



## PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO

## 1. DADOS CADASTRAIS – CONCEDENTES

<b>Órgão/Entidade:</b> Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação – SEMTEPI		<b>CNPJ:</b> 04.391.078.0001-35		
<b>Endereço:</b> Rua Rio Jamary, 77, Nossa Senhora das Graças, Vieiravles.				
Cidade: Manaus	UF: AM	CEP: 69053-560	<b>Telefone</b> : (92) 3631-9274	<b>E-mail:</b> <a href="mailto:gabinete.semtep@pmm.am.gov.br">gabinete.semtep@pmm.am.gov.br</a>
<b>Nome do responsável:</b> ALONSO OLIVEIRA DE SOUZA				
<b>C.I./Órgão Expedidor</b>		<b>Função</b> Secretário Municipal		

## 2. DADOS CADASTRAIS – PROPONENTE – ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (não omita ou abrevie nomes)

<b>Órgão/Entidade:</b> ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES SECCIONAL NO AMAZONAS		<b>CNPJ:</b> 03.586.272/0001-03
<b>Endereço:</b> Av. Cel. Afonso de Carvalho, nº 05 - Adrianopolis		
<b>E-Mail:</b> presidenciaam@abrsel.com.br		
Cidade: Manaus	UF: AM	<b>CEP:</b> 69.057-310 <b>DDD/telefone:</b> (92) 98292-0021
<b>Nome do responsável da OSC:</b> Antonio Franco Nascimento de Andrade		<b>CPF:</b> 748298662-68
<b>RG/Órgão Expedidor:</b> 16024184 - SESEP-AM	<b>Função:</b> Presidente do Conselho Administrativo	

## 3. RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EXECUÇÃO DO OBJETO (não omita ou abrevie nomes)

<b>Nome do Responsável Técnico:</b> Antonio Franco Nascimento de Andrade	<b>Escolaridade:</b> Pós-graduado
<b>CPF:</b> 748298662-68	<b>RG/Órgão Expedidor:</b> 16024184 - SESEP-AM
<b>Endereço:</b> Av. Ephigênio Salles, nº 440, Ed Mont Clair, ap. 304 - Bairro Adrianópolis - CEP 69057-050	
Cidade: Manaus	UF: AM
<b>CEP:</b> 69057-050 <b>DDD/telefone:</b> (92) 98133-8074	
<b>E-mail:</b> presidenciaam@abrsel.com.br	

## 4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

<b>OBJETO DO EDITAL:</b>	FEIRA INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA AMAZÔNICA – FIGA 2025
<b>LOCAL DE REALIZAÇÃO</b>	Centro de Convenções do Amazonas Vasco Vasques, localizado na Av. Constantino Nery, 5001, Flores, Manaus-Am
<b>PERÍODO DE REALIZAÇÃO</b>	<b>03, 04 e 05/10/2025</b>
<b>HORÁRIO PREVISTO</b>	14h às 22h
<b>PERÍODO DE MONTAGEM E</b>	Montagem 01 e 02 de outubro de 2025, das 8:00h às 20:00h Desmontagem 06 e 07 de outubro de 2025, das 8:00h às 20:00h



<b>DESMONTAGEM</b>	
<b>VIGÊNCIA:</b>	03 (três) meses
<b>INÍCIO PREVISTO:</b>	A contar da data de transferência do recurso
<b>TÉRMINO PREVISTO:</b>	Até 03 (três) meses após o início da execução.

