo de facilitar o acesso das micro e pequenas empresas do setor de alimentação fora do lar (AFL) às ações de **capacitação, orientação empresarial e geração de negócios**.

A metodologia está estruturada em **cinco etapas integradas**, com foco na mobilização territorial, qualificação profissional, articulação institucional e promoção da gastronomia amapaense.

Etapas 1 – Diagnóstico Territorial e Setorial

Objetivo: Compreender o cenário local de cada município, identificando demandas, vocações gastronômicas e oportunidades de desenvolvimento.

Atividades:

- Aplicação de questionários e entrevistas com empresários e profissionais do setor.
- Mapeamento de ingredientes, pratos típicos e práticas culturais locais.
- Identificação de gargalos de gestão e oportunidades de inovação.

Etapas 2 – Planejamento Participativo

Objetivo: Construir coletivamente o plano de ação do projeto em cada município, com envolvimento de lideranças locais e instituições parceiras.

Atividades:

- Oficinas de planejamento com representantes do setor, poder público e instituições de apoio.



- Definição de metas, cronograma e responsabilidades locais.
- Formalização de parcerias com entidades como SEBRAE, SENAC, universidades, prefeituras e associações comerciais.

Etapa 3 – Caravana Abrasel na Estrada

Objetivo: Realizar eventos presenciais em cada município, promovendo capacitação, inspiração e geração de negócios.

Formato dos eventos:

- **Auditório com duração de 8 horas**, reunindo empresários, profissionais e parceiros locais.
- **Palestras sobre gestão empresarial**, ministradas por empresários de destaque, abordando modelos de gestão, estratégias de performance e inovação.
- **Capacitações práticas**, com demonstrações culinárias adaptadas às preferências dos consumidores e às demandas dos estabelecimentos locais.
- **Encontro de Oportunidades de Negócios**, promovendo networking entre empreendedores, fornecedores e instituições de apoio.
- Participação de **profissionais renomados do mercado local**, convidados pela Abrasel no Amapá.

Etapa 4 – Elaboração de Planos Municipais de Gastronomia

Objetivo: Criar instrumentos estratégicos para o fortalecimento da gastronomia como vetor de desenvolvimento econômico e turístico.

Atividades:

- Sistematização dos dados coletados e dos resultados das ações realizadas.
- Redação de planos com propostas de políticas públicas, ações estruturantes e estratégias de promoção.
- Apresentação dos planos às autoridades locais e à sociedade civil.

Etapa 5 – Monitoramento e Avaliação

Objetivo: Acompanhar os resultados do projeto e garantir a efetividade das ações implementadas.

Atividades:

- Aplicação de instrumentos de avaliação de impacto e satisfação dos participantes.
- Monitoramento dos indicadores de capacitação, inovação, geração de negócios e empregabilidade.
- Produção de relatório final com recomendações para continuidade e expansão do projeto.

12. DEFINIÇÃO DE INDICATIVOS QUANTITATIVOS E QUALITATIVOS A SEREM UTILIZADOS PARA AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Indicadores de Processos

META	FORMA DE MONITORAMENTO	INDICADORES DE MONITORAMENTO	MEIOS DE VERIFICAÇÃO
------	------------------------------	------------------------------------	----------------------------

1. Capacitar 250 profissionais do setor de alimentação fora do lar nos cinco municípios contemplados, por meio de oficinas, palestras e treinamentos práticos.	Realização de monitoramento, durante a execução dos eventos de capacitação para averiguar à qualidade pedagógica e a participação dos beneficiários	1. Participação e Engajamento	Número de pessoas que se inscreveram, comparado com os que compareceram as palestras; registros fotográficos e audiovisuais
		2. Avaliação de Reação	Aplicação de questionários de satisfação logo após o termino do evento.
2. Atender diretamente 150 micro e pequenas empresas, promovendo melhorias na gestão, qualidade no atendimento e adoção de boas práticas operacionais.	Monitorar os avanços na organização e operação dos empreendimentos	1. Índice de Satisfação	Formulários de pesquisa de satisfação, urnas físicas no local.
		2. Boas Práticas/Higiene	Checklists, auditorias, registros manuais
		3. Lucratividade e Rentabilidade:	Medem o lucro líquido em relação à receita total.
Realizar 5 encontros de negócios regionais, com participação de empreendedores, fornecedores, instituições públicas e privadas, promovendo networking e parcerias estratégicas		Participação e Engajamento	Número de participantes em cada encontro, comparado ao número total de inscritos
		Pesquisas de Satisfação	Coleta de feedback dos participantes logo após o evento para avaliar a satisfação geral, a qualidade das interações; registros fotográficos e audiovisuais
Elaborar 5 planos municipais de valorização da gastronomia, com foco em políticas públicas, identidade cultural e integração com o turismo local.	Monitoramento do progresso físico da elaboração do documento e das atividades associadas.	Percentual de Conclusão das Etapas	Percentual das etapas concluídas em relação as etapas previstas
Gerar pelo menos 100 novas oportunidades de trabalho formal ou informal no setor gastronômico, como resultado direto das ações de capacitação e fortalecimento dos negócios.		1. Variação do nível de emprego total dos estabelecimentos participantes	Comparação do número total de funcionários (formais e informais) antes e depois das intervenções de capacitação.
		2. Criação de novos negócios	Número de participantes da capacitação que abriram

