

Ofício nº 039/2023-SEMAGRI/SEMTUR/SECULT

Altamira – PA, 20 de abril de 2023.

Ilmo. Senhor

**JUSTINO DA SILVA BEQUIMAN**

Secretário Municipal de Administração e Finanças - SEMAF

Senhor Secretário,

Encaminhamos a V. S<sup>a</sup> a presente solicitação, juntamente com a devida justificativa e comprovações, para que seja providenciado o devido processo, com vista à Contratação de serviços de consultoria e assessoria técnica especializada para Diagnóstico e Avaliação, Planejamento e Curadoria Técnica e Supervisão da Execução, com cessão temporária, em caráter de exclusividade, da marca registrada no órgão competente “CHOCOLAT FESTIVAL” para realização, consecução e entrega da 2<sup>o</sup> edição do **CHOCOLAT XINGU FESTIVAL | FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU**, no período de 15 à 18 de junho de 2023, tudo conforme levantamento realizado por esta secretaria e suas devidas comprovações, conforme previsto em Lei.

O município de Altamira-PA, recebeu em 2022 pela primeira vez uma edição do maior evento de cacau e chocolate da América Latina, o Chocolat Festival. Batizado de Chocolat Xingu, o festival aconteceu entre os dias 30 de junho a 3 de julho de 2022, reunindo especialistas, produtores do ramo e consumidores de cacau e chocolate de origem. Durante todo o evento, produtores, chocolateiros, pequenos produtores, empreendedores, chefs especializados, pesquisadores e técnicos puderam acompanhar o que as dezenas de expositores têm a apresentar sobre as inovações e a tradicional cultura fascinante do cacau e do chocolate. Visando fomentar os negócios da cacauicultura na região, com a comercialização de chocolate e outros derivados de cacau, o Chocolat Xingu, promove experiências diversas, como cursos, oficinas de iniciação ao aprofundamento na produção de chocolate de origem, a partir da amêndoa do cacau promovidas pelo evento e executadas, gratuitamente, por parceiros de redes técnicas de ensino palestras e workshops, e debates sobre o tema, visando informar e capacitar os produtores de CACAU do Município e região, uma vez que a cacauicultura é uma atividade que movimenta a economia na região da Transamazônica, gerando emprego e renda. A região maior produtora de cacau do Pará tem necessidade de seus produtores buscarem novas alternativas para diversificar a comercialização de seu produto e conferir maior valor à cadeia produtiva do cacau. O incentivo à produção de chocolate regional tem potencial como atrativo para o turismo, bem como para o desenvolvimento da cultura agroalimentar necessitando, pois, maior divulgação do produto em âmbito regional, nacional e internacional, a exemplo do fomento de eventos, como festivais ligados ao setor, que proporcionem veicular a criatividade em torno da produção do chocolate e demais derivados do cacau, como geleias, suco, licor e mel de cacau, além do artesanato associado também à folha das árvores do fruto. Dentre os municípios do Pará, Altamira pode ser considerado o polo receptivo da região por concentrar os principais serviços e infraestrutura, como aeroporto, empresas de locação de carros e maior quantitativo de hotéis.

---

Portanto, será de fundamental importância a realização da segunda edição do CHOCOLAT XINGU FESTIVAL em Altamira, no Pará, maior cidade da transamazônica e maior município do Brasil, do principal e maior evento sobre cacau e chocolate do Brasil e América Latina: o CHOCOLAT FESTIVAL – FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU, promovendo um emergente alinhamento nas iniciativas públicas e privadas no incentivo à produção de cacau de qualidade, derivados e chocolate de origem, possibilitando que a região ascenda a um grande polo de atração de investimentos, beneficiando toda cadeia produtiva, impulsionando o turismo e a economia como um todo, priorizando a inclusão e participação dos agricultores familiares e da comunidade em geral.

Após mais de uma década realizando o Chocolat Festival no país, com mais de 27 edições em 2022, possui um consolidado relacionamento e parceria com todos os principais atores da cadeia produtiva, no Brasil e no mundo. Durante cinco dias, produtores, empreendedores, redes de atacado e varejo, agricultores de pequeno, médio e grande porte, representantes do poder público, privado e da sociedade civil organizada podem compartilhar experiências e divulgar as melhores práticas para a entrega de produtos cada vez mais sustentáveis e rentáveis, tendo promovido cooperativas, associações e comunidades que dependem diretamente dessas atividades. Em suma, ações transversais que visam dar um incremento a economia transamazônica e à movimentação do agronegócio regional, em consonância com a agricultura familiar em bases sustentáveis.

A fim de ensejar um contrato de forma idônea, transparente e ágil, apresento a **MVU EMPREENDIMENTOS LTDA** CNPJ: 03.501.530/0001-01, detentora da marca e exclusiva na organização do evento, a qual organiza desde 2009 o **CHOCOLAT FESTIVAL** com a missão de construir uma plataforma de fomento que impulse toda a revitalização da cadeia produtiva do cacau em bases sustentáveis, gerando perspectiva de crescimento do segmento de chocolate de origem. A decisão da contratação é justificada em virtude da mesma apresentar elementos e razões, por meio de documentos, que a credencia como a organização privada com mais expertise, capacidade técnica, qualificação dos quadros profissionais e rede de relacionamento, para consulta, planejamento, contratações e execução dos mais variados eventos especializados nos segmentos de cacau e chocolate, sendo, portanto, a mais indicada em âmbito nacional, e até internacional. Destaque para a organização privada detentora da marca **CHOCOLAT FESTIVAL – Festival Internacional do Chocolate e Cacau** (INPI N°. 912332727), atualmente o maior evento sobre a cadeia do chocolate e cacau da América Latina. Executou a organização de todas as edições do referido evento, desde 2009, quando foi criado, o que proporciona amplo conhecimento do negócio, do mercado produtor de amêndoas e de chocolate, dos principais e mais conceituados atores do setor, a sua evolução e tendências; Trata-se de empresa que executa objeto revestido de singularidade, inserindo-se propriamente dentro do segmento de organização de feiras, congressos, seminários e eventos em geral, associados à especialidade do cacau e chocolate e com

---

detenção de marca exclusiva para a realização do Festival Internacional do Chocolate e Cacau, preservando-se todas as características e peculiaridades de sua autoria para a consecução do evento.