#### DETALHAMENTO DO OBJETO

A Feira Internacional de Gastronomia Amazônica do norte do país, a FIGA, em sua 6ª edição, visa ser inserida no calendário dos eventos nacionais e internacionais, bem como entrar em definitivo na rota do turismo gastronômico como evento de grande relevância para os atores do turismo, pois, reúne várias vertentes propagadoras como o aumento da rede de relacionamento entre todos os envolvidos na cadeia do turismo internacional gastronômico, dar continuidade a rede evolutiva que se formou em torno da gastronomia nos últimos anos no que tange a qualificação e geração de conhecimento promovendo a experiência, garantindo o resgate ou a manutenção da gastronomia conhecida como de raiz consolidando o conhecimento e a propagação dele a todos os envolvidos e, por que não, garantir também o apoio às ações colaborativas de difusão do Amazonas no turismo gastronômico. A FIGA deve ser tida como uma das principais ações do setor de alimentação fora do lar não somente pela proposta que vem trazendo desde a primeira edição, como pelos conceitos que são enfatizadas no que concerne às tradições gastronômicas nativas e o intercâmbio com as gastronomias dos principais países de todos os continentes, levando em consideração a mistura e os saberes e sabores científicos que resultarão dessa experiência vivenciada pelos estudiosos e apreciadores da proposta apresentada pelos realizadores deste evento.

A FIGA destina-se à empresários dos diversos segmentos de venda e prestação de serviços do mercado de restaurantes e *chefs* de cozinhas, estudantes de gastronomia, nutrição, administração e cursos afins, empreendedores interessados em entrar no ramo de alimentação fora do lar, produtores rurais (agricultura e pescado), amantes da gastronomia e público em geral, atraídos pela Feira Gastronômica. A expectativa é de 15000 pessoas entre visitantes, expositores, participantes, organizadores, convidados, imprensa e demais profissionais dos diversos setores.

#### 5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes Seccional no Amazonas – ABRASEL no AM é uma entidade sem fins lucrativos, criada em 1986, para representar e desenvolver o setor de alimentação fora do lar, promovendo ações que contribuam para o crescimento sustentável, por meio do trabalho, profissionalização e investimento pelo desenvolvimento do Brasil, e hoje, o setor congrega cerca de um milhão de empresas e gera seis milhões de empregos diretos em todo o país.

É também um setor com enorme potencial na geração de trabalho, principalmente no que se refere às oportunidades de primeiro emprego, absorção de mão de obra não especializada, melhoria da qualificação profissional e desenvolvimento de novas carreiras, no Amazonas estima-se cerca de 80 mil empregos gerados pelo setor. Criada com a missão de representar e desenvolver o setor de alimentação fora do lar, contribuindo para facilitar o empreendedor e melhorar a qualidade de vida no Brasil.

A seccional da Abrasel no Amazonas, ao lançar suas ações em 2025, apresenta a realização da 6ª edição da **Feira Internacional da Gastronomia Amazônica – FIGA 2025**, criada pela entidade em 2015, consolidada com sucesso de público e representatividade como a maior realização do setor. A FIGA acontecerá no Centro de Convenções do Amazonas Vasco Vasques – CCA, na data de 03 à 05 de outubro de 2025. Trata-se de um evento que realiza um intercâmbio entre chefs regionais e internacionais e divulga a Gastronomia Amazônica para diversos países. Além da feira de exposição de produtos e serviços, teremos Rodada de Negócios, Programação Técnica (palestras, cases de sucesso e workshops), Exposição dos Municípios e Arena Gastronômica com cozinhas-show com os chefs da cozinha regional, nacional e internacional. Com público estimado de 20.000 (vinte mil) pessoas, seja participando



das palestras na Plenária e/ou visitando a área de Exposição da Feira.

O objetivo deste plano de trabalho é a parceria da Prefeitura Municipal de Manaus, por meio da Secretaria Municipal de Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI). A ABRASEL receberá o valor de R\$ 120.000,00 (Cento e Vinte Mil Reais) para realização parcial do evento.

