



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS

PLANO DE TRABALHO

1 – DADOS CADASTRAIS DA CONCEDENTE		
ÓRGÃO CONCEDENTE: SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS		CNPJ: 05.469.845/0001-44
Endereço Eletrônico para Contato E-mail: convenios.serint@goias.gov.br		
ENDEREÇO: PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA: RUA 82, Nº 400, 6º ANDAR - SETOR SUL		
CIDADE: GOIÂNIA	CEP: 74.015.908	TELEFONE: (62) 3237-5819
NOME DO RESPONSÁVEL: ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR		CPF: 315.887.351-68
2 – DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE		
ENTIDADE PROPONENTE: ABRASEL – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES DE GOIÁS		CNPJ: 06.214.769/0001-99
ENDEREÇO: AV DEPUTADO JAMEL CECILIO, N. 3455 QUADRAC9 LOTE 2E SALA 311. EDIF FLAMBOYANT PARK BUSINESS - JD GOIAS		
CIDADE: GOIÂNIA - GO	CEP: 74.810-100	TELEFONE: 062-99928-4501
2.1 - DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL:		
NOME COMPLETO: DANILLO RAMOS MENDES		
RG: 3932709- SSP/GO		CPF: 003.034.871-43
ENDEREÇO: AV C 1, 00510 QD 39 LT 4 JARDIM AMERICA - GOIANIA GO		CEP: 74265-010
2.3 - CONTA CORRENTE ESPECÍFICA PARA O FOMENTO		
BANCO: Caixa Econômica Federal	AGÊNCIA:	C/C: 000573382619-0

0012		Operação: 1292
3 – IDENTIFICAÇÃO DO GESTOR INDICADO PELA PROPONENTE:		
NOME: DANILLO RAMOS MENDES		CPF: 003.034.871-43
VÍNCULO COM A PROPONENTE (ENTIDADE): PRESIDENTE DO CONSELHO ADMINISTRATIVO		
CEP: 74.810-100	TELEFONE: 62-99113-8357	E-mail: dir.executivogo@abrasel.com.br
4 – SÍNTESE DA PROPOSTA E DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROJETO		
VIGÊNCIA DA PARCERIA:	INÍCIO: APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA	
	TÉRMINO: 12 (DOZE) MESES APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA	
4.1 - OBJETO DA PARCERIA: Apoio para realização do Jantar da Cerimônia Solene do 43º Encontro Nacional da Abrasel.		
4.2 - DETALHAMENTO DO OBJETO:		
<p>A presente proposta tem como objeto a realização do Jantar da Cerimônia Solene do 43º Encontro Nacional da Abrasel, evento oficial promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel, a ser realizado na cidade de Goiânia/GO, entre os dias 25 e 27 de novembro de 2025.</p> <p>O Jantar Solene, com previsão de atendimento a 500 convidados, integra a programação oficial do Encontro Nacional e será realizado com o objetivo de recepcionar autoridades, lideranças empresariais, representantes de entidades de classe, investidores e profissionais do setor de alimentação fora do lar de todo o país, promovendo integração, celebração e fortalecimento institucional do segmento.</p> <p>Os recursos provenientes desta emenda parlamentar serão destinados à contratação de buffet especializado, abrangendo o fornecimento de estrutura gastronômica completa, incluindo serviço de jantar, coquetel de recepção, bebidas, equipe de atendimento, utensílios, montagem e desmontagem do espaço, além do suporte operacional necessário à execução do evento.</p> <p>O jantar contará com assinatura de chef contratado e apresentará menu elaborado com foco na valorização da gastronomia brasileira contemporânea, incluindo entradas, pratos principais e sobremesas de alto padrão, além de serviço de bebidas com água, refrigerantes, sucos, cervejas e chope.</p> <p>O evento terá ainda atrações culturais com artistas locais, compondo o caráter solene e festivo da noite, que marcará oficialmente a abertura do Encontro Nacional da Abrasel.</p>		

Todos os serviços e ações serão executados em conformidade com os princípios da economicidade, transparência e interesse público, sendo a contratação dos fornecedores e prestadores de serviço realizada conforme as normas aplicáveis, assegurando a plena realização e qualidade da cerimônia oficial do evento.