Os experientes profissionais que compõe o seu quadro de colaboradores e parceiros, a partir do seu fundador, realizam, há mais de 20 anos, pesquisas em mercados – cidades, estados e países, que têm no chocolate e cacau um relevante ativo na sua base econômica, como Ilhéus, Gramado, São Paulo, Belém; Bélgica, França, Argentina, Espanha, Estados Unidos, Inglaterra, dentre outros, aprimorando e atualizando os seus conhecimentos para aplicar nos projetos e eventos. Tendo o considerável histórico a saber: Fundada em 1994, tem mais de 25 anos de mercado, o que permitiu sólidos e criteriosos relacionamentos com centenas de qualificados fornecedores, prestadores de serviços, profissionais de alto nível técnico, referências nas áreas em que atua, tanto na iniciativa pública quanto privada, o que resulta em agilidade nas contratações, melhor custo x benefício, maior economia e objetivos alcançados; - Organiza as principais missões empresariais do Brasil para os principais eventos internacionais do segmento de cacau e chocolate, de sorte que, desde 2009, promove a participação do país em todas as edições do Salon du Chocolat de Paris, na França, principal evento do setor no mundo, do qual detém a exclusividade da marca na representação para o Brasil, bem como, é a única empresa nacional que desenvolve um projeto em forma de missão técnica e empresarial, a missão Chocolat Festival 'CACAU DO BRASIL' (carta de exclusividade em anexo, emitida pela APC – Associação dos Produtores de Cacau, detentora da marca conforme INPI N°. 904090809), com a organização de um programa de alto padrão técnico, com execução com um estande arquitetonicamente exclusivo e destacado no referido evento, visita à fábricas e empresas do setor, reuniões com entidades, investidores, promove encontros de negócios, disponibiliza estrutura completa de suporte material e recursos humanos devidamente capacitados, ressaltando a sua expertise singular em eventos de alto padrão e grande porte como esse; são mais de 500 expositores, de 60 países e diversas atrações para um público em torno de 150 mil visitantes por edição e 7,5 milhões desde a primeira edição em 1994; - Viabilizou, por intermédio de parcerias, termo de colaboração, cooperações ou convênios, a participação do Brasil em outros grandes eventos europeus. Em 2017, planejou e executou o projeto Cacau do Brasil (carta de exclusividade em anexo, emitida pela APC – Associação dos Produtores de Cacau, detentora da marca), como no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, em Portugal, que recebe cerca 80 mil visitantes por edição e gera anualmente receitas diretas e indiretas estimadas em 3,5 milhões de euros para economia local; Nas edições em que foi realizado, promoveu o cacau do Brasil, o turismo e levou a milhares de pessoas conhecimento e informação sobre a matéria prima do chocolate, chocolate de

---

origem, além de relacionamento com os expositores da feira: No ano de 2018, prospectou e executou a participação da Bahia no evento O Chocolate em Lisboa, na capital portuguesa, apresentando novas marcas de chocolate do estado produtor, promoveu rodada de negócios entre marcas internacionais e produtores de cacau, levou chefs brasileiros para proferirem palestras sobre os diferenciais dos nossos chocolates e cacau, servindo, portanto, de âncora à integração do país nesse segmento de capital importância para a circulação de riqueza, o que se corrobora justamente por ser detentora de um projeto sólido que consegue estruturar, segundo os mínimos detalhes, a valorização da cultura do cacau e do chocolate: - Planejou e organizou o Projeto Vila Cacau, no sul da Bahia, para divulgar e comercializar produtos de cooperativas e associações da agricultura familiar e pequenos produtores, gerando emprego, renda e oportunidades; - Planejou e organizou, de 2017 à 2019, o evento CHOCOSUMMER, uma feira de chocolate na alta estação da Bahia, quando o fluxo de visitantes do Brasil e do mundo é maior, gerando negócios para mais de 50 pequenos expositores, na sua maioria marcas de chocolate de origem, artesãos, artistas e com atividades culturais, como apresentações de artistas regionais e exposição de artes e fotografia com o cacau como tema, encantando e educando visitantes de todas as partes; - Realizou eventos de chocolate e cacau em várias cidades da Bahia, como Ipiaú, Gandú, Camacã, estimulando o empreendedorismo e levando capacitação e treinamento para produtores de cacau e chocolate; - Planejou e executou o NIBS, um evento sobre empreendedorismo, tecnologia, inovação e turismo, aplicados aos setores de cacau, chocolate e outros produtos; - Organizou integralmente o “III Congresso Brasileiro do Cacau”, para a CEPLAC (COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA), Órgão Federal de pesquisa sobre a lavoura do Cacau, sendo uma das mais respeitadas instituições do mundo nesta especialidade, eis detém objetivo institucional de promoção do desenvolvimento rural sustentável das regiões produtoras de cacau no Brasil; - Promove e coordena treinamentos, aulas, palestras com grandes chefs de cozinha do Brasil e exterior, premiados e reconhecidos por todo o mercado, além de apresentar novos chefs e profissionais com potencial de desenvolvimento, dentro de programas de incentivo nos principais projetos; - Planejou, organizou, executou, realizou e realiza projetos, contratada - ou em parceria, por conceituadas entidades nacionais e internacionais, como a CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, APC – Associação dos Produtores de Cacau, Costa do Cacau Convention & Visitors Bureau, Sebrae, Instituto Biofábrica do Cacau, Associação de Turismo de Ilhéus, Sindicato Rural de Ilhéus, Sindicato Rural de Ipiaú, Sindicato Rural de Camacã, Governo do Estado da Bahia, Governo do Estado do Pará, Centro de Inovação do Cacau, Instituto Federal Baiano, Associação Comercial de Ilhéus, Município de Ilhéus, SEBRAE, Instituto do Chocolate, Cooperativa de Agricultura Familiar da Bahia, dentre tantas, a primeira edição do **CHOCOLAT**