Participando com:

- Cessão de espaço, projeto e construção de 10 (dez) estandes totalizando 90m<sup>2</sup>;
  - Projeto arquitetonico realizado pelo Arquiteto Sergio Santos;
  - Montagem do espaço;
  - Mobilia para os estandes conforme área projetada;
  - Tv de 50”;
  - Inserção da logomarca no site oficial do evento;
  - Inserção da logomarca em backdrop;
  - Inserção da logomarca no Plano de Mídia;
  - Citação do patrocinador nas locuções diárias do evento;
  - Inserção da logomarca nos vídeos oficiais do evento;
  - Link de acesso à internet para atendimento do App SINE MANAUS



## Planta Baixa FIGA

## Planta do Estande SEMTEPI (Aguardamos o projeto que será construído junto ao Arquiteto do Evento)

A aplicação dos recursos deste Plano de Trabalho tem como escopo montar a estrutura básica necessária para o stand da SEMTEPI para apresentação dos seus serviços de captação de vagas com SINE MANAUS e oficinas com parceiros.



## 6. JUSTIFICATIVA DA PROPOSTA

A FIGA deve ser tida como uma das principais ações do setor de alimentação fora do lar não somente pela proposta que vem trazendo desde a primeira edição, como pelos conceitos que são enfatizadas no que concerne às tradições gastronômicas nativas e o intercâmbio com as gastronomias dos principais países de todos os continentes, levando em consideração a mistura e os saberes e sabores científicos que resultarão dessa experiência vivenciada pelos estudiosos e apreciadores da proposta apresentada pelos realizadores deste evento.

O evento proporcionará benefícios diretos e indiretos à população, por meio da possibilidade de criação de novos empregos, pela atração de empresas com alto valor agregado, pela disponibilização de conteúdos de alto nível e por outros fatores que incentivam o desenvolvimento socioeconômico da cidade.

Como apoiador institucional, a Prefeitura de Manaus por meio da SEMTEPI e em conjunto com a organização do projeto, criarão um espaço de interação com o público com ações do SINE MANAUS, da QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL de modo que a Prefeitura de Manaus possa oferecer serviços públicos diretos à população gerando emprego, renda e apoio ao empreendedor a fim de incrementar atividades de gestão pública, beneficiando, consequentemente, os cidadãos manauaras com uma melhor e mais eficaz gerência de projetos e serviços.

O evento cria condições para que os apoiadores possam aproveitar as oportunidades oferecidas pelas inovações tecnológicas, de forma a agregar valor à sua produção e aumentar sua competitividade.

Nesse sentido, o evento destaca-se por incentivar a qualificação de pessoas para que possam estar mais bem preparadas para o mercado de trabalho, além de estimular o empreendedorismo, cujo caráter transversal é de grande potencial para a economia local e nacional.

No evento se fomenta a interação entre todos os participantes em um ambiente democrático e horizontal, criando um espaço no qual prevalece a troca e o aprendizado mútuo. Todas as atividades se complementam, dessa forma, buscamos incentivar o trabalho em equipe em prol do desenvolvimento de soluções eficientes e inovadoras, assim como oferecer aos participantes que inovarem a oportunidade única de demonstrar seu potencial aos investidores e outros interessados que participam do evento.

Durante a realização do cronograma do evento, a SEMTEPI irá oferecer em seu stand capacitação, oferta de emprego e qualificação profissional por meio de oficinas, palestras, roda de conversa e outras atividades ligadas à temática do evento. E o mais importante, de estarem inseridos em um universo colaborativo e participativo, em uma demonstração de que o conhecimento cresce quando compartilhado.

**FIGA – Feira Internacional de Gastronomia Amazônica** pode beneficiar os pequenos negócios de diversas formas estratégicas e sustentáveis. Aqui estão alguns dos principais impactos positivos:

### 1. Acesso a Novos Mercados

Pequenos produtores e empreendedores terão a oportunidade de apresentar seus produtos e serviços a um público diversificado, incluindo compradores, investidores e parceiros em potencial.

A visibilidade em um evento com expectativa de 15.000 pessoas pode gerar novos canais de venda e distribuição.

### 2. Fortalecimento da Marca e Networking

Participar da FIGA permite que pequenos negócios ganhem reconhecimento e fortaleçam sua marca no mercado regional e nacional.

O contato direto com chefs renomados, empresários do setor e outros expositores cria oportunidades de parcerias e colaborações.

