ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES
ABAP
DE AÇAI DE PARAUAPEBAS

Coord. de Proteção Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 240
Ass. Servidor

1 – TIPO DE INSTRUMENTO PROCESSUAL

( ) Termo de Cooperação (X) Termo de Fomento ( ) Acordo de Cooperação ( ) Convênio

2- PERÍODO DE EXECUÇÃO

Início: Setembro/2025 **Término:** Dezembro/2025

3 – DADOS CADASTRAIS (CONVENENTE/PROPONENTE)

Órgão / Entidade proponente: Associação dos Batedores e Vendedores de Açaí de Parauapebas- ABAP				**CNPJ:** 40.739.381/0001-40
Endereço: Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim				
Cidade: Parauapebas	**UF:** PA	**CEP:** 68515-000	**(DDD) Telefone 1:** [redacted]	**(DDD) Telefone 2:**
Banco: Brasil	**Agência:** [redacted]		**ContaCorrente:** [redacted]	**Praça Pagamento:** Parauapebas
Nome do responsável: Werbet Santana de Barros				**CPF:** [redacted]
C.I. / Órgão expedidor: [redacted]	**Data expedição:** [redacted]	**Cargo:** Presidente		**Posse:** 17/10/2020
Endereço: [redacted]				
Cidade: Parauapebas	**UF:** Pará	**CEP:** 68515000		**(DDD) Telefone:** 99181-1644
Unidade executora: Associação dos Batedores e Vendedores de Açai de Parauapebas- ABAP				**Departamento:** Presidente
E-mail: Abap.associacao01@gmail.com				
Coordenador: Werbet Santana de Barros				**(DDD) Telefone:** [redacted]
Assinatura (Carimbo): Werbet Santana de Barros Presidente ABAP CNPJ: 40.739.381/0001-40				

4 - OUTROS PARTÍCIPES (CONCEDENTE)

Tipo: (X) Público ( ) Privado	**Nome / Razão Social da Secretaria Municipal Ordenadora da Despesa:** Secretária Municipal de Desenvolvimento			**CNPJ:** 22.980.999/0001-15
Endereço: Rua E, 427- Cidade Nova				
Cidade: Parauapebas	**UF:** PA	**CEP:** 68515-000	**(DDD) Telefone 1:** (94) 3346-4910	**(DDD) Telefone 2:**
Nome do representante legal: Max Alves de Souza Silva				**CPF:** [redacted]
CI / Órgão Exp. / Emissão:		**Cargo:**		

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Nº 01/2025

[redacted]	Secretário
Endereço residencial: [redacted]	**Contato:** (94) 3346-4910

5 - DESCRIÇÃO DO PROJETO

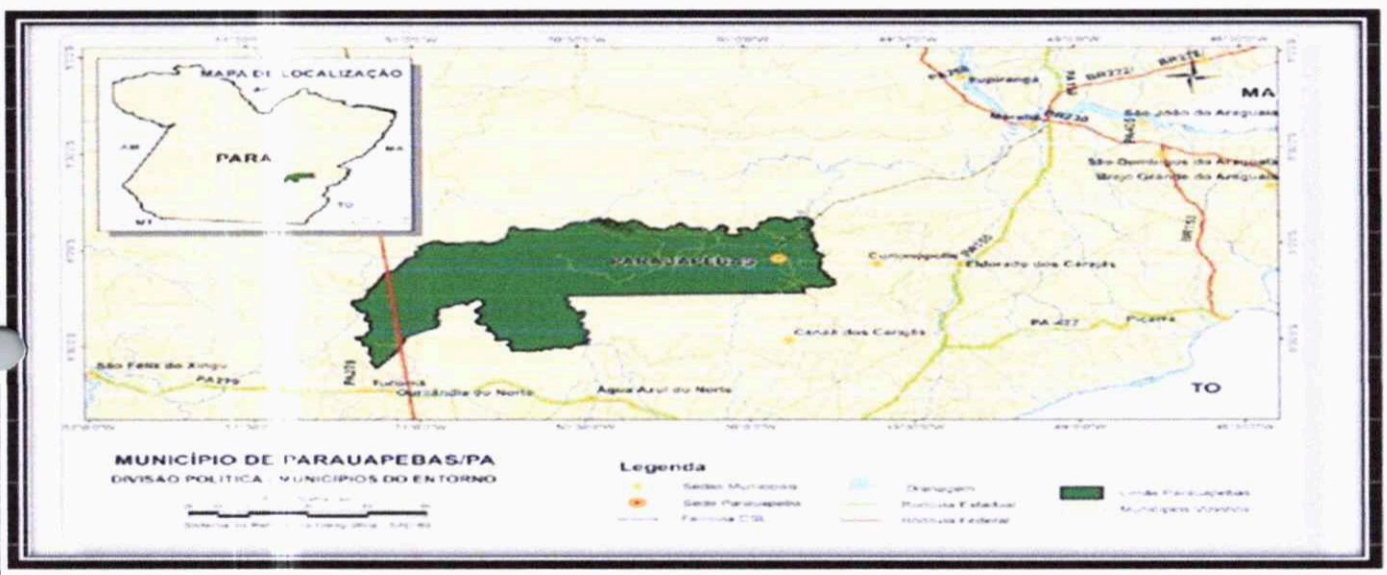
Título do Projeto: Açaí em Rede	**Período de Execução:**	
Valor Total R$ 199.923,39 (cento e noventa e nove mil novecentos e vinte três reais e trinta nove centavos.	**Início:** 09/2025	**Término:** 12/2025

OBJETO:

Promover cursos de capacitação profissional nas modalidades gastronomia e marketing digital para os batedores de Açaí de Parauapebas.

DIAGNÓSTICO DA REALIDADE:

Parauapebas possui mais de 200 mil habitantes. Houve um crescimento populacional de mais 112.516 habitantes na população do município, conforme o último censo. A Lei Nº 4.789 de 16 junho de 2020 que dispõe sobre a criação das Zonas e delimita bairros da área urbana do município.



PPA2022

O crescimento populacional traz consigo mazelas sociais, como: crescimento desordenado, déficit habitacional, violação de direitos, violência doméstica e importação de mão de qualificada, haja vista uma escassez de profissional que se encontra o município. Segundo dados SEMAS, no Brasil, existem mais de 21 milhões de famílias beneficiadas pelo Programa Bolsa Família, no Pará mais de 1,3 milhão e, em Parauapebas 22.100 aproximadamente.