---

**XINGU FESTIVAL | FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU**, no período de 30 junho a 03 de julho de 2022, no Município de Altamira, pela primeira vez na região da Transamazônica, colocando o maior município do Brasil, no circuito internacional dos eventos de cacau e chocolate. Onde em sua primeira edição, contou com mais de 40 mil visitantes, promoveu a comercialização de cacau e seus derivados, movimentando mais de 3 milhões em negócios, Sendo uma referência na conduta e trato de recursos públicos; modelo de transparência nas ações e contratações; competência reconhecida na execução dos projetos e excelência nas prestações de contas, seja no âmbito financeiro, com todas as comprovações e justificativas, bem como nos relatórios completos, registros detalhados, acervo de materiais produzidos e ações realizadas.

Sem mais, aguardamos resposta e reiteramos os nossos votos de estima e consideração.



**Marconio Paiva da Silva**  
Secretário Mun. de Agricultura  
Dec. nº 1929/2022

**MARCÔNIO PAIVA DA SILVA**  
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento- SEMAGI.



**Eliana Socorro Couto**  
Max.: 152568-9  
Secretária Municipal  
SEMUR/Altamira

**ELIANA SOCORRO COUTO GONÇALVES**  
Secretária Municipal de Turismo- SEMTUR.



**Marcelo Souza Dias**  
Secretário Municipal de Cultura  
**MARCELO SOUZA DIAS**  
Secretário de Cultura-SECULT.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

Contratação de serviços de consultoria e assessoria técnica especializada para Diagnóstico e Avaliação, Planejamento e Curadoria Técnica e Supervisão da Execução, com cessão temporária, em caráter de exclusividade, da marca registrada no órgão competente “CHOCOLAT FESTIVAL” para realização, consecução e entrega da 2º edição CHOCOLAT XINGU FESTIVAL | FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU, no período de 15 à 18 de junho de 2023.

### 2. JUSTIFICATIVA

O despertar crescente de consumo mais consciente e diferenciado, vinculado à cultura e à sustentabilidade de produtos ligados à ORIGEM vem promovendo a valorização de determinados produtos e facilitado o acesso a mercados em todo o mundo. Atualmente, apesar de todo o processo de globalização no mundo, as tendências de consumo apontam para a valorização de produtos regionais, de pequenos e médios produtores que trabalham com controle de qualidade em toda a cadeia produtiva e além disso se unam em clusters, que pode ser entendido como uma aglomeração geográfica de empresas, como estratégia de desenvolvimento e fortalecimento econômico de uma região. Estas tendências, vem ao encontro do comportamento de um consumidor cada vez mais informado e consciente quanto às suas escolhas e também se aproxima do conceito de regionalização, que confere credibilidade aos produtos.

Assim como o café, vinho, cachaça, os chocolates são avaliados não só pela habilidade do fabricante, mas também pela origem, região, tipo de solo, variedade, percentual e safra do cacau. Uma preferência mundial, o chocolate de origem se destaca por suas peculiaridades, aromas, sabores, tradição e história. O Chocolate será um dos produtos de destaque no CHOCOLAT FESTIVAL

O Brasil atualmente ocupa a sétima posição de maior produtor de cacau e chocolate do mundo. Cultuado por milênios e cultivado por séculos, o cacau é a base de uma cadeia produtiva que movimentada mundialmente mais de 100 bilhões de dólares por ano, alcançando neste século um protagonismo jamais visto. A cadeia do cacau gera R\$ 18 bilhões em valor bruto de produção agropecuária e mais de 300 mil empregos. Sem considerar que mercados gigantes, como China, Rússia e Índia, quase 40% da população mundial, ainda são alguns dos menores consumidores per capita do planeta, registrando, contudo, crescimento ano após ano.

O país possui variedades de cacau produtivas e resistentes às pragas, inovações tecnológicas em sistemas de produção e desenvolvimento de técnicas pós-colheita. Esses fatores, aliados ao acompanhamento e orientação oferecidos aos produtores, fizeram com que a qualidade do cacau produzido no Brasil seja comparada hoje à dos melhores produtores do mundo.

A produção de cacau brasileira teve o seu auge na década de 60 (1961-1969), quando o país ocupava a liderança global desse mercado; hoje, liderado por Costa do Marfim, na África. Esse dinamismo foi fruto de uma área plantada, à época, de quase meio milhão de hectares.

Apesar do melhor desempenho produtivo do país africano, a maior área plantada em terras brasileiras fez com que o nosso país sustentasse o posto de maior produtor global por uma década. No entanto, a posição de liderança brasileira era frágil, uma vez que a diferença em área plantada nesse período não era expressiva e o país africano vinha registrando produtividade maior que a do Brasil.

Fruta de importância histórica para o desenvolvimento brasileiro, com 90 mil agricultores atualmente cultivando cacau, o país detém também a maior taxa de incremento de consumo de chocolate per capita do mundo, processando, portanto, todo cacau produzido, sendo necessário importar de Gana e Costa do Marfim uma parte para atender a demanda das processadoras.



