

**PLANO DE TRABALHO**

1 – DADOS CADASTRAIS			
ÓRGÃO/ENTIDADE SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO AMAPÁ – SEBRAE/AP			C.N.P.J. 04.662.409/0001-24
ENDEREÇO AV. ERNESTINO BORGES, 740 - LAGUINHO			
CIDADE MACAPÁ	UF AP	CEP 68.908-198	DDD/TELEFONE (96) 3312.2834

2 – DADOS CADASTRAIS			
ÓRGÃO/ENTIDADE SECRETÁRIA DE ESTADO DO TRABALHO E EMPREENDEDORISMO - SETE			C.N.P.J. 11.762.207/0001-10
ENDEREÇO Avenida Mendonça Junior, nº 1175 A - Centro, MACAPÁ/AP			
E-MAIL gabinete@sete.ap.gov.br			
CIDADE MACAPÁ	UF AP	CEP 68900-020	DDD/TELEFONE (96) 3225-8763 / 98128-1279 / 99103-4448 / 98122-4448

3 – VALOR SOLICITADO – COTA DE PATROCÍNIO
R\$ 200.000,00 (DUZENTOS MIL REAIS)

4 – DADOS BANCÁRIOS DO SEBRAE AMAPÁ
AGÊNCIA 4544-6
CONTA CORRENTE 139.170-4
BANCO DO BRASIL

5– RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO			
Elisangela Ramos			CARGO Assessora DISUP
ENDEREÇO AV. ERNESTINO BORGES, 740 - LAGUINHO			
CIDADE MACAPÁ	UF AP	CEP 68.900-092	DDD/TELEFONE (96) 991875065



6- DESCRIÇÃO DO PROJETO

6.1 TÍTULO DO PROJETO	PERÍODO DE EXECUÇÃO	
Rio Gastronomia Edição 2025	Início Julho/2025	Término Agosto/2025
6.2 Identificação do Objeto: A iniciativa visa gerar oportunidades de negócios por meio da exposição de produtos e serviços gastronômicos, fortalecendo a presença das micro e pequenas empresas do Amapá no mercado, além de ampliar a visibilidade dos empreendimentos regionais. Com isso, busca-se consolidar o estado como um importante roteiro gastronômico do Brasil, integrado à diversidade e riqueza cultural da Amazônia. Nesse contexto, está prevista a aquisição de espaço físico no evento Rio Gastronomia, realizado pelo jornal O Globo e pelo Ministério da Cultura, no Rio de Janeiro/RJ, entre os dias 14 e 17, 21 e 24, e 28 e 31 de agosto de 2025. O espaço será destinado à divulgação do Polo de Gastronomia da Amazônia, liderado pelo Sebrae/AP, e à valorização da cultura alimentar da Região Norte, por meio da apresentação de pratos, ingredientes, técnicas e experiências sensoriais típicas da Amazônia.		

6.3 Justificativa

A participação do Amapá no Rio Gastronomia 2025 representa uma oportunidade estratégica para posicionar a gastronomia amapaense no cenário nacional, valorizando seus ingredientes nativos, saberes tradicionais e talentos criativos. Trata-se de um dos maiores e mais influentes eventos do setor no Brasil, com ampla visibilidade junto ao público, à imprensa e a formadores de opinião.

A presença do estado no evento tem como objetivo central promover e dar visibilidade às micro e pequenas empresas do segmento gastronômico do Amapá, gerando oportunidades de negócios, intercâmbio de experiências, acesso a novos mercados e fortalecimento da identidade regional por meio da gastronomia.

Essa participação também está diretamente alinhada às diretrizes do Polo Nacional de Referência em Gastronomia da Amazônia, uma iniciativa liderada pelo Sebrae Amapá. O evento se configura como um espaço estratégico para disseminar, validar e consolidar as ações estruturantes do Polo, permitindo a articulação de parceiros, a visibilidade das boas práticas e o fortalecimento da gastronomia como eixo de desenvolvimento regional sustentável.



Nesse sentido, o apoio do Sebrae e dos parceiros é fundamental para garantir estrutura, articulação e visibilidade aos empreendedores locais, além de conectar o Amapá a uma agenda nacional que reconhece a Amazônia como território de inovação, criatividade e protagonismo gastronômico.