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

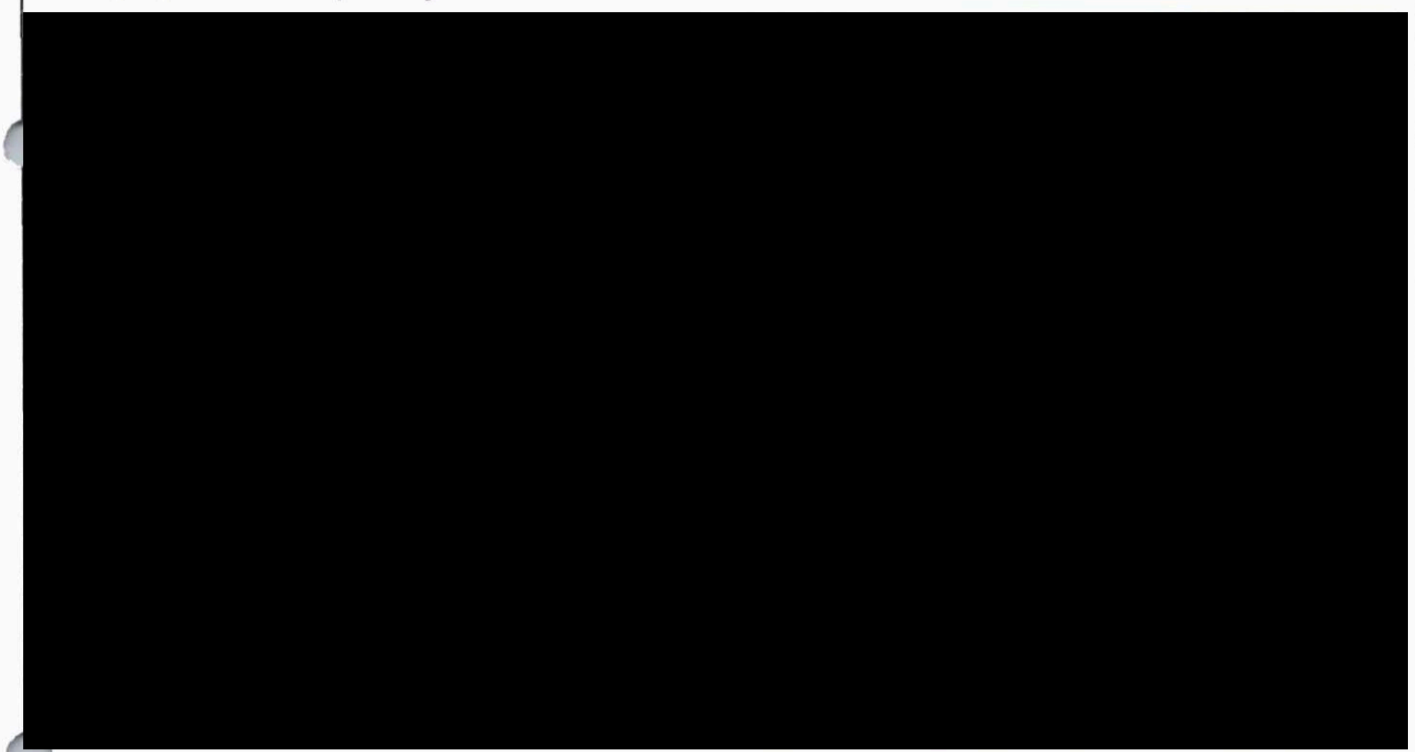
Doc. Nº 262
Ass. Servidor

A produção anual de açaí em 2024 no Brasil, e especialmente no Pará, continua sendo um destaque, com o estado mantendo sua posição de liderança na produção nacional. Embora os dados exatos da produção total de 2024 ainda não estejam disponíveis, sabe-se que o Pará continua sendo o maior produtor, responsável por mais de 90% da produção brasileira.

Em 2022, o Pará alcançou 1,7 milhão de toneladas, e essa tendência de crescimento se manteve.

Além disso, o estado também se destaca na exportação do fruto, com um aumento significativo no volume e faturamento.

A ABAP pioneira nesse segmento, por meio dos seus produtores, abastece os principais comércios do município, uma instituição que busca sempre a inovação e a melhoria continua por meio de cursos de capacitação.



Formação profissional em Gastronomia e Marketing - 2024

Diante desse cenário, ABAP estará promovendo o Projeto "Açaí em Rede", visando promover a educação, através dos cursos de gastronomia e marketing digital para batedores de açaí que residem no município de Parauapebas.

- **CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO - ALVO:**

Serão atendidos 80 batedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

Werbet Santana de Barros
Presidente - ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Coord. de Pr. Teleol. Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 263
Ass. Servidor

- **JUSTIFICATIVA DO PROJETO:**

A SEDEN tem como premissa de atuação desenvolver programas de geração, trabalho emprego e renda, por meio do empreendedorismo, gestão de negócios entre outros. É notório que o município de Parauapebas necessita de outras matrizes econômicas. Nesse sentido o poder público vem fomentando e consequentemente fortalecendo iniciativas empreendedoras em Parauapebas.

Uma das matrizes econômicas que podemos citar é o Açaí, em 2024 durante o período de safra que ocorre entre maio e novembro, a média diária de colheita foi de 30 toneladas de sacas, um resultado surpreendente. (fonte ABAP-2024).

O processo do Açaí, inicia por meio do plantio, colheira, produção, e venda para as distribuidoras e comércios local. É perceptível notar o crescimento notório dos estabelecimentos de açaí na cidade. Praticamente, em todas as avenidas conta com um ponto de venda do produto. Esse crescimento se deve a produção recorde durante a safra e os programas de qualificação profissional que os produtores tem buscado, principalmente em parceria com a PMP.



Processo de produção da matéria prima em Parauapebas

Quanto a renda média dos produtores varia muito, considerando a colheita/produção de cada abatedor. Destacamos que a renda de cada produtor gira em torno de 02 (salários mínimos), considerando que o Açaí é a principal fonte de renda desse público.

O incentivo a essa modalidade profissional, tem por objetivo ampliar e diversificar ainda mais o acesso a geração de trabalho, emprego e renda para um público que busca ascensão do seu negócio, considerando os resultados alcançados, por meio da matéria prima Açaí.