Uma queda drástica na produção ocorreu em virtude de uma praga, conhecida como Vassoura de Bruxa, que devastou as plantações de cacau no sul da Bahia, maior produtor brasileiro nesse período de crise, de 1990 a 2010, a partir de quando começa haver uma recuperação com a renovação das plantações com plantas resistentes na Bahia, uma expansão acelerada no estado do Pará e novas zonas produtoras.

O Brasil tem atualmente cinco relevantes estados produtores de cacau, com experimentos em outros. Os estados da Bahia e do Pará são os maiores produtores com cerca de 85% da produção nacional. Espírito Santo, Rondônia e Amazonas respondem por outros 15%.

A produção de cacau no Brasil já existe em 14 estados, estando em franca expansão, com mais de 95% das áreas cultivadas por pequenos agricultores e agricultores familiares.

Descrito como o Alimento dos Deuses (cientificamente *Theobroma Cacao*), o cacau é a matéria prima e principal ingrediente para produção do ouro negro: o chocolate.

O chocolate é consumido do norte ao sul do país, e já produzido também em diversas cidades, em todas as regiões, graças ao acesso aos equipamentos de menor custo, tamanhos reduzidos e fácil manuseio, tendo surgido, apenas entre 2010 e 2021, mais de 250 marcas de chocolate por todo Brasil, de qualidade equivalente aos melhores do mundo, muitos sendo premiados internacionalmente, além de diversos outros produtos derivados do cacau, como mel, nibs, polpa, amêndoas gourmet, chás, aguardentes, vinagres, dentre outras tantas maravilhas da criativa gastronomia brasileira.

Estados brasileiros como a Bahia, Pará, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, São Paulo, Rondônia, Santa Catarina, ou cidades como Altamira, Medicilândia, Belém, Ilhéus, Salvador, Linhares, Gramado, Campos do Jordão ou Brasília e São Paulo, se destacam por serem grandes produtores de cacau e/ou chocolate, grandes consumidores ou terem alguma relação com a fruta e seus derivados, cultural, histórica ou economicamente, além das iniciativas empreendedoras que surgem todos os dias, por todo país, com lojas de chocolates, pequenas, médias e grandes fábricas, confeitários especializados, novos chefs com projetos criativos e inovadores, rotas turísticas e equipamentos temáticos, como hotéis e cafeterias.

Os países europeus também são fundamentais para o Brasil, como referência na produção, no desenvolvimento de novos produtos, definindo tendências de mercado e o mais importante: com imenso potencial para importar o nosso cacau de qualidade, impactando na economia do país, estados e cidades, e na vida dos que já produzem amêndoas de excelência, como, também, na importação dos chocolates e derivados de origem Brasil, com sabores únicos de cada região, valorizando, assim, os ‘terroirs’.

O acelerado e expressivo crescimento da cadeia produtiva do cacau ao chocolate, com o significativo aumento na produção de cacau, melhoria na qualidade das amêndoas - nos últimos anos classificadas entre as melhores do mundo nos concursos internacionais, o estreitamento de relações entre produtores do país inteiro discutindo temas comuns e trocando informações e aprendizados; um oferta jamais vistas de cursos, palestras, ‘cases’ de sucesso nacionais e mundiais, o contato com pesquisadores

e estudiosos de referência, bem como o surgimento de mais de 250 marcas de chocolate premium, de 2009 à 2021, todas de qualidade e a partir do cacau, algo inédito no país das commodities, gerando emprego, renda e estimulando o empreendedorismo, sendo muitas dessas marcas premiadas em todo o mundo, deu-se a partir de um fato indiscutível e unânime: o surgimento de um dos principais projetos do Origem Week, o Chocolat Festival – Festival Internacional do Chocolate e Cacau, em Ilhéus, sul da Bahia, em 2009.

O Chocolat Festival | **Festival Internacional do Chocolate e Cacau**, surgiu na Bahia, em Ilhéus, quando não havia no país mais do que 5 marcas de chocolate de origem, bean to bar, tree to bar, ou algo do gênero, e o que pautava o tema cacau à época era: a crise da Vassoura de Bruxa, as dívidas dos produtores, os preços baixos, a falta de assistência técnica e a queda na produção. Chocolate era um produto de grande indústria e redes, os artesanais em Gramado e Campos do



Jordão, além dos utilizados em sobremesas, bolos; e raros tabletes importados da Europa, que já valorizavam o maior teor de cacau.

O desafio era desenvolver as ferramentas e as condições para estimular a verticalização da produção e agregar valor ao cacau, já previsto e estudado em centros de pesquisa como a CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, órgão federal do setor, promover a cultura e o turismo de experiência, transformando a cadeia produtiva e reposicionando a cacauicultura brasileira e a indústria do chocolate em outro patamar, da produção e industrialização ao consumo.

O projeto Chocolat Festival é realizado nos principais estados produtores de cacau e consumidores de chocolate, e já é o maior evento sobre o cacau chocolate de origem do Brasil e América Latina. Já em 2022, atingiu a meta de 27 edições, incentivando o consumo, promovendo a indústria, o agronegócio, o turismo e a gastronomia nas cidades de Salvador/BA, Altamira/PA e Linhares/ES, além de lançar a primeira edição na Europa, em Porto/Portugal. Todo o sucesso dessas edições geraram cerca de 50 milhões em negócios diretos e indiretos, 85 milhões de mídia espontânea em veículos do Brasil e exterior.