CARDÁPIO TÉCNICO BÁSICO PREVISTO (base para 500 pessoas)

Entradas / Finger Foods

- Minidegustações variadas;
- Queijos Ementhal, Gouda e Grana Padano com frutas e geleias;
- Brie folhado com favos de mel e castanhas;
- Rocambole de búfala com chancliche ao pesto de manjericão;
- Crudo de filé mignon com limão siciliano e tuile de parmesão;
- Roastbeef de maminha com pesto e tomatinhos confitados;
- Terrine de salmão com ricota e geleia de maracujá;
- Charcutaria (copa, salaminho e lombinho);
- Cuscuz marroquino com carne seca e legumes;
- Cesta de pães italianos e torradas.

Bebidas (recepção e jantar)

- Água com e sem gás;
- Refrigerantes (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná);
- Sucos (frutas vermelhas, maracujá, abacaxi com manjericão);
- Cervejas long neck (Stella Artois, Heineken ou Corona);
- Chope Brahma (barril com estrutura de serviço e copos).

Jantar Principal

- Arroz branco;
- Arroz com amêndoas laminadas;
- Filé bovino ao molho ferrugem com shimeji e crisps de alho-poró;
- Filé de robalo com purê de banana-da-terra e molho de limão siciliano;
- Fios de pupunha, cenoura e abobrinha na manteiga de ervas;
- Ravioli de ricota ao sugo e manjericão fresco;

- Salada verde com mini rúcula, mini agrião, pera, castanhas, gorgonzola e figo ao molho de iogurte.

Sobremesa

- Cheesecake desconstruído de limão (ou equivalente em qualidade e apresentação).

4.3 - METAS A SEREM ATINGIDAS:

1- Realizar o Jantar da Cerimônia Solene do 43º Encontro Nacional da Abrasel, recepcionando mais de 500 participantes, entre empresários, lideranças institucionais, autoridades públicas, investidores e representantes do setor de alimentação fora do lar de Goiás e de diversos estados brasileiros.

2- Proporcionar ambiente de integração e relacionamento estratégico entre os participantes, promovendo networking qualificado, fortalecimento de parcerias e geração de novas oportunidades de negócios para o setor.

3- Valorizar a gastronomia brasileira contemporânea e regional, por meio da contratação de buffet especializado e chef convidado, destacando produtos e ingredientes locais, e contribuindo para a promoção da culinária goiana como patrimônio cultural e ativo econômico.

4- Reforçar a imagem institucional da Abrasel e de Goiás como referências nacionais em gastronomia, turismo de negócios e inovação no setor de alimentação fora do lar, ampliando sua visibilidade junto a autoridades, imprensa e parceiros estratégicos.

5- Fomentar o desenvolvimento econômico e social local, por meio da contratação de fornecedores, prestadores de serviço e profissionais da cadeia produtiva de eventos, estimulando a economia criativa e a geração de renda no estado.

6- Dar suporte às ações institucionais e estratégicas da Abrasel, complementando as atividades do Encontro Nacional, que incluirão:

- Reuniões do Conselho de Administração Nacional da Abrasel, com deliberações executivas e institucionais;

- Planejamento Estratégico 2026–2029 da entidade, definindo diretrizes de atuação nacional;

- Palestras, painéis e atividades técnicas que fomentem inovação, sustentabilidade e crescimento do setor.

7- Consolidar Goiás como polo de referência nacional para a realização de eventos corporativos e gastronômicos do setor de alimentação fora do lar, fortalecendo sua posição estratégica no calendário nacional da Abrasel.

4.4 - JUSTIFICATIVA:

O setor de alimentação fora do lar é um dos principais geradores de emprego e renda no Brasil, especialmente no estado de Goiás, que se destaca pela força e diversidade de sua gastronomia. A realização do Jantar da Cerimônia Solene do 43º Encontro Nacional da Abrasel, em Goiânia, integra a programação oficial do evento e tem como finalidade valorizar o setor, promover a integração entre seus representantes e fortalecer o ambiente de negócios da alimentação fora do lar.

O jantar representa um momento institucional de celebração e relacionamento estratégico, reunindo autoridades, empresários, investidores, gestores e profissionais de todo o país, criando um espaço de networking qualificado, reconhecimento e promoção da gastronomia regional. Além de sua relevância simbólica, o evento gera impactos econômicos diretos e indiretos, impulsionando empresas locais de gastronomia, serviços e eventos, e movimentando a cadeia produtiva do turismo de negócios.

A destinação de recursos para a realização do jantar permitirá a contratação de buffet especializado e estrutura completa de recepção, assegurando qualidade, hospitalidade e visibilidade institucional compatíveis com a representatividade do encontro. Essa ação contribui para reforçar a imagem de Goiás como polo gastronômico e empreendedor, além de fortalecer o posicionamento da Abrasel como entidade promotora de desenvolvimento, inovação e integração nacional do setor.