Após os resultados apresentados, a ABAP é a única OSC especifica que trabalha com essa modalidade profissional, os resultados aqui destacados lhe dão bagagem para fortalecer ainda

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de
Desenvolvimento
Portaria 017/2025

Werlet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 48.739.381/0001-40

Doc. Nº 264
Ass. Servidor

mais a cadeia produtiva do açaí em Parauapebas, por meio de cursos profissionalizantes. Por fim, após apresentar os indicadores alcançados e a necessidade de potencializarmos a colheita, produção e venda do açaí, a ABAP propõe em parceria com a prefeitura a realização de 02 cursos de qualificação profissional, como: Gastronomia e Marketing digital, afim de formar profissionais com conhecimento técnico e prático para atuarem em diversas áreas na produção do produto, dar visibilidade ao negócio, aumentar as vendas, potencializar o relacionamento com os clientes e consequentemente agregar a renda dos 80 abatedores de açaí residentes em Parauapebas.

Objetivo Geral:

Promover aos participantes do Projeto de qualificação profissional no âmbito da gastronomia e marketing digital, formação, competência e possibilidade para o acesso ao mercado de trabalho e a geração de renda.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Possibilitar aos participantes dos respectivos cursos, acesso ao mercado de trabalho, por meio dos cursos de formação profissional;
- ✓ Promover o empreendedorismo, por meio dos cursos de gastronomia e marketing digital para os produtores de açaí que residem em Parauapebas;
- ✓ Fomentar o desenvolvimento socioeducacional dos participantes do projeto, através dos cursos de qualificação profissional em comento.

Meta- Promover o Projeto Açaí em Rede

META 01: Atender 80 batedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho.

Curso de Gastronomia: 40 pessoas

Curso de Marketing Digital: 40 pessoas

RESULTADOS ESPERADOS

- ✓ Fomentar o empreendedorismo; através dos cursos de formação profissional que serão ofertados;
- ✓ Certificar no mínimo 90% dos participantes do Projeto "Açaí em Rede;
- ✓ Formar profissionais aptos para o mercado de trabalho, através dos cursos de qualificação profissional em gastronomia e marketing digital.

Max Alves de Sou... Secretário Municipal de Desenvolvimento Dec. Nº 01...

Werbert Martins de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Coord. de Projetos Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 285
Ass. Servidor

INDICADORES

Qualitativo

- ✓ Através do relatório técnico da instituição, evidenciar todos os resultados que se esperam alcançar com a execução do projeto;
- ✓ Aplicar pesquisa de satisfação "proporcional" aos participantes atendidos pelo projeto;
- ✓ Registro fotográfico com georreferenciamento.

QUANTITATIVO

- ✓ Lista de Presença dos alunos participantes dos respectivos cursos.

METODOLOGIA

O Projeto "Açaí em Rede", será realizado nas dependências da instituição Mulheres de Atitude no bairro Alto Bonito. Estaremos promovendo 02 cursos durante 04 meses, sendo: marketing digital 40 pessoas e gastronomia para mais 40 pessoas, no respectivo espaço citado.

As vagas serão preenchidas conforme disponibilidade, e no processo de matrícula dos alunos haverá a ficha de pré-matrícula, enviada no período da divulgação, e receberá a ficha oficial de matrícula que deverá vir preenchida corretamente.

O público alvo serão homens e mulheres com idade 18 até 60 anos, adultos batedores de açaí que residem no município de Parauapebas.

Gastronomia:

O respectivo curso em comento, busca formar profissionais capazes de atuar em diversas áreas do mercado alimentício, desde a preparação de pratos até a gestão de negócios. O curso visa desenvolver habilidades técnicas, criativas e gerenciais, preparando o produtor para atuar com excelência tanto no manejo, produção e preparo do açaí.

Marketing Digital:

Capacitar os batedores em açaí, afim de deixá-los aptos para planejar, desenvolver e implementar estratégias de marketing, com o intuito de promover o seu produto, serviços, e sua marca, visando o crescimento e sucesso do seu negócio.

Material Didático:

O material didático previsto (apostilas) será de extrema relevância para o desenvolvimento das aulas. Uma ferramenta enriquecedora de conhecimento no processo de ensino-aprendizagem, dos participantes dos cursos de gastronomia e marketing digital.

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento

Werbet Santana de Barros
CNPJ: 40.799.381/0001-40

Doc. Nº 266
Assist. Exp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Ass. Servidor

Evento de Certificação- Encerramento.

Será realizado a entrega de certificados para os 80 participantes, cada aluno estará levando 01 familiar, além de equipe técnica e convidados do executivo e legislativo. A previsão de participantes será de 170 pessoas. Estaremos locando mesas, cadeiras, equipamentos de sonorização e alimentação (bolos, salgados, cachorro quentes, refrigerantes, conforme detalhamento nas planilhas. Destacamos a necessidade do mesmo, haja vista a relevância de proporcionarmos dois cursos de extrema importância relevância para o município.

Parâmetros de preços da Equipe Técnica:

Os valores estão na média com os das demais OSC's que tiveram funções similares nos processos celebrados em 2024, para cursos profissionalizantes.

Profissionais a Contratar e Atribuições

As contrações ocorrerão por duas modalidades: MEI e Prestador de Serviço, conforme especificidade de cada função detalhada nas planilhas.

Coordenador de Projeto: As responsabilidades do coordenador incluem trabalhar em consonância com os profisisonais do projeto, gerenciar cronograma, liderar a equipe, e mexecutando várias tarefas de coordenação, como gerenciamento do cronograma, desenvolver estrátegias com a equipe, mantendo em dias as documentações administrativas, acompanhar e gerenciar todas as etapas previstas no projeto entre outras atribuições. Carga horária mensal de 160hs.

Instrutor de Gatronomia:

Elaborar planos de aulas, minitrar o curso, preparar materiais didáticos, avaliar o desempenho dos alunos, garantir a segurança e higiene do material utilizado. Além disso, orientar os alunos, criar menus, coordenar atividades relacionados à gastronomia. Carga horária 120hs

Instrutor de Marketing Digital:

Responsável por elaborar e minsitrar workshops, trabalhar com diversas estratégias e ferramentas do marketing digital. Isso inclui a transmissão de conhecimentos teóricos e práticos sobre áreas, marketing de conteúdo, redes sociais, publicidade online, email marketing, entre outras. Carga Horária 120hs.