### 3. Capacitação e Conhecimento

A feira oferece palestras, oficinas e demonstrações culinárias que podem capacitar pequenos empreendedores com novas técnicas, tendências de mercado e boas práticas de gestão.

Estudantes e profissionais em formação também se beneficiam, criando uma base mais qualificada para o setor.

### 4. Valorização da Produção Local

Incentiva o uso de ingredientes amazônicos e valoriza a cultura gastronômica regional, promovendo a agricultura familiar, pesca artesanal e produtos nativos.

Isso fortalece cadeias produtivas locais e estimula a economia circular.

### 5. Estímulo à Inovação

A troca de experiências e a exposição a novas tecnologias e modelos de negócio podem inspirar inovações em produtos, serviços e processos.



## 6. Geração de Renda e Empregos

O aumento da demanda durante o evento pode gerar empregos temporários e movimentar setores como hotelaria, transporte, alimentação e turismo.

## 7. OBJETIVOS

**Geral:** Realizar a **Feira Internacional da Gastronomia Amazônica – FIGA 2025, um evento** que realiza um intercâmbio entre chefs regionais e internacionais e divulga a Gastronomia Amazônica para diversos países.

A gastronomia é um dos braços do turismo e, portanto, fator preponderante na exploração turística, pois, tanto a população local como os visitantes, por meio dela podem conhecer a história, a cultura e o modo de viver da localidade, sendo isso turismo cultural. Nesta linha entende-se que desenvolver um periódico gastronômico que apresente o turismo, a gastronomia e seus serviços como um forte produto turístico, estimulando, divulgando e sugerindo a população e aos turistas locais com segurança alimentar, qualidade no atendimento, fortalecerá a posição da gastronomia como promotora do desenvolvimento do setor turístico. Os empreendedores e empresários são agentes importantes para apoiar esse desenvolvimento, pois são eles, junto com os demais componentes da cadeia turística, hotéis, agências, pontos turísticos, históricos e culturais, que formam o conjunto de todas as informações aos turistas e ao mercado local. Destarte, desenvolver um forte canal de comunicação em publicação com periodicidade anual, onde divulgárá nacional e internacionalmente o setor de alimentação fora do lar evidenciando a gastronomia regional, serviços e turismo do Amazonas promovendo ainda mais a gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.

**Específicos:** Além da feira de exposição de produtos e serviços, teremos Rodada de Negócios, Amostras Culinárias dos Municípios e Arena Gastronômica com cozinhas-show com os chefs da cozinha regional, nacional e internacional, propagando o desenvolvimento do turismo gastronômico regional e os serviços, garantindo empregos, aumento de renda, divulgando a gastronomia local, que faz parte da cultura do lugar.

**Fomentar** a rede de relacionamento entre todos que participam da cadeia de abastecimento e prestação de serviços dos restaurantes;

**Iniciar** um caminho de evolução das escolas de gastronomia para qualificar a equipe dos nossos restaurantes através da capacitação nas técnicas de preparo clássico e atual;

**Garantir, resgatar e preservar** a gastronomia amazônica através do registro e transmissão do conhecimento;

**Apoiar iniciativas** que colaborem para iniciar o Amazonas no turismo gastronômico.

## 8. METAS E ETAPAS A SEREM ATINGIDAS

**Meta -1** – Planejamento, organização e ações “pré-evento, evento e pós-evento”:

Nesta etapa são definidos o Objetivo do Evento, abrangência.

Escolha de Pessoa jurídica para gestão do evento.

Planejamento para definição do local, infraestrutura e data.

Criação da planta baixa para visualização e definição da exposição.

Definição de datas e horários para montagens e desmontagem

Definição das projeções do ambiente físico e virtual e assegurar que todos os prazos e atividades sejam cumpridas de modo que a Feira Internacional de Gastronomia Amazônica – FIGA obtenha o sucesso esperado. Esta meta envolve ações de gestão estratégica, comercial, assim como o projeto e estruturação do ambiente físico.