As mais variadas atividades, ações e atrações compõem o projeto, destinadas à negócios B2B (negócios para empresas) e B2C (vendas para consumidor final), capacitações em vários níveis e modelos, premiações, imersões, treinamentos, exposições, palestras, atividades culturais, com formatos e conteúdos originais, desenvolvidos e aprimorados a cada consultoria e projeto, customizados para atender realidades específicas, públicos específicos, estágios diferentes de desenvolvimento, necessidades e objetivos de cada estado, região ou cidade onde é realizado, imprimindo assim um modelo mais eficaz, produtivo, viável e economicamente sustentável para todos os envolvidos.

A história do cacau no Pará é contada e vivenciada principalmente na região da Transamazônica, sendo a região que concentra a maior quantidade de área plantada de cacau no Pará, e também a de maior produtividade.

É importante ressaltar que na região Transamazônica se percebe que os pequenos agricultores ficam condicionados a uma lógica de produção e comercialização imposta por moageiras transnacionais, cuja única finalidade é produzir amêndoas para atender o comércio internacional de cacau, modelo que não oferece alternativas de desenvolvimento local sustentado. Diante desse cenário é de suma importância ter como alternativa o turismo associado à cadeia produtiva “do cacau ao chocolate” onde poderia se configurar como alternativa capaz de contribuir com o desenvolvimento local na região da Transamazônica. A cadeia de produção do cacau pode ser potencializada se associada à atividade turística na região, pois esta auxilia na valorização cultural, maior participação do produtor na cadeia econômica e disseminação do produto de origem Amazônia. O mercado do turismo busca cada vez mais consumir produtos de qualidade e ter experiências de vivência em torno de produtos locais. Quando se observa a demanda das localidades produtoras do cacau onde a cadeia inicia e se encerra dentro dessa comunidade, naturalmente, cria-se uma demanda turística pela busca da origem destes produtos. Por outro lado, a dinâmica da região também está associada ao turismo, devido a sua riqueza cultural, histórica e natural, porém, com iniciativas e evidências ainda tímidas de desenvolvimento. Entendemos a importância de potencializar a atividade turística associada à cadeia produtiva do cacau na Transamazônica, mas também associada à riqueza cultural, à história e às belezas naturais da região.

O turismo na região Transamazônica pode ser considerado uma alternativa para o desenvolvimento local, pois possibilita gerar emprego e renda para a população ligada diretamente ao setor, mas também incrementa outras atividades econômicas, como é o caso da produção do cacau e do chocolate. A diversificação por meio do turismo surge, por um lado, como uma alternativa para os pequenos e médios produtores se adaptarem às novas condições de mercado e, por outro, em razão dos diversos segmentos da atividade turística, surge para valorizar a relação entre produto e território, atrelada ao resgate de valores históricos e culturais e à valorização do





patrimônio natural regional. Tendo em vista estes aspectos, o turismo pode beneficiar o desenvolvimento sustentável local, utilizando-se do potencial que existe na região, como a diversidade dos atrativos naturais, riquezas culturais e paisagens características amazônicas, a exemplo dos rios, quedas d'água e cavernas. Ou seja, é uma atividade que pode contribuir para a valorização das populações locais e de sua cultura e promover ações que estimulem a conservação ambiental.

A cacauicultura é uma atividade que movimenta a economia na região da Transamazônica, gerando emprego e renda. A região maior produtora de cacau do Pará tem necessidade de seus produtores buscarem novas alternativas para diversificar a comercialização de seu produto e conferir maior valor à cadeia produtiva do cacau. O incentivo à produção de chocolate regional tem potencial como atrativo para o turismo, bem como para o desenvolvimento da cultura agroalimentar necessitando, pois, maior divulgação do produto em âmbito regional, nacional e internacional, a exemplo do fomento de eventos, como festivais ligados ao setor, que proporcionem veicular a criatividade em torno da produção do chocolate e demais derivados do cacau, como geleias, suco, licor e mel de cacau, além do artesanato associado também à folha das árvores do fruto. Dentre os municípios do Pará, Altamira pode ser considerado o polo receptivo da região por concentrar os principais serviços e infraestrutura, como aeroporto, empresas de locação de carros e maior quantitativo de hotéis, onde em sua primeira edição no município, o evento alcançou :

1. Mais de 40 mil pessoas passaram pelos corredores do festival durante os quatro dias de evento;
2. Mais de 100 produtos e serviços foram apresentados ao público, proporcionando diversas negociações entre produtores da região;
3. Empresas nacionais e multinacionais sinalizaram positivamente para a qualidade da produção da Transamazônica;
4. Ótimos resultados de comercialização junto aos expositores e parceiros, movimentando mais de 3 milhões em negócios diretos e indiretos;
5. Moradores de Altamira que foram prestigiar o evento ficaram surpresos com a grandeza do festival, apontando para 92% entre excelente e muito bom;
6. A região conseguiu mostrar ao mundo o seu potencial econômico, além de ter gerado interesse pelas riquezas naturais;
7. Promoveu na cidade de Altamira um cenário de referência em debates, palestras, cursos sobre diversos temas relacionados ao próprio setor;
8. A cultura dos municípios da região ficou em evidência nos principais meios de comunicação;
9. Realizou intercâmbios técnicos e científicos;
10. Capacitou e preparou os principais atores do setor para as tomadas de decisões e planejamentos dos negócios gerando novas oportunidades de trabalho e renda;
11. Promoveu a qualificação social e profissional em torno de 150 certificações profissionais;
12. Presença de visitantes de vários estados;
13. Desenvolveu nos mais de 2 mil inscritos competências de liderança, oferecendo as habilidades necessárias para se tornarem líderes empreendedores e visionários impactando a economia;
14. Surgiram após o evento novos empreendimentos e valorização de outros, diversificando as atividades, com o turismo rural, de gastronomia, lazer, pesquisa e negócios.
15. Altamira junto com a Transamazônica e os municípios ingressaram no cenário do chocolate e do cacau internacional;