Digitador: Digitar fichas de matriculas, tabelas, dados, digitalizar, formatar documentos e ficha diária dos alunos, controle interno e externo dos arquivos referentes ao curso, impressão de documentos entre outras atribuições. Carga horária mensal de 160 hs.

Max Alves de Sou
Secretário Municipal d
Desenvolvimento

Weiber Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Doc. Nº 267
Ass. Servidor

Fotografo:

Realizar o registro profissional digital ou analógico, para registrar imagens. Além disso, ele responsável pelo tratamento e pós-produção, revelação e ampliação, e a curadoria do material fotográfico. Criar imagens fotográficas de acontecimentos da entidade, eventos e ações relativas ao projeto para as redes sociais. Carga Horária mensal de 160hs

Contabilidade:

Profissional responsável pela emissão de CNDs, acompanhamento mensal dos tributos, Declaração de Guarda e Conservação, Livro Caixa, Balanço Patrimonial através do Speed, acompanhamento para emissão das notas fiscais emitidas pelos prestadores de serviço, assim como analisará toda a gestão financeira do Termo de Fomento

Assessoria Administrativa: Responsável pela confecção técnica do plano de trabalho, planilhas, todo o processo de prestação de contas (desde a emissão de notas fiscais e até suporte nos pagamentos, conforme modelo de contratação. Atuar in loco com na instituição, afim de acompanhar a execução do plano de trabalho. Atuar também no serviço contábil, atividade completamente diferente do serviço de assessoria, onde há contabilidade necessidade de um acompanhamento diário como: elaboração de fluxo de caixa operacional, cálculo estimativo de receita e despesa, emissão de guia de impostos deste municipal até a esfera federal, suporte nos pagamentos de fornecedores, alvará, licenças, alteração estatutária, conforme a Lei vigente. Entre diversas outras atribuições...

CAPACIDADE TÉCNICA GERENCIAL

DECLARAMOS PARA OS DEVIDOS FINS, QUE Associação dos Batedores e Vendedores de Açaí de Parauapebas- ABAP, CNPJ: 40.739.381/0001-40. DISPÕE EM SEU QUADRO DE PESSOAL, PROFISSIONAIS

DEVIDAMENTE HABILITADOS COM CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL PARA VIABILIZAR O PRESENTE PROJETO.

CAPACIDADE TÉCNICA GERENCIAL: Horário funcionamento: 08:00 às 18:00 - Sede da instituição: Própria

- Tem voluntários? Sim, Quantos? 03

. Como a instituição/projeto se mantém: Por meio de Parcerias de empresas públicas e privadas.

- Desenvolve alguma atividade atualmente: Sim
- Informar condições gerais de instalações: luz, água, internet, espaço físico.

Max Anderson Sousa
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werbet Cardoso de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

ABAP
DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

Doc. Nº 268
Assessoria Técnica Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Ass. Servidor

QUADRO ATUAL DE PROFISSIONAIS- VOLUNTÁRIOS

Nome	Formação acadêmica	Atribuição na equipe	Vínculo empregatício
Werbert Santana de Barros	[redacted]	Presidente e Coordenador	Voluntário
Weligton Almeida da Silva		Secretário	Voluntário
Oziel Nogueira		Suplente	Voluntário

QUADRO DE PROFISSIONAIS À CONTRATAR

Nome	Formação acadêmica	Atribuição na equipe	Vínculo empregatício
Coordenador	Ens. Médio	Coordenador do projeto	A contratar
Instrutor de gastronomia	Certificado na área	Instrutor da modalidade	
Instrutor de marketing digital	Certificado na área	Instrutor da modalidade	
Digitador	Ens. Médio	Suporte administrativo	A contratar
Fotografo	Ens. Médio	Midia do projeto	A contratar
Contabilidade	Ens. Médio	Suporte administrativo	A contratar
Assessoria Administrativa	Empresa	Serviço de Assessoria	A contratar

TABELA DE ATENDIMENTO

MODALIDADE	Nº DE VAGAS	LOCAL	BAIRRO	DIAS	HORÁRIOS
Gastronomia	20	Av do contorno Sede do Mulheres de Atitude	Alto Bonito	Segundas quartas sextas sábados	08: às 10:45
	20				11:00 às 14:45
Marketing Digital	20				15:00 às 18:45
	20				19:00 às 22:45

Observação: a turma de 11:00 até 14:45, o acordo que a OSC fez com os participantes que todos venham para o curso almoçado, considerando os dias e horários de liberação do espaço. Em relação ao custo de alimentação (almoço e janta) será uma contrapartida de cada participantes. A OSC se compromete em servir (por conta própria) alguns petiscos (café, água e biscoitos) durante os cursos serão para pessoas adultas, não há nenhum impacto em almoçar um pouco antes das 11hs.

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Port. Nº 017/2025

Werbert Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ 40.759.761/0001-40

Detalhamento da tabela

A tabela acima tem o objetivo de demonstrar a carga horária atribuída a cada instrutor bem como o total de vagas por turma, locais, dias da semana e horários que cada aula será ministrada. A seguir detalharemos cada modalidade:

Gastronomia

As aulas serão ministradas por 01 instrutor, responsável por 02 turmas cada dividida em 20 alunos cada. As aulas acontecerão quatro vezes por semana e terão duração de três horas e quarenta e cinco minutos cada aula.

A carga horária do instrutor será de 30 horas semanais e 120 horas mensais.

Marketing Digital

As aulas serão ministradas por 01 instrutor, responsável por 02 turmas cada dividida em 20 alunos cada. As aulas acontecerão quatro vezes por semana e terão duração de três horas e quarenta e cinco minutos cada aula.

A carga horária do instrutor será de 30 horas semanais e 120 horas mensais.

A instituição, **DECLARA** que mantém suas atividades em pleno e regular funcionamento com cursos de formação profissional entre outras modalidades mantém todas as suas instalações elétricas, sanitária, luz, água e internet em pleno e regular funcionamento e em dias.

CONTRAPARTIDA DO PROPONENTE/INSTITUIÇÃO:

Descrição do bem/serviço	Quant.	Valor Médio Unitário (R$)	Valor Total (R$)	Referência (NF, laudo, tabelas oficiais, etc.)
Impressora	01	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	Fotos
Central de ar	01	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00	Fotos
Mesa de Escritório	01	R$ 700,00	R$ 700,00	Fotos
Cadeiras de escritório	01	R$ 250,00	R$ 250,00	Fotos
Notebook	01	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00	Fotos
Total da Contrapartida				**R$** 5.950,000

DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal, declaro para fins de prova junto a SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO, os efeitos e sob penas da lei, que inexiste qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, Estadual e Federal que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas nos

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal

Werbet Santana de Barros
Presidente
CNPJ: 40.739.381/0001-40

orçamentos da União, na forma deste plano de trabalho.