Os resultados esperados incluem o fortalecimento das empresas locais, a valorização da culinária goiana, o fomento à economia criativa, e a geração de oportunidades de negócios e parcerias durante e após o evento, consolidando o Jantar Solene como um dos principais momentos de destaque do Encontro Nacional da Abrasel. A Associação possui capacidade técnica e gerencial para a execução do objeto.

4.5 - PÚBLICO-ALVO A SER BENEFICIADO:

O público-alvo do projeto é composto por empresários, gestores e profissionais do setor de alimentação fora do lar, abrangendo bares, restaurantes, lanchonetes, cafeterias e estabelecimentos afins de todo o Brasil, com destaque para o estado de Goiás, sede do evento.

Serão beneficiados diretamente:

- Empresários e representantes do setor participantes das caravanas estaduais e nacionais;
- Lideranças e dirigentes institucionais da Abrasel e de entidades parceiras;
- Fornecedores e prestadores de serviços vinculados à cadeia produtiva da gastronomia e dos eventos;
- Profissionais e colaboradores das empresas locais envolvidos nas etapas de produção, operação e atendimento do jantar;
- Chefs, cozinheiros, garçons e técnicos de apoio contratados para execução do serviço de buffet e logística do evento.

De forma indireta, o projeto beneficia a economia local e regional, impulsionando setores como hotelaria, transporte, alimentação, cultura e turismo, além de gerar visibilidade institucional para o estado de Goiás como referência nacional em hospitalidade, gastronomia e eventos corporativos do setor de alimentação fora do lar.

5 - DESCRIÇÃO DA REALIDADE:

1. Histórico da Organização da Sociedade Civil (OSC):

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel em Goiás é uma entidade sem fins lucrativos, fundada em 2005, com a missão de representar e desenvolver o setor de alimentação fora do lar no estado de Goiás. Atua com foco em três pilares principais: representatividade institucional, qualificação empresarial e promoção do setor, buscando tornar o ambiente de negócios mais favorável aos empreendedores do segmento.

A Abrasel em Goiás possui sede em Goiânia, com equipe técnica composta por profissionais especializados em gestão de projetos, eventos, comunicação e mobilização empresarial. Conta com mais de 250 associados ativos entre bares, restaurantes, cafeterias e estabelecimentos afins, e tem atuação constante em articulações

com o poder público, órgãos de regulamentação, instituições do setor produtivo e entidades de apoio ao empreendedorismo.

Entre os principais projetos realizados estão o Festival Brasil Sabor, o Goiânia Restaurant Week, o Goiânia Gastronômica, além de rodadas de negócios, encontros regionais e eventos técnicos voltados à capacitação empresarial e inovação no setor de alimentação.

2. Atuação na Assistência Social:

A Abrasel em GO mantém ações sociais voltadas ao fortalecimento de micro e pequenos empreendedores da gastronomia, principalmente por meio de projetos de capacitação gratuita, fomento à formalização de negócios e integração com políticas públicas de inclusão produtiva.

Durante a pandemia da COVID-19, a entidade atuou ativamente em campanhas de apoio ao setor, distribuindo cestas básicas a trabalhadores e promovendo mentorias e orientações gratuitas para retomada das atividades. Desenvolveu ainda ações em parceria com o Sebrae, Fecomércio, Sesc e Senac para ofertar cursos, consultorias e orientações sobre boas práticas sanitárias, gestão financeira e marketing digital.

Essas ações contaram com o apoio de parceiros como o Governo de Goiás, prefeituras municipais, e entidades privadas, resultando em milhares de beneficiários diretos e indiretos. Os projetos também contribuíram para a inclusão social de profissionais autônomos e para o desenvolvimento de negócios de impacto social.

3. Parcerias e Fontes de Recursos:

A Abrasel em Goiás possui ampla rede de parcerias institucionais, destacando-se os convênios com:

- Governo do Estado de Goiás;
- Prefeitura de Goiânia;
- Sistema S (Sebrae, Senac, Sesc, Fecomércio);
- Instituições de ensino superior e técnico;
- Iniciativa privada (fornecedores, distribuidores e redes de alimentação).

Os recursos financeiros da entidade são provenientes das contribuições associativas, patrocínios de eventos, apoio institucional em projetos com entidades públicas e privadas, e da venda de produtos e serviços voltados ao setor gastronômico.

A entidade possui experiência consolidada na gestão eficiente e transparente de recursos públicos e privados, com controles internos formalizados, prestação de contas regulares e equipe técnica habilitada para planejamento, execução e monitoramento de projetos.