**Meta 2- Gestão Executiva**

Esta meta deverá definir todos os espaços e ações previstas no escopo do projeto, observando: as áreas individuais (espaço para estandes), suas metragens, espaços para circulação de pessoas, as áreas comuns, as áreas reservadas, as áreas de recepção dos visitantes e expositores. Todos os itens da estruturação física devem ser compatíveis com



as normas de comodidade e de segurança, quais sejam: elétrica, hidráulica, acessibilidade, vigilância sanitária, banheiros, áreas livres, saídas de emergência entre outros, definidos pelos órgãos competentes.

A criação de checklist geral do evento e operacionalização:

- Contratação de Curador do Evento o qual trabalhará com as Palestras, Workshop, Homenagens, Cerimonial, Convidados e Atrações musicais.
- Contratação do Coordenador do Evento, o qual coordenará as atividades de todos os setores, a fim de que todas sejam cumpridas dentro do prazo. (Comercial, Arquiteto, Staff, Assessorias de comunicação e imprensa, Credenciamento dos visitantes e etc).

Meta 3 - Realização da Feira Internacional de Gastronomia Amazônica – FIGA – 6ª edição ano 2025 - A expectativa de ser tida como uma das principais ações do setor de alimentação fora do lar não somente pela proposta que vem trazendo desde a primeira edição, como pelos conceitos que são enfatizadas no que concerne às tradições gastronômicas nativas e o intercâmbio com as gastronomias dos principais países de todos os continentes, levando em consideração a mistura e os saberes e sabores científicos que resultarão dessa experiência vivenciada pelos estudiosos e apreciadores da proposta apresentada pelos realizadores deste evento.

## 9. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META e AÇÃO)

Meta	Ação	Indicador físico		Duração (MÊS)	
		Unid. Medida	Quant.	Ínicio	Término
1	<b>Planejamento, organização e ações “pré-evento, evento e pós-evento”.</b>	serviço	01	Outubro/25	Outubro/25
2	<b>Gestão Executiva</b>	serviço	01	Outubro/25	Outubro/25
3	<b>Realização da Feira Internacional de Gastronomia Amazônica – FIGA – 6ª edição ano 2025</b>	serviço	01	Outubro/25	Outubro/25

*\*sendo necessário descrever o período parcial de execução e apresentação de documentos, conforme item 17.2 deste edital.*

## 10. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES/METAS

Ação/Meta1	<b>Planejar:</b> Criar planejamento, definir objetivo, tema, local, datas e horários. Através de reuniões de alinhamento; Solicitação de propostas e orçamentos; Definição de Pessoa Jurídica prestadora de serviços;
Ação/Meta2	<b>Execução:</b> Cronograma do evento contendo todas as atividades e ações com prazos e profissionais responsáveis pela execução; o cronograma deve ser de conhecimento de todos, acompanhado e atualizado conforme seja seu andamento; Definição dos setores e ações, sempre acompanhando na planta baixa do evento para que tudo esteja dentro do planejado; Montagem e desmontagem do Evento, sempre observando o prazo de entrega do serviço; Execução das atividades que foram apresentadas em Projeto.



Ação/Meta3	<p>Realização:</p> <p>Caberá ao expositor receber e conferir os serviços dispostos abaixo, conforme descrito em Projeto, para que se comprove a execução. Seguem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cessão de espaço, projeto e construção de 10 (dez) estandes totalizando 90m<sup>2</sup>;</li> <li>- Projeto arquitetonico realizado pelo Arquiteto Sergio Santos;</li> <li>- Montagem do espaço;</li> <li>- Mobilia para os estandes conforme área projetada;</li> <li>- Tv de 50";</li> <li>- Inserção da logomarca no site oficial do evento;</li> <li>- Inserção da logomarca em backdrop;</li> <li>- Inserção da logomarca no Plano de Mídia;</li> <li>- Citação do patrocinador nas locuções diárias do evento;</li> <li>- Inserção da logomarca nos vídeos oficiais do evento;</li> <li>- Link de acesso à internet para atendimento do App SINE MANAUS</li> </ul>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 11. ORÇAMENTO DETALHADO DOS BENS E SERVIÇOS – Natureza da Aquisição:

SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA						
Item	Descrição do Item (somente 1 linha para cada item)	Indicador Físico		Custos R\$		
		Unid. Medida	Quant.	UNID	Diária	Total
1	Estande padronizado com área de 9m <sup>2</sup> (3m x 3m) com: - Estruturado em montagem básica com painéis em sistema modular, testeira frontal com identificação; - Projeto arquitetônico; - Montagem do espaço; - Mobiliário conforme área projetada (01 TV de 50", 02 Tomadas devidamente distribuídas e identificadas, 01 lixeira, 01 iluminação básica "spots ou refletores").	Unidade	10	9.000,00	-	90.000,00
2	Pacote: - Inserção da logomarca no site oficial do evento; - Inserção da logomarca em Backdrop; - Inserção da logomarca no plano de mídia Citação nas locuções diárias do evento.	Pacote	01	28.500,00	-	28.500,00
3	Link de acesso à internet para atendimento do aplicativo SINE MANAUS	Serviço	01	1.500,00	-	1.500,00
<b>VALOR TOTAL</b>						120.000,00
<b>TOTAL DE RECURSOS DO TERMO DE FOMENTO</b>						
<b>ATENÇÃO:</b> Não solicitar recursos sem especificar o que se pretende adquirir Itens como "diversos", "outros materiais", etc., não serão considerados.						





## 12. PLANO DE APLICAÇÃO

Tipo de Despesa	Concedente (R\$)	Convenente (R\$)	Total (R\$)
Recursos do Termo de Fomento	120.000,00	-	120.000,00
<b>Total Geral (R\$)</b>		<b>120.000,00</b>	

## 13. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO – PARCELA ÚNICA

<b>CONCEDENTE:</b>	Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação - SEMTEPI		
<b>DESCRÍÇÃO</b>	<b>MÊS</b>	<b>VALOR R\$</b>	
Transferência de recursos	Outubro/2025	120.000,00	
<b>Total Geral (R\$)</b>		<b>120.000,00</b>	

## 14. CRONOGRAMA DE UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS

ITEM	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Realização da Feira Internacional de Gastronomia Amazônica – FIGA – 6ª edição ano 2025	Outubro/2025	-	-	-	-	-
<b>Total R\$</b>	<b>120.000,00</b>	-	-	-	-	-

## 15. DECLARAÇÃO PROPONENTE DO ÓRGÃO/ENTIDADE PROPONENTE

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto a Prefeitura Municipal de Manaus, para os efeitos e sob as penas da lei, que inexiste qualquer débito em mora ou em situação de inadimplência com o Tesouro Nacional, Estadual, Municipal ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, que impeça o Termo de Fomento, na forma deste Plano de Trabalho.

Nestes Termos  
Pede Deferimento.  
Manaus – AM, 28 de Agosto de 2025



**abrasel**



**ANTONIO FRANCO NASCIMENTO DE ANDRADE**  
**PRESIDENTE**

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES SECCIONAL NO AMAZONAS**  
**(ABRASEL NO AM) C.N.P.J. 03.586.272/0001-03**

**16. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE**

DEFERIDO

INDEFERIDO

Manaus - AM 30 de SETEMBRO de 2025



**ALONSO OLIVEIRA DE SOUZA**

**Secretário Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação**  
**SEMTEPI**



VERIFIQUE A AUTÊNCIA DESTE DOCUMENTO EM <https://sigid.manaus.am.gov.br/cadastrouuarioexterno/verificacao.aspx> INFORMANDO O CÓDIGO: 5700C849

VERIFIQUE A AUTÊNCIA DESTE DOCUMENTO EM <https://sigid.manaus.am.gov.br/cadastrouuarioexterno/verificacao.aspx> INFORMANDO O CÓDIGO: 5700C849