16. Fomentou negócios do cacau e chocolate, apresentou trabalho dos pequenos e médios produtores locais, fortaleceu o turismo e incrementou - em muito, a economia da cidade de Altamira;
17. As marcas locais selecionadas pela Prefeitura para expor no evento se destacaram pela qualidade dos produtos, produção responsável, atestando compromisso socioambiental. Além disso, ofereceram variedade de produtos como barras, bombons, nibs e opções inclusivas, inovaram na combinação de sabores típicos da região transamazônica e diferentes métodos de fabricação em sua produção – e na estética dos produtos, criaram uma experiência singular e multissensorial;
18. Comparecimento de grandes veículos de várias partes do país de diferentes segmentos: Turismo, economia, agronegócio e gastronomia. A divulgação gerou seguintes resultados: 140 publicações em sites, 13 matérias em jornais, 8 notas em blogs, 4 matéria em revistas, 1 matérias em TV e 1 matéria de rádio, com um total de AD VALUE - R\$ 1,86 milhões;
19. Geração de conteúdo aos influenciadores digitais da cidade de Altamira e região Transamazônica, colocando em pauta o assunto cacau, chocolate, gastronomia, artesanato, cultura e diversos outros para os seguidores de classes etárias variadas;
20. Nenhuma ocorrência policial registrada durante o período do evento;
21. Ofereceu à comunidade e seus visitantes uma diferenciada e atraente opção de lazer e entretenimento;
22. E o mais importante: o impacto absolutamente positivo na vida de milhares de pequenos produtores e agricultores familiares da região do Xingú, proporcionando a todos: mais conhecimentos, oportunidades, perspectivas, esperança, sonhos realizados e por realizar.

Durante quatro dias, o maior evento profissional dessa área reuniu consumidores, especialistas e produtores, gerando oportunidade para discutir a industrialização, a verticalização da produção e, conseqüentemente, a visibilidade do chocolate de origem transamazônico e fomentou negócios da cacauicultura, resultando em números expressivos, além de uma programação completa com experiências sensoriais, uma série de atividades culturais, exposições históricas e artísticas, cursos de capacitação e palestras com grandes especialistas nacionais e internacionais discutindo as principais tendências do mundo do chocolate, a realização de workshops de gastronomia com chefs renomados, fóruns, rodadas de negócios e minicursos. As atividades capacitaram representantes de associações, cooperativas, estudantes, produtores e profissionais da área, cerca de 2 mil pessoas participaram das oficinas técnicas, tecnológicas e gastronômicas.

Portanto será de fundamental importância a realização da segunda edição do CHOCOLAT XINGU FESTIVAL em Altamira, no Pará, maior cidade da transamazônica e maior município do Brasil, do principal e maior evento sobre cacau e chocolate do Brasil e América Latina: o CHOCOLAT FESTIVAL – FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU, promovendo um emergente alinhamento nas iniciativas públicas e privadas no incentivo à produção de cacau de qualidade, derivados e chocolate de origem, possibilitando que a região ascenda a um grande polo de atração de investimentos, beneficiando toda cadeia produtiva, impulsionando o turismo e a economia como um todo, priorizando a inclusão e participação dos agricultores familiares e da comunidade em geral. Uma vez que na sua primeira edição o CHOCOLAT XINGU FESTIVAL, pela primeira vez na região da Transamazônica, colocou o maior município do Brasil, no circuito internacional dos eventos de cacau e chocolate, onde contou com mais de 40 mil visitantes, promoveu a comercialização de cacau e seus derivados, movimentando mais de 3 milhões em negócios



### **3. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

3.1. O projeto compreende 3 etapas – **Diagnóstico, Planejamento e Execução**, fundamentais para implementação desta plataforma que promove, de maneira consistente, sustentável e duradoura:

**Transformação cultural** – Da cadeia produtiva à população em geral; **2. Inclusão social** – Educação, oportunidades, incentivos, ações inclusivas;

**Qualificação profissional** – Vasta e diversificada gama de capacitações; **4. Inovação tecnológica** – Apresentação das mais inovadoras tecnologias e processos; **5. Desenvolvimento econômico** – Resultados diretos e mensuráveis, com efeito global; **6. Reposicionamento mercadológico** – Valorização global dos produtos locais.

#### **DIAGNÓSTICO**

Cada destino - um país, estado, região, cidade ou zona, possui características exclusivas:

1. Recursos e ativos distintos de outros mercados;
2. Problemas e deficiências em estágios diferentes;
3. Potencialidades percebidas, desconhecidas ou subaproveitadas;
4. Recursos naturais abundantes, inexplorados ou escassos;
5. Fontes de financiamento próprias ou através de terceiros;
6. Maior ou menor envolvimento da cadeia produtiva e seus atores privados, públicos e institucionais;
7. Cultura associativista, cooperativista ou sindical;
8. Ações já desenvolvidas mais avançadas, embrionárias ou nenhuma;
9. Mercado já consolidado como produtor de cacau, de chocolate e derivados ou em desenvolvimento;
10. Mercado consumidor e exportador de cacau, de chocolate e derivados;
11. Desenvolvedor de tecnologia e inovação;
12. Formador de técnicos e técnicas aplicadas;
13. Fonte de estudo e conteúdo histórico e cultural;
14. Produtor de outras culturas agrícolas consorciáveis;
15. Produtor de insumos, equipamentos industriais ou tecnologia aplicável ao setor;
16. Destino turístico consolidado ou potencial;
17. Outros aspectos e características relevantes.

3.1.1 Portanto, há uma gama de aspectos que fazem de um lugar completamente diferente de outro. Podem possuir excepcionais condições de tornarem-se referências em muitos dos pontos listados acima, bem como, parceiros estratégicos e comerciais, aliados em prol do seu próprio desenvolvimento e nas conquistas de novos mercados, a partir da sua região até o mercado externo.