Pede deferimento

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Doc. Nº 270
Ass. Servidor

Local e Data

Parceiro/Proponente

APROVAÇÃO PELO GOVERNO:

Secretaria Municipal de Desenvolvimento- SEDEN

Aprovado

Max Alves de Souza Silva

SEDEN

Local e Data

II - MEMÓRIA DE CÁLCULO
III - PLANO DE APLICAÇÃO
IV - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO
V - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

ABAP

Doc. Nº 17

Ass. Servidor

CNPJ: 40.739.381/0001-40

Curso: Gastronomia
Duração: 04 meses
MUNICÍPIO: Parauapebas
PROJETO: Açaí em Rede
CARGA HORÁRIA: As aulas serão ministradas por 01 instrutor, responsável por 02 turmas cada dividida em 20 alunos cada. As aulas acontecerão quatro vezes por semana e terão duração de três horas e quarenta e cinco minutos cada aula. A carga horária do instrutor será de 30 horas semanais e 120 horas mensais.
PLANO DE ENSINO

OBJETIVO
GERAL
Formar profissionais, afim de explorar, estudar e aprimorar a culinária, buscando o prazer e a satisfação das pessoas através da comida, além de valorizar e preservar a cultura alimentar de cada região. A gastronomia também abrange a criação e gestão de produções culinárias, aplicação de normas de segurança alimentar, gestão de resíduos, e o uso de utensílios e equipamentos.
ESPECÍFICOS
✓ Desenvolvimento de Habilidades dos produtores de açaí; ✓ Práticas e manipulação de alimentos ✓ Compreensão da História e Cultura Alimentar; ✓ Gestão de Negócios Gastronômicos: ✓ Promoção de Práticas Sustentáveis: ✓ Valorização da Diversidade Culinária: ✓ Inovação e Criatividade.
CONTEÚDO CURRICULAR
MATERIAIS E MÉTODOS

Max Alves de Souza
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Doc. Nº 272
Ass. Servidor

MATERIAL

- Palestras,
- Apostilas,
- Datashow.

METODOLOGIA

O curso de gastronomia será realizado na sede do grupo Mulheres de Atitude, localizado no Alto Bonito em Parauapebas, durante 04 meses. O instrutor será um profissional devidamente qualificado. A instituição, será a responsável pela gestão do curso em comento.

As aulas serão dialogadas, com base em material desenvolvido pelo docente para este público específico. Para facilitar a apresentação, o conteúdo será organizado em apresentações de slides, atendendo às necessidades e demandas de cada aula em particular. Todo o conteúdo teórico e prático do curso será realizado via apostila, cuja função atender as necessidades dos alunos e o ingresso dos mesmos ao mercado de trabalho.

Tabela

MODALIDADE	Nº DE VAGAS	LOCAL	BAIRRO	DIAS	HORÁRIOS
Gastronomia	20	Av do contorno Sede do Mulheres de Atitude	Alto Bonito	Segundas quartas sextas sábados	08: às 10:45
	20				11:00 às 14:45

AVALIAÇÃO

Frequência e participação nas aulas práticas, campo e teóricas, avaliação de conhecimento prova escrita e dinâmica em grupo.

PLÚBLICO ALVO: são batedores de açaí com idade entre 18 até 60 anos der ambos os sexos que trabalham com o açaí.

EMENTA

- Abranger conceitos Técnicas de Cozinha: Foco em métodos de cocção, cortes de alimentos, preparações básicas e avançadas;
- Preparo do açaí;
- Cozinha Brasileira: Estudo da culinária regional, incluindo influências indígenas, africanas e europeias.
- Cozinha Internacional: Exploração de diferentes formas e preparos do açaí.
- História da Gastronomia: Evolução da culinária e sua relação com a cultura.

Max Alves de Sousa Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente
CNPJ: 40.739.381/0001-40

ABAP
DE AÇAI DE PARAUAPEBAS

CNPJ: 40.739.381/0001-40

Doc. Nº 273
Ass. Servidor

- Gestão de negócio m: Administração de negócios, incluindo planejamento de cardápio, controle de custos e gestão de equipes.
- Segurança Alimentar: Higiene, manipulação e conservação de alimentos.
- Nutrição e Alimentação: Princípios de nutrição, valor nutricional dos alimentos e dietas especiais.
- Empreendedorismo: Planejamento e desenvolvimento de negócios na área do açaí.

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de
Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES
ABAP
DE AÇAI DE PARAUAPEBAS

Coord. de Projetos Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 274
Ass. Servidor

Projeto: Açaí em Rede
Duração: 04 meses
MUNICÍPIO: Parauapebas
Curso: Marketing Digital
CARGA HORÁRIA: As aulas serão ministradas por 1 instrutor, responsável por 02 turmas cada dividida em 20 alunos cada. As aulas acontecerão quatro vezes por semana e terão duração de três horas e quarenta e cinco minutos cada aula. A carga horária do instrutor será de 30 horas semanais e 120 horas mensais
PLANO DE ENSINO

OBJETIVO
GERAL
Formar profissionais aptos para planejar, implementar e gerenciar campanhas de marketing eficazes no ambiente online. Isso inclui o desenvolvimento de estratégias para promover marcas, produtos e serviços através de diversos canais digitais, com foco em alcançar, envolver e converter clientes.
ESPECÍFICOS
✓ Ominar ferramentas e plataformas; ✓ Desenvolver habilidades de criação de conteúdo; ✓ Compreender o comportamento do consumidor online; ✓ Planejar e executar campanhas de marketing; ✓ Analisar e otimizar resultados.
CONTEÚDO CURRICULAR
MATERIAIS E MÉTODOS

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.581/0001-40

ABAP
DE AÇAI DE PARAUAPEBAS

Coord. de Projetos Esp. Cap. Rec. Gestão da Convênios
Doc. Nº 275
Ass. Servidor

MATERIAL

- Palestras,
- Apostilas,
- Datashow.

METODOLOGIA

O curso de gastronomia será realizado na sede do grupo Mulheres de Atitude, localizado no Alto Bonito em Parauapebas. O instrutor será um profissional devidamente qualificado. A instituição, será a responsável pela gestão do curso em comento.