Indicadores de Resultado

OBJETIVO ESPECIFICO	META ASSOCIADA	INDICADORES DE MONITORAMENTO	MEIOS DE VERIFICAÇÃO
Capacitar empresários e profissionais do setor AFL, oferecendo conteúdos técnicos e gerenciais que promovam a melhoria contínua dos serviços e da gestão dos negócios	Capacitar 250 profissionais do setor de alimentação fora do lar nos cinco municípios contemplados, por meio de oficinas, palestras e treinamentos práticos.	Profissionais do setor de alimentação fora do lar capacitados	Listas de entrega dos certificados, registros fotográficos e audiovisuais
Implementar boas práticas de gestão, com foco em eficiência operacional, sustentabilidade, atendimento ao cliente e segurança alimentar.	Atender diretamente 150 micro e pequenas empresas, promovendo melhorias na gestão, qualidade no atendimento e adoção de boas práticas operacionais	Linha de Base (Baseline)	Registro do desempenho atual antes da implementação das novas práticas.
Fortalecer a governança empresarial, incentivando a organização setorial, o associativismo e a articulação entre empreendedores, instituições e poder público.	Realizar 5 encontros de negócios regionais, com participação de empreendedores, fornecedores, instituições públicas e privadas, promovendo networking e parcerias estratégicas	1. Número de Parcerias Formais Estabelecidas 2.	Quantidade de acordos de cooperação técnica ou joint ventures firmados entre empresas, poder público e instituições.
Promover a gastronomia amapaense como vetor de desenvolvimento econômico e turístico, valorizando ingredientes, saberes e práticas locais.	Elaborar 5 planos municipais de valorização da gastronomia, com foco em políticas públicas, identidade cultural e integração com o turismo local	Planos Municipais Elaborados	Apresentação dos Planos Municipais às autoridades locais e à sociedade civil; publicação do Plano no Diário Oficial
Gerar empregabilidade e inclusão produtiva, ampliando as oportunidades de trabalho formal e qualificado no setor gastronômico.	Gerar pelo menos 100 novas oportunidades de trabalho formal ou informal no setor gastronômico, como resultado direto das ações de capacitação e fortalecimento dos negócios.	1. Trabalhadores Contratados 2. Empreendimentos Gerados	Registro na CLT e Contrato de Trabalho Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) gerados.

13. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Nº	Etapa	Descrição da Atividade	Mês
01	Inventariação de negócios, serviços e características locais	Formalização e contato com municípios envolvidos, levantamento de CNPJs, número de empregados, dados de empreendedores informais, entrevistas com atores mais experientes, pesquisa de dados gastronômicos, início de estruturação de núcleos, consulta de áreas vocacionais da gastronomia e necessidades futuras de capacitações.	Dezembro
02	Capacitações e planejamento participativo	Município de Oiapoque: Saberes e Sabores da Fronteira: oficina com atores locais para validação de dados de serviços para o Guia gastronômico, Identidade Gastronômica e Plano Municipal de Gastronomia. Chef Thomaz Atila A jornada profissional na Gastronomia: palestra motivacional e de gestão para empreendedores do setor de alimentação fora do lar e turismo. Palestrante Levy Abreu Oficina de Técnica de Cortes: aprenda o universo dos cortes especiais de proteína animal bovina, aves e suínos, além de cortes de legumes e verduras. Chef Salomão Oficina de Forno e Fogão: aprenda sobre higiene e segurança alimentar, técnicas de cocção (assar, grelhar, cozinhar, fritar), apresentação e montagem de pratos, custos e precificação de pratos. Chef Thomaz Atila	13 e 14 de Janeiro
		Município de Calçoene Rio de Sabores: oficina com atores locais para validação de dados de serviços para o Guia gastronômico, Identidade Gastronômica e Plano Municipal de Gastronomia. Chef Lucas Uchôa A jornada profissional na Gastronomia: palestra motivacional e de gestão para empreendedores do setor de alimentação fora do lar e turismo. Palestrante Levy Abreu Oficina de Culinária Regional: introdução aos elementos regionais da gastronomia, cortes, cocção e harmonizações. Chef Monique Valente. Oficina de Forno e Fogão: aprenda sobre higiene e segurança alimentar, técnicas de cocção (assar, grelhar, cozinhar, fritar), apresentação e montagem de pratos, custos e precificação de pratos. Chef Lucas Uchôa	20 e 21 de Janeiro