3.1.2 O projeto consiste em fazer um profundo diagnóstico, levando em consideração os aspectos citados acima, a partir de análises diversas, pesquisa com os atores do setor, acesso às lideranças locais, regionais, estaduais, nacionais e internacionais, levantamento de informações, dados históricos etc., cruzando, na sequência, com uma avaliação global e atualizada do setor, da concorrência, e as perspectivas de alcance dos objetivos que foram definidos.

### **4. PLANEJAMENTO & CURADORIA TÉCNICA;**

4.1.1. Identificados o perfil e os aspectos relacionados a este, os objetivos e metas são traçados, com possibilidades de maior ou menor retorno a curto, médio e longo prazos, dependendo, como mencionado acima, da disponibilidade financeira e disposição política e empresarial de cada projeto ou destino.

4.1.2. Esta etapa, deverá acontecer todos os anos, constituindo um momento de encontro,



avaliação da plataforma e do ecossistema, projeção de novos desafios e metas, inserindo o destino e todos os envolvidos, do agricultor familiar ao industrial, do estudante ao pesquisador, num circuito nacional e internacional da cadeia produtiva que faz parte e não tem mais fronteiras.

4.1.3. Contudo, essa rede deve ser alimentada e construída por todos, sendo fundamental a participação de um referido destino nos projetos de todos os outros, ou quantos puder, formando uma rede virtuosa nas trocas de experiências, avaliações dos mercados, agregação de insumos ou produtos da cadeia, como, a título de exemplo, um destino produtor de cacau estar presente num destino consumidor da matéria prima, produtor de chocolate, gerando negócios diretos entre as partes, beneficiando, assim, o produtor, na sua maioria pequeno, que talvez não tivesse acesso a novos mercados e parcerias, senão desta forma.

4.1.4. Outro exemplo é um destino que tenha o turismo na sua matriz econômica, quando, ao investir na promoção em outros destinos, terá, desde o público profissional que poderá realizar negócios indo ao destino expositor presente, para comprar insumos na fonte ou produtos na fábrica, até o público final, sempre presente em grande número, que despertará o desejo de visitar a origem de um produto que consome com impulsos emocionais, enriquecendo e valorizando o seu ato, sem contar do prazer ao saber que aquele produto, tem na sua origem, apaixonados produtores envolvidos, com técnicas que garantem a qualidade e sabores únicos, preserva o meio ambiente e, pela pureza, faz tão bem a saúde, outra grande indústria a ser melhor trabalhada.

4.1.5. Diante do exposto, independente do aprofundamento ou complexidade da estratégia, essas duas ações são imprescindíveis e determinantes: a realização do Origem Week com o seu modelo já validado e tão bem sucedido, desde a estrutura planejada ao conteúdo precisamente pensado, à participação representativa e relevante no maior número de eventos do segmento, no Brasil inteiro, que já é um grande mercado e em franco crescimento, e no exterior, proporcionando uma aceleração no desenvolvimento do destino optante pelo projeto numa performance inimaginável.

## **5. DA EXECUÇÃO DO EVENTO:**

5.1 Com a estratégia desenvolvida e considerando a ações primordiais, começamos pelo evento que compreende 4 dias de atividades intensas, por toda região, além de um espaço adaptado para reunir toda cadeia produtiva, pesquisadores, estudantes, interessados e público consumidor em geral.

5.1.1 Conforme explicado, o projeto é customizável, ajustado à cada realidade, considerando e valorizando o ecossistema, as características, os recursos disponíveis e os objetivos de cada destino. Porém, existem ações comuns à maioria, como:

**a) Feira Chocolate, Economia Criativa e Negócios** – Exposição em formato de feira de negócios apresentando marcas regionais, estaduais, nacionais e internacionais, matéria prima, equipamentos para colheita e processamento, lançamentos de produtos, entidades de pesquisa, instituições privadas e públicas, espaços governamentais, universidades, entidades de pesquisa, bancos de fomento, chocolateiros e confeitadores e os mais diversos empreendimentos, de micro empreendedores à multinacionais líderes globais.

**b) Fórum do Cacau** – Seminário com programação focada na discussão das potencialidades da agropecuária para o desenvolvimento sustentável das regiões, a sustentabilidade da cultura, perspectivas, mercados, avanços tecnológicos, etc.

**c) ChocoDay** – Seminário sobre as principais tendências do mundo dos produtos de origem, empreendedorismo, aspectos legais, desenvolvimento de produtos, casos de sucesso, painéis técnicos, performance do setor, etc.

**d) Show Cooking** - Atração de grande público, executa receitas com produtos de origem



presentes na feira, derivados e harmonizações ao vivo, com chefs renomados, chefs regionais e novos talentos, promovendo workshops de gastronomia, apresentando tecnologias para produção de produtos com características regionais, equipamentos, com ampla interação com o público. Há, também, uma versão para iniciação das crianças: a **Kids Cooking**.

**e) Oficinas Tecnológicas** – Oficinas de iniciação ao aprofundamento na produção de produtos de origem, a partir da matéria prima. São promovidas pelo evento e executadas, gratuitamente, por parceiros de redes técnicas de ensino.

**f) Rodadas de Negócios** - com potenciais compradores, importadores e distribuidores, previamente identificados.

**g) Ateliê do Chocolate** – Chocolate em estado da arte, quando grandes e detalhadas esculturas são feitas ao vivo a partir de blocos de chocolate ou como delicadas peças, reproduzindo diversos temas, desde uma catedral, uma santa, um animal da floresta ou uma árvore de natal com mais de 2 metros de altura de quase meia tonelada 100% em chocolate, exemplos já realizados em edições anteriores. Os maiores mestres da chocolataria artística fazem parte da equipe desta disputada atração, que estimula o artístico, com técnica e talento, atraindo o interesse de jovens profissionais e do público em geral.