Ao levar chefs amapaenses e representantes da cultura local para um espaço de destaque no Rio Gastronomia, o Amapá promove não apenas sua gastronomia, mas também sua biodiversidade, sua história e seu empreendedorismo criativo. Essa ação contribui para o reconhecimento da gastronomia amazônica como patrimônio cultural brasileiro e para a consolidação de um ecossistema sustentável, com efeitos diretos sobre a economia local, a geração de renda e o turismo gastronômico.

Portanto, o investimento nesta participação é uma estratégia de alto impacto e retorno coletivo, com benefícios concretos para os pequenos negócios do setor e para o fortalecimento das políticas públicas e iniciativas estruturantes que têm na gastronomia um vetor essencial de desenvolvimento econômico, cultural e social do Amapá.

7 - ESTRATÉGIA DE PARTICIPAÇÃO DO AMAPÁ NO RIO GASTRONOMIA

- Três aulas-show gastronômicas, ministradas por chefs amapaenses nos dias 16, 23 e 31 de agosto;
- Estande exclusivo do Amapá, seguindo o padrão oficial do evento, onde será possível apresentar a gastronomia e os produtos do estado;
- Apresentação artística no palco principal do evento como parte da programação oficial. Um artista amapaense terá a oportunidade de levar ao público nacional a musicalidade e a identidade cultural do Amapá;
- Inserção da marca do Governo do Estado do Amapá em toda a comunicação visual do evento (on e offline), cenografia e mídias oficiais sob a chancela "Apoio";
- Mídia espontânea e promocional: presença em matérias editoriais, releases para imprensa, vídeo promocional de 15 segundos exibido nos auditórios e na festa de abertura, além de página exclusiva no Guia Rio Show;
- Pacote de convites e credenciais: 6 convites para a festa de abertura;
- Peças de mídia digital no site do Rio Gastronomia;
- 70% do valor do investido será revertido em mídia livre para uso nos canais do Grupo Globo, com entregas regionais exclusivas para o Amapá e visibilidade estendida para os demais estados da Amazônia Legal (Amazonas, Pará, Acre, Roraima, Rondônia e Tocantins).

7.1. FORMAS DE PARTICIPAÇÃO:

Para garantir uma presença qualificada e representativa do Amapá, estão previstas as seguintes ações por final de semana:



- Participação de 02 restaurantes, promovendo a gastronomia amapaense;
- Apresentação de 01 cantor amapaense no palco principal, valorizando a música local;
- Realização de oficinas gastronômicas com 03 chefs convidados, na Cozinha Show;

Palco – SESC – 21 a 24/08

- Amadeu Cavalcante e
- Cachê, passagens e hospedagem

Cozinha Show -SENAC - período – 14 a 17/08

- Instrutor do SENAC para apoiar na Oficina do dia - 16/08, sábado: 20h às 21h;
- Apoio aos chef's, no período de 14 a 17/08

Praça de alimentação – SEBRAE

- Apoio as empresas: 14 a 17/08 | 21 a 24 /08 | 28 a 31/08/25
- Frete;
- Passagens e Hospedagem;
- Transfer;

7.2. SUGESTÃO DE PARTICIPANTES:

- 04 técnicos
- 01 Conselheiro
- Presidente CDE
- 02 diretores
- 06 empresários (Flora Restaurante, Divina Arte, Restaurante 313, Di Maria Gril Churrascaria, Restaurante Capitu e Bio + Açaí)

8. INVESTIMENTOS

Detalhamento dos custos, incluindo logística, infraestrutura e demais gastos operacionais essenciais para o realização do evento.

ESTIMATIVA DE INVESTIMENTO:

Despesas	Valor Total
Estrutura	R\$ 300.000,00
Despesas administrativas	R\$ 64.038,00
Despesas c/ participação dos empresários	R\$ 130.353,54
TOTAL	R\$ 494.391,54



9. Contrapartidas

CONTRAPARTIDA:

GOVERNO DO ESTADO: R\$ 200.000,00

SEBRAE/NA: R\$ 100.000,00

SEBRAE/AP: R\$ 194.391,54

RECEITA NÃO MONETÁRIA

SESC: R\$ 50.000,00

SENAC: R\$ 20.000,00

RECEITA:

Empresários: R\$ 44.400,00

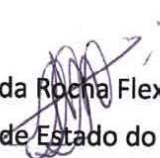
Pelo **SEBRAE/AP:**



Marcell Houat Harb

Diretor de Administração e Finanças

Pela **SETE**


Marcelino da Rocha Flexa

Secretario de Estado do Trabalho e Empreendedoris