	Município de Tartarugalzinho Sabores do Campo: oficina com atores locais para validação de dados de serviços para o Guia gastronômico, Identidade Gastronômica e Plano Municipal de Gastronomia. Chef Antônio Filho A jornada profissional na Gastronomia: palestra motivacional e de gestão para empreendedores do setor de alimentação fora do lar e turismo. Palestrante Levy Abreu Oficina de Culinária Regional: introdução aos elementos regionais da gastronomia, cortes, cocção e harmonizações. Chef Monique Valente. Oficina de Forno e Fogão: aprenda sobre higiene e segurança alimentar, técnicas de cocção (assar, grelhar, cozinhar, fritar), apresentação e montagem de pratos, custos e precificação de pratos. Chef Antônio Filho	27 e 28 de Janeiro
	Município de Ferreira Gomes Sabores do Araguari: oficina com atores locais para validação de dados de serviços para o Guia gastronômico, Identidade Gastronômica e Plano Municipal de Gastronomia. Chef Yukio Nagano A jornada profissional na Gastronomia: palestra motivacional e de gestão para empreendedores do setor de alimentação fora do lar e turismo. Palestrante Levy Abreu Oficina de Culinária Regional: introdução aos elementos regionais da gastronomia, cortes, cocção e harmonizações. Chef Vitória Peixe. Oficina de Forno e Fogão: aprenda sobre higiene e segurança alimentar, técnicas de cocção (assar, grelhar, cozinhar, fritar), apresentação e montagem de pratos, custos e precificação de pratos. Chef Yukio Nagano	03 e 04 de Fevereiro
	Município de Laranjal do Jari Vale do Jari Gastronomia: oficina com atores locais para validação de dados de serviços para o Guia gastronômico, Identidade Gastronômica e Plano Municipal de Gastronomia. Chef Antônio Filho A jornada profissional na Gastronomia: palestra motivacional e de gestão para empreendedores do setor de alimentação fora do lar e turismo. Palestrante Levy Abreu Oficina de Culinária Regional: introdução aos elementos regionais da gastronomia, cortes, cocção e harmonizações. Chef Vitória Peixe. Oficina de Forno e Fogão: aprenda sobre higiene e segurança alimentar, técnicas de cocção (assar,	

		grelhar, cozinhar, fritar), apresentação e montagem de pratos, custos e precificação de pratos. Chef Antônio Filho	
03	Entrega dos Planos Municipais de Gastronomia	Apresentação da sistematização de dados e redação dos planos com Guia Gastronômico dos municípios	Março e Abril
04	Monitoramento e Avaliação	Produção de relatório final	Abril

14. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS

ITEM	CATEGORIAS DE DESPESA	CONCEDENTE	PROPONENTE	TOTAL
01	Pessoal	-		
02	Material de Consumo	-		
03	Serv. de Terceiros - Pessoa Física	-		
04	Serv. de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 200.000,00		R\$ 200.000,00
05	Equipamentos e Material Permanente	-		
TOTAL				R\$ 200.000,00

15. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

DESPESA			ANO: 2025	
			MÊS: NOVEMBRO	
PARCELA	MÊS/ANO	CONCEDENTE	PROPONENTE	TOTAL
Única	Dezembro/2025	R\$ 200.000,00		R\$ 200.000,00
TOTAL DO DESEMBOLSO		R\$ 200.000,00		R\$ 200.000,00

16. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS

Nº	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALORES (R\$)	
				PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Contratação de serviços de palestrantes especialistas, com pós-graduação nas áreas de GESTÃO EMPRESARIAL, RECURSOS HUMANOS, MARKETING E AFINS, para ministrar palestras com carga horária de 04 horas, nos municípios de Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari.	Unid.	05	3.500,00	17.500,00
02	Contratação de serviços de oficineiro com experiencia e expertise comprovada, na área de ALIMENTOS	Unid.	05	3.500,00	17.500,00