**h) Concurso Cacau de Excelência** - Promovido pela CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, é voltado para produtores e fomenta produção de cacau de alta qualidade. As amostras de cacau inscritas passam por análises físicas, sensoriais e prova de corte. As amêndoas selecionadas como excelentes ficam em exposição no estande da CEPLAC, bem como a ficha técnica, com informações genéticas e de localização geográfica.

**i) Cultura & Arte** – Diversas atividades são realizadas para valorização da cultura regional, do estado ou país, como exposições de pintura, escultura, fotografia, livros, salas de cinema, etc.

**j) Palco Music** – Palco temático decorado para manifestações culturais, música e dança deixam o evento mais alegre e preenche com arte parte da praça gastronômica. Uma rica oportunidade para valores clássicos e novos talentos.

**k) Praça Gastronômica** – Espaço para gastronomia típica, cozinha contemporânea e casual food, sempre com novos pratos e promovendo inserção de produtos de origem na gastronomia local.

**l) História do Chocolate** – Rica exposição em painéis apresenta a história do chocolate no mundo e no Brasil, desde a descoberta do cacau, há mais de 5.000 anos aos tempos atuais. Fatos relevantes da região do evento são acrescentados.

**m) Túnel Sensorial** – Túnel de mais de 10 metros que reproduz uma floresta tropical originária de onde surgem produtos regionais construído na entrada principal do evento, ‘preparando’ o visitante para o espetáculo de cores, sabores, cheiros, sons e emoção que o aguarda no evento.

**n) Bean To Bar Experience** – Curso intensivo de 2 a 3 dias, com grandes profissionais do segmento, ensinando a fazer chocolate desde a amêndoa à barra, com equipamentos de pequeno porte e viável investimento.

**o) Press Trip** – Press trip, ou ‘viagem da imprensa’, traz jornalistas de grande veículos de comunicação do Brasil e exterior, das áreas de gastronomia, culinária, meio ambiente, agronegócio, economia, turismo, saúde, estilo de vida, tecnologia e negócios, para conhecer o destino, os atores, o evento e gerar mídia e visibilidade para todos, gerando retorno a curto prazo em negócios, turismo e investimentos externos. Desde a primeira edição até 2022, já obtivemos mais de 85 milhões de reais em mídia espontânea sobre produtos de origem com ênfase no cacau, chocolate, marcas, produtores, e os lugares onde foi realizado o Chocolat. 99% de matérias positivas.

**p) Ilha Origem** – Espaço para as demais cadeias produtivas da região que não possuem a mesma relevância ou força econômica, mas atingem o mesmo público e necessitam de oportunidades para se desenvolverem apresentando seus produtos, in natura ou já processados.



**q) Vila da Economia Criativa** – Setor do evento para exposição de produtos da Economia Criativa, como o artesanato, arte regional, gastronomia criativa e outros produtos.

**r) Eventos Setoriais** – Assuntos específicos ou de interesse de uma parte da cadeia, que requeiram um aprofundamento maior a serem tratados em encontros paralelos, com duração maior, podendo ocorrer antes, durante ou depois do evento principal, como encontros de lideranças, como prefeitos ou secretários, câmaras técnicas, reuniões de entidades, como associações, cooperativas, sindicatos, etc.

**s) Pesquisa de Avaliação** – Durante os dias do evento, uma pesquisa é aplicada entre os expositores e público em geral para avaliar o projeto, o grau de performance e desempenho, e balizar as próximas ações e os ajustes para edição posterior.

5.1.2 Diante desse cenário, é imprescindível o apoio financeiro e institucional da Prefeitura Municipal de Altamira na realização deste evento irá fomentar mais ações de fortalecimento do AGRONEGÓCIO local e regional, envolvendo os principais atores do setor, promovendo políticas que ampliem as condições para o aumento da capacidade de processamento de cacau de qualidade e exportação, para outros estados e países, e gerem a expansão da comercialização de chocolates produzidos por unidades fabris de pequeno, médio e grande portes. Além de reposicionar a região Transamazônica como uma grande produtora de chocolate de origem do Brasil, associando o TURISMO, a CULTURA e a ECONOMIA CRIATIVA regional com um grande diferencial: chocolate e cacau de origem do Xingú, da já mundialmente conhecida AMAZÔNIA.

5.1.3 A referida ação é realizada com exclusividade pela **MVU EVENTOS**, detentora da marca, a qual organiza desde 2009 o CHOCOLAT FESTIVAL com a missão de construir uma plataforma de fomento que impulse toda a revitalização da cadeia produtiva do cacau em bases sustentáveis, gerando perspectiva de crescimento do segmento de chocolate de origem amazônica.

## **6. DA COORDENAÇÃO;**

6.1. Coordenação executiva e orientação de expositores do projeto/evento;

6.2 Coordenação executiva e orientação de profissionais do projeto/evento;

6.3 Coordenação executiva e orientação de veículos de comunicação convidados para cobertura do projeto/evento;

6.4. Coordenação de atividades diversas aderentes ao projeto, coordenando cada etapa dos processos de cada ambiente do Festival;

6.4. Realizar suporte à captação público-privada e nas prestações de contas e pesquisas de potenciais investidores;

## **7. DO GERENCIAMENTO;**

7.1. Gerenciamento da campanha publicitária, peças de merchandising, site e programação visual do projeto;

7.2. Gerenciamento de textos e releases, convites a jornalistas nacionais e apoio aos mesmos, bem como distribuição de releases