6 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Etapa	Descrição	Duração		Indicador Físico	Quant.
		Início	Término		
1ª	Elaboração do projeto	01/07/2025	10/08/2025	Projeto Elaborado e Documentado	-
2ª	Contratação de prestadores de serviços	Após a publicação do Extrato do Fomento no Diário Oficial do Estado	Até 2 (três) meses após a publicação no Diário Oficial do Estado	Orçamentos Catalogados	-
3ª	Execução do Objeto	Após a contratação dos fornecedores	Até 27/11/2025	Evento Realizado	-
4ª	Fechamento do projeto	01/12/2025	10/12/2025	Emissão de Relatório de Prestação de Contas	-
5ª	Compilação e apresentação da prestação de contas	Após a finalização da execução do objeto/ aquisição dos bens	Antes do termino da vigência do Termo de Fomento	Envio de Documentos comprobatórios	-

7 – PLANO DE APLICAÇÃO

CONCEDENTE (R\$)	PROPONENTE (R\$)	TOTAL (R\$)
R\$ 100.000,00	-	R\$ 100.000,00

8 – DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

ESPECIFICAÇÃO	VALOR
Material de Consumo	-
Serviços de Terceiros – Pessoa Física	-
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 90.000,00
Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução	-
Equipamentos e Materiais Permanentes	-
TOTAL	R\$ 90.000,00

9 - DETALHAMENTO DAS DESPESAS**9.1 – SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA**

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	CARDÁPIO TÉCNICO BÁSICO PREVISTO (base para 500 pessoas)	1 Serviço	500 Pessoas	R\$ 180,00	R\$ 90.000,00
	Entradas / Finger Foods				

- Minidegustações variadas;
- Queijos Ementhal, Gouda e Grana Padano com frutas e geleias;
- Brie folhado com favos de mel e castanhas;
- Rocambole de búfala com chanclíche ao pesto de manjeriço;
- Crudo de filé mignon com limão siciliano e tuile de parmesão;
- Roastbeef de maminha com pesto e tomatinhos confitados;
- Terrine de salmão com ricota e geleia de maracujá;
- Charcutaria (copa, salaminho e lombinho);
- Cuscuz marroquino com carne seca e legumes;
- Cesta de pães italianos e torradas.

Bebidas (recepção e jantar)

- Água com e sem gás;
- Refrigerantes (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná);
- Sucos (frutas vermelhas, maracujá, abacaxi com manjeriço);
- Cervejas long neck (Stella Artois, Heineken ou Corona);
- Chope Brahma (barril com estrutura de serviço e copos).

Jantar Principal

- Arroz branco;
- Arroz com amêndoas laminadas;
- Filé bovino ao molho ferrugem com shimeji e crisps de alho-poró;
- Filé de robalo com purê de banana-da-terra e molho de limão siciliano;
- Fios de pupunha, cenoura e abobrinha na manteiga de ervas;
- Ravioli de ricota ao sugo e manjeriço fresco;

<ul style="list-style-type: none"> · Salada verde com mini rúcula, mini agrião, pera, castanhas, gorgonzola e figo ao molho de iogurte. · <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cheesecake desconstruído de limão (ou equivalente em qualidade e apresentação). 				
SUBTOTAL				RS 90.000,00

(*) Comprovar com Planilha de Memória de Cálculo demonstrando os salários nominais com todos os encargos sociais previstos no Art. 46, Inciso I da Lei nº 13.019/2014)

10 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE REPASSE CONCEDENTE
Parcela Única (até 30 dias após assinatura do Termo de Fomento)
R\$ 100.000,00

11 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE CONTRAPARTIDA DO PROPONENTE
-

12 – PEDE-SE APROVAÇÃO

Goiânia-GO, na data da assinatura eletrônica.

DANILLO RAMOS MENDES

Presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL)

13 – APROVAÇÃO DA CONCEDENTE

Goiânia-GO, na data da assinatura eletrônica.

ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR

Secretário de Estado de Relações Institucionais



Documento assinado eletronicamente por **DANILLO RAMOS MENDES, Usuário Externo**, em 19/11/2025, às 16:05, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR, Secretário (a) de Estado**, em 19/11/2025, às 17:33, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **82231087** e o código CRC **95EFC361**.

GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS
RUA 82 , PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, Nº 400 6º ANDAR - Bairro SETOR
CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - (32)3237-5851.



Referência: Processo nº 202500005015346



SEI 82231087