As aulas serão dialogadas, com base em material desenvolvido pelo docente para este público específico. Para facilitar a apresentação, o conteúdo será organizado em apresentações de slides, atendendo às necessidades e demandas de cada aula em particular. Todo o conteúdo teórico e prático do curso será realizado via apostila, cuja função atender as necessidades dos alunos e o ingresso dos mesmos ao mercado de trabalho.

Tabela

MODALIDADE	Nº DE VAGAS	LOCAL	BAIRRO	DIAS	HORÁRIOS
Marketing Digital	20	Sede Mulheres de Atitude	Alto Bonito	Segundas quartas sextas sábados	15:00 às 18:45
	20				19:00 às 22:45

AVALIAÇÃO

Frequência e participação nas aulas práticas, campo e teóricas, avaliação de conhecimento prova escrita e dinâmica em grupo.

PLÚBLICO ALVO: batedores de açaí com idade entre 18 até 60 anos der ambos os sexos.

EMENTA

- Fundamentos de Marketing Digital:
- Comportamento do Consumidor:
- Marketing de Conteúdo:
- Mídias Sociais:
- SEO (Otimização para Mecanismos de Busca):
- Marketing de Busca (SEM):
- E-mail Marketing

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico
Dec. Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Coord. de Projetos Esp. Cap. Hec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 27
Ass. Servidor

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

ANEXO II - MEMÓRIA DE CÁLCULO

Mês 01 - SETEMBRO/2025

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 01: RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	FORMA DE CONTRATAÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	(20%) INSS PATRONAL	VALOR TOTAL
Coordenador de Projeto	Prestador de Serviço	1	R$ 5.286,90	R$ 1.057,38	R$ 6.344,28
Instrutor de Gastronomia	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Instrutor de Marketing Digital	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Fotografo	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Digitador	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Contabilidade	Empresa	1	R$ 3.000,00	R$ -	R$ 3.000,00
Serviço de Assessoria Administrativa	Empresa	1	R$ 5.000,00	R$ -	R$ 5.000,00
TOTAL DA ATIVIDADE 01					**R$ 27.490,67**

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 02: SERVIÇOS DE TERCEIROS - CURSOS

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Apostilas com impressão colorida frente e verso, capa e contra capa de encadernação A4 (c/ 100 folhas cada), para os cursos de Gastronomia e Marketing Digital.	und	80	R$ 235,00	R$ 18.800,00
Camisa em dry fit, gola redonda, material fibra sintética composta de poliéster, poliamida e elastano. Tamanhos variados (P, M, G) com logo da instituição e descrição do projeto para os beneficiados	und	80	R$ 69,50	R$ 5.560,00
Banner com suporte e corda para suspensão, tamanho 0,8 x 1,2 m com identificação dos cursos	und	2	R$ 1.800,00	R$ 3.600,00
TOTAL DA ATIVIDADE 02				**R$ 27.960,00**

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 03: MATERIAL DE CONSUMO

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Bandana (touca) de tecido para cursos de gastronomia	und	40	R$ 35,20	R$ 1.408,00
Espátula	und	10	R$ 67,57	R$ 675,70
Luva descartável tamanho M (cx c/100)	und	13	R$ 94,00	R$ 1.222,00
Papel toalha interfolhada	und	10	R$ 15,00	R$ 150,00
TOTAL DA ATIVIDADE 03				**R$ 3.455,70**

RESUMO DAS DESPESAS - MÊS 01

ETAPA 1 : Recursos Humanos - Equipe Técnica	R$ 27.490,67
ETAPA 02 : Serviços de terceiros - Cursos	R$ 27.960,00
ETAPA 03: Material de consumo	R$ 3.455,70
TOTAL DAS DESPESAS - MÊS 01	**R$ 58.906,37**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Max Alves de Sousa
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/2025

Werber Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.[illegible]/0001-40

Doc. Nº 277
Ass. Servidor

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

ANEXO II - MEMÓRIA DE CÁLCULO

Mês 02 - OUTUBRO/2025

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 01: RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	FORMA DE CONTRATAÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	(20%) INSS PATRONAL	VALOR TOTAL
Coordenador de Projeto	Prestador de Serviço	1	R$ 5.286,90	R$ 1.057,38	R$ 6.344,28
Instrutor de Gastronomia	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Instrutor de Marketing Digital	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Fotografo	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Digitador	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Contabilidade	Empresa	1	R$ 3.000,00	R$ -	R$ 3.000,00
Serviço de Assessoria Administrativa	Empresa	1	R$ 5.000,00	R$ -	R$ 5.000,00
TOTAL DA ATIVIDADE 01					**R$ 27.490,67**
RESUMO DAS DESPESAS - MÊS 02					
ETAPA 01 : Recursos Humanos - Equipe Técnica					R$ 27.490,67
TOTAL DAS DESPESAS - MÊS 02					**R$ 27.490,67**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Max Alves de Sousa
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Dec. Nº 017/20...

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.[illegible]

Doc. Nº 278
Ass. Servidor

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

ANEXO II - MEMÓRIA DE CÁLCULO

Mês 03 - NOVEMBRO/2025

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 01: RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	FORMA DE CONTRATAÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	(20%) INSS PATRONAL	VALOR TOTAL
Coordenador de Projeto	Prestador de Serviço	1	R$ 5.286,90	R$ 1.057,38	R$ 6.344,28
Instrutor de Gastronomia	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Instrutor de Marketing Digital	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Fotografo	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Digitador	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Contabilidade	Empresa	1	R$ 3.000,00	R$ -	R$ 3.000,00
Serviço de Assessoria Administrativa	Empresa	1	R$ 5.000,00	R$ -	R$ 5.000,00
TOTAL DA ATIVIDADE 01					**R$ 27.490,67**
RESUMO DAS DESPESAS - MÊS 03					
ETAPA 01 : Recursos Humanos - Equipe Técnica					R$ 27.490,67
TOTAL DAS DESPESAS - MÊS 03					**R$ 27.490,67**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Decreto 03/2025

Warlys Suziana de Barros
Presidente - ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Doc. Nº 279

ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS

ANEXO II - MEMÓRIA DE CÁLCULO

Mês 04 - DEZEMBRO/2025

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 01: RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	FORMA DE CONTRATAÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	(20%) INSS PATRONAL	VALOR TOTAL
Coordenador de Projeto	Prestador de Serviço	1	R$ 5.286,90	R$ 1.057,38	R$ 6.344,28
Instrutor de Gastronomia	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Instrutor de Marketing Digital	Prestador de Serviço	1	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 3.215,20
Fotografo	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Digitador	(MEI)	1	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 3.358,00
Contabilidade	Empresa	1	R$ 3.000,00	R$ -	R$ 3.000,00
Serviço de Assessoria Administrativa	Empresa	1	R$ 5.000,00	R$ -	R$ 5.000,00
TOTAL DA ATIVIDADE 01					**R$ 27.490,67**

REPASSE: SEDEN - Secretaria Municipal de Desenvolvimento

ETAPA 03: SERVIÇOS DE TERCEIROS - EVENTO DE CERTIFICAÇÃO

PÚBLICO ALVO: 80 abatedores de açaí entre homens e mulheres adultos, residentes no município de Parauapebas.

DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Locação de equipamentos de sonorização (04 caixas de som 1.200 watts, 03 microfones sem fio, mesa de sonorização, cabeamentos com suporte do técnico para montagem e supervisão), para evento de certificação dos beneficiados pelo projeto (01 diária)	kit	1	R$ 4.500,00	R$ 4.500,00
Locação kit decoração do espaço com forros de mesas, flores, arranjos, vasos, cortinas, tapetes, torres decorativas interna e externa do local, painéis, para evento de certificação (01 diária)	kit	1	R$ 43.500,00	R$ 43.500,00
Locação de 43 jogos de mesas, com 4 cadeiras, toalhas de mesa e sobre por, capas de cadeiras, para confraternização e certificação do curso, (5 equipe técnica) (5 autoridades convidadas) para alunos e com 01 convidados cada.	jg	43	R$ 45,00	R$ 1.935,00
Serviço de alimentação (bolos, salgados, cachorros-quentes, canapés, refrigerantes e sucos) para o evento de certificação dos beneficiados pelo projeto. Público de pessoas: equipe técnica (05), convidados (05) e alunos com um covidado cada (160).	kit	170	R$ 45,00	R$ 7.650,00
Água mineral para o evento de certificação dos alunos	und	320	R$ 3,00	R$ 960,00
TOTAL DA ATIVIDADE 03				**R$ 58.545,00**

RESUMO DAS DESPESAS - MÊS 04	
ETAPA 01 : Recursos Humanos - Equipe Técnica	R$ 27.490,67
ETAPA 03: Serviços de terceiros - Evento de Certificação	R$ 58.545,00
TOTAL DAS DESPESAS - MÊS 04	**R$ 86.035,67**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Nº 017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.759.567/0001-40

Dept. de Projetos Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 280
Assinatura Servidor

ABAP	ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS	ANEXO III - PLANO DE APLICAÇÃO

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA

Código	Profissional	Atribuição	horas	Meses	Salário mensal	INSS Patronal (20%)	Custo Total
23 661 4020 2.340	Coordenador de Projeto	Prestador de Serviço	160H	4	R$ 5.286,90	R$ 1.057,38	R$ 25.377,12
23 661 4020 2.340	Instrutor de Gastronomia	Prestador de Serviço	120H	4	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 12.860,78
23 661 4020 2.340	Instrutor de Marketing Digital	Prestador de Serviço	120H	4	R$ 2.679,33	R$ 535,87	R$ 12.860,78
23 661 4020 2.340	Fotografo	(MEI)	120H	4	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 13.432,00
23 661 4020 2.340	Digitador	(MEI)	160H	4	R$ 3.358,00	R$ -	R$ 13.432,00
23 661 4020 2.340	Contabilidade	Empresa	Empresa	4	R$ 3.000,00	R$ -	R$ 12.000,00
23 661 4020 2.340	Serviço de Assessoria Administrativa	Empresa	Empresa	4	R$ 5.000,00	R$ -	R$ 20.000,00
	TOTAL RECURSOS HUMANOS						**R$ 109.962,69**

SERVIÇOS DE TERCEIROS - EVENTO DE OFICINAS

Código	Material de Consumo	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Custo Total
23 661 4020 2.340	Apostilas com impressão colorida frente e verso, capa e contra capa de encadernação A4 (c/ 100 folhas cada), para os cursos de Gastronomia e Marketing Digital.	und	80	R$ 235,00	R$ 18.800,00
23 661 4020 2.340	Camisa em dry fit, gola redonda, material fibra sintética composta de poliéster, poliamida e elastano. Tamanhos variados (P, M, G) com logo da instituição e descrição do projeto para os beneficiados	und	80	R$ 69,50	R$ 5.560,00
23 661 4020 2.340	Banner com suporte e corda para suspensão, tamanho 0,8 x 1,2 m com identificação dos cursos	und	2	R$ 1.800,00	R$ 3.600,00
	TOTAL SERVIÇOS DE TERCEIROS - CURSOS				**R$ 27.960,00**

SERVIÇOS DE TERCEIROS - EVENTO DE ENCERRAMENTO

Código	Material de Consumo	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Custo Total
23 661 4020 2.340	Locação de equipamentos de sonorização (04 caixas de som 1.200 watts, 03 microfones sem fio, mesa de sonorização, cabeamentos com suporte do técnico para montagem e supervisão), para evento de certificação dos beneficiados pelo projeto (01 diária)	kit	1	R$ 4.500,00	R$ 4.500,00
23 661 4020 2.340	Locação kit decoração do espaço com forros de mesas, flores, arranjos, vasos, cortinas, tapetes, torres decorativas interna e externa do local, painéis, para evento de certificação (01 diária)	kit	1	R$ 43.500,00	R$ 43.500,00
23 661 4020 2.340	Locação de 43 jogos de mesas, com 4 cadeiras, toalhas de mesa e sobre por, capas de cadeiras, para confraternização e certificação do curso, (5 equipe técnica) (5 autoridades convidadas) para alunos e com 01 convidados cada.	jg	43	R$ 45,00	R$ 1.935,00
23 661 4020 2.340	Serviço de alimentação (bolos, salgados, cachorros-quentes, canapés, refrigerantes e sucos) para o evento de certificação dos beneficiados pelo projeto. Público de pessoas: equipe técnica (05), convidados (05) e alunos com um covidado cada (160).	kit	170	R$ 45,00	R$ 7.650,00
23 661 4020 2.340	Água mineral para o evento de certificação dos alunos	und	320	R$ 3,00	R$ 960,00
	TOTAL SERVIÇOS DE TERCEIROS - EVENTO DE ENCERRAMENTO				**R$ 58.545,00**