	E BEBIDAS, para ministrar oficinas com carga horária de 04 horas nos municípios de Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari.				
03	Contratação de serviços de profissional com formação e expertise nas áreas de TURISMO, GASTRONOMIA OU AFINS para ministrar oficina de ELABORAÇÃO DE PLANO MUNICIPAL DE GASTRONOMIA, com carga horária de 04 horas nos municípios de Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari.	Unid.	05	3.500,00	17.500,00
04	Locação de equipamentos e utensílios para oficinas gastronômicas nos municípios de Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari.	Vb	05	500,00	2.500,00
05	Contratação de serviço de marketing e publicidade: - Criação de identidade visual; - Criação de peças publicitárias para impressão; - Criação de cards digitais para divulgação em redes sociais no formato feed e stories, no total de 40 peças;	Unid.	01	6.000,00	6.000,00
06	Contratação de fotógrafo com entrega diária de arquivos digitais de no mínimo 20 fotos editadas/dia.	Unid.	05	1.500,00	7.500,00
07	Contratação de videomaker com entrega diária de arquivos digitais de vídeos com panorama geral e entrevistas, com no mínimo 02 vídeos editados/dia	Unid.	05	2.000,00	10.000,00
08	Impressão de certificados	Und.	250	4,00	1.000,00
09	Contratação de servente	Diária	20	300,00	6.000,00
10	Contratação de serviço técnico em apoio administrativo	Diária	20	330,00	6.600,00
11	Contratação de influenciadores digitais para veiculação das inscrições	Unid	05	1.000,00	5.000,00
12	Locação de veículo para transporte de passageiros tipo van, em perfeito estado de utilização, cor branca, adesivação, diesel, capacidade para no mínimo 16 (dezesesseis) passageiros com motorista, ar-condicionado com duto	Unid.	01	35.000,00	35.000,00

	central, direção hidráulica, vidros elétricos, trava elétrica, Air Bag para o motorista, freios ABS, equipamentos de uso obrigatório, com Cadastur e destino aos municípios de Oiapoque, Calçoene, Tartarugalzinho, Ferreira Gomes e Laranjal do Jari.				
13	Serviço de hospedagem de 20 diárias em 03 unidades habitacionais com dois leitos no município de Laranjal do Jari	Diária	60	360,00	21.600,00
14	Serviço de refeições com prato executivo e bebidas para almoço, lanche e jantar para o staff do projeto, no total de 06 pessoas durante 20 dias.	Unid.	120	150,00	18.000,00
15	Serviço técnico de consultoria em coordenação técnica geral do evento para mobilização, planejamento, execução, monitoramento e relatório da ação e Planos Municipais de Gastronomia com Guia Gastronômico e Identidade Gastronômica	Diária	20	1.049,00	20.980,00
16	Impressão de banner 1,8m x 1,5m	Unid.	01	320,00	320,00
17	Locação de equipamento audiovisual de palestra (caixa de som, microfone de lapela, microfone com fio, projetor datashow e notebook.	Diária	20	350,00	7.000,00
				Total R\$	200.000,00

17. CAPACIDADE TÉCNICA E GERENCIAL

Equipe de profissionais que atuarão diretamente no Projeto

NOME	CPF	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
Sandro Belo Barriga		Turismólogo e Sociólogo, Especialista em Gastronomia e Mestre em Planejamento do Desenvolvimento	Presidente da Abrasel e responsável legal
Marianna Sarmiento Zampolo		Matemática especialista em Markentig Digital	Diretora Executiva da Abrasel
Lucas Uchôa da Conceição		Gastrólogo	Conselheiro
Cláudia Monique Costa Valente		Publicitária	Conselheira

17. ORIGEM DOS RECURSOS

Emenda Parlamentar Impositiva nº I0176/2025 da Deputada Estadual Liliane Abreu

18. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto ao Governo do Estado do Amapá, para os efeitos e sob pena da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou

situação de inadimplência com o Tesouro Nacional e Estadual ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal ou Estadual, que impeça a transferência de recursos de dotações consignadas nos orçamentos do Estado na forma deste Plano de Trabalho.

Pede Deferimento,

ABRASEL ASSOCIACAO
BRASILEIRA DE BARES E
RESTAURA:0961835500
0113

Assinado de forma digital por
ABRASEL ASSOCIACAO BRASILEIRA
DE BARES E
RESTAURA:09618355000113
Dados: 2025.12.10 15:01:44 -0300

Sandro Belo Barriga
Presidente da Abrasel no Amapá

19. APROVAÇÃO

Aprovo o presente Plano de Trabalho, na forma proposta.

Marcelino Da Rocha Flexa
Secretário de Estado do Trabalho e Empreendedorismo