MATERIAL DE CONSUMO - OFICINA GASTRONOMIA

Código	Material de Consumo	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Custo Total
23 661 4020 2.340	Bandana (touca) de tecido para cursos de gastronomia	und	40	R$ 35,20	R$ 1.408,00
23 661 4020 2.340	Espátula	und	10	R$ 67,57	R$ 675,70
23 661 4020 2.340	Luva descartável tamanho M (cx c/100)	und	13	R$ 94,00	R$ 1.222,00
23 661 4020 2.340	Papel toalha interfolhada	und	10	R$ 15,00	R$ 150,00
	TOTAL DE MATERIAL DE CONSUMO- OFICINA DE ZUMBA				**R$ 3.455,70**

TOTAL GERAL

RECURSOS HUMANOS - EQUIPE TÉCNICA	R$ 109.962,69
SERVIÇOS DE TERCEIROS - OFICINAS	R$ 27.960,00
SERVIÇOS DE TERCEIROS - EVENTO DE ENCERRAMENTO	R$ 58.545,00
MATERIAL DE CONSUMO - OFICINA GASTRONOMIA	R$ 3.455,70
TOTAL GERAL	**R$ 199.923,39**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Max Alves de Souza Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Doc. Nº 047/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.195.581/0001-40

Doc. Nº 281
Aes. Servidor

ABAP	ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS	ANEXO IV - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho

NATUREZA DA DESPESA	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	Total
RECURSOS HUMANOS					
Equipe Técnica	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 109.962,69
TOTAL MENSAL	**R$ 27.490,67**	**R$ 27.490,67**	**R$ 27.490,67**	**R$ 27.490,67**	**R$ 109.962,69**
SERVIÇOS DE TERCEIROS					
Cursos	R$ 27.960,00	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 27.960,00
Evento de certificação	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 58.545,00	R$ 58.545,00
TOTAL MENSAL	**R$ 27.960,00**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ 58.545,00**	**R$ 86.505,00**
RECURSOS MATERIAIS					
Material de consumo	R$ 3.455,70	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 3.455,70
TOTAL MENSAL	**R$ 3.455,70**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ 3.455,70**
TOTAL GERAL MENSAL	**R$ 58.906,37**	**R$ 27.490,67**	**R$ 27.490,67**	**R$ 86.035,67**	**R$ 199.923,39**

REPASSE

PARCELA	PG NO MÊS	REFERENTE AO MÊS	VALOR	DESTINAÇÃO
Única	SETEMBRO	ETEMBRO A DEZEMBR	R$ 199.923,39	Recursos humanos - equipe técnica Serviços de terceiros: cursos e certificação Recursos materiais - material de consumo

DOTAÇÃO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	TOTAL
04.334.4080.2.370	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 27.490,67	R$ 109.962,69
04.334.4080.2.370	R$ 27.960,00	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 27.960,00
04.334.4080.2.370	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 58.545,00	R$ 58.545,00
04.334.4080.2.370	R$ 3.455,70	R$ -	R$ -	R$ -	R$ 3.455,70
TOTAL	**R$ 58.906,37**	**R$ 27.490,67**	**R$ 27.490,67**	**R$ 86.035,67**	**R$ 199.923,39**

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

...za Silva
...pal de
...olvimento
...017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.739.381/0001-40

Gerl. de Projetos Esp. Cap. Rec. Gestão de Convênios
Doc. Nº 282
Ass. Servidor

ABAP DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS	ASSOCIAÇÃO DOS BATEDORES E VENDEDORES DE AÇAÍ DE PARAUAPEBAS	ANEXO V - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO				
META	**Etapa**	**ATIVIDADES**	**SETEMBRO**	**OUTUBRO**	**NOVEMBRO**	**DEZEMBRO**
META 01: Atender 80 abatedores de açaí, através dos cursos de gastronomia e marketing digital, afim de promover o acesso ao mercado de trabalho	Recursos Humanos - Equipe técnica	Coordenador de Projeto				
		Instrutor de Gastronomia				
		Instrutor de Marketing Digital				
		Fotografo				
		Digitador				
		Contabilidade				
		Serviço de Assessoria Administrativa				
	Serviços de terceiros - Eventp de Oficina	Apostilas com impressão colorida frente e verso, capa e contra capa de encadernação A4 (c/ 100 folhas cada), para os cursos de Gastronomia e Marketing Digital.				
		Camisa em dry fit, gola redonda, material fibra sintética composta de poliéster, poliamida e elastano. Tamanhos variados (P, M, G) com logo da instituição e descrição do projeto para os beneficiados				
		Banner com suporte e corda para suspensão, tamanho 0,8 x 1,2 m com identificação dos cursos				
	Serviços de terceiros - Evento de certificação	Locação de equipamentos de sonorização (04 caixas de som 1.200 watts, 03 microfones sem fio, mesa de sonorização, cabeamentos com suporte do técnico para montagem e supervisão), para evento de certificação dos beneficiados pelo projeto (01 diária)				
		Locação kit decoração do espaço com forros de mesas, flores, arranjos, vasos, cortinas, tapetes, torres decorativas interna e externa do local, painéis, para evento de certificação (01 diária)				
		Locação de 43 jogos de mesas, com 4 cadeiras, toalhas de mesa e sobre por, capas de cadeiras, para confraternização e certificação do curso, (5 equipe técnica) (5 autoridades convidadas) para alunos e com 01 convidados cada.				
		Serviço de alimentação (bolos, salgados, cachorros-quentes, canapés, refrigerantes e sucos) para o evento de certificação dos beneficiados pelo projeto. Público de pessoas: equipe técnica (05), convidados (05) e alunos com um covidado cada (160).				
		Água mineral para o evento de certificação dos alunos				
	Material de consumo - Oficina Gastronomia	Bandana (touca) de tecido para cursos de gastronomia				
		Espátula				
		Luva descartável tamanho M (cx c/100)				
		Papel toalha interfolhada				

Rua P11, Quadra 257, Lote 17, Cidade Jardim E-mail:Abap.associacao01@gmail.com

Alves de Souza Silva
Setário Municipal de
Desenvolvimento
017/2025

Werbet Santana de Barros
Presidente ABAP
CNPJ: 40.[illegible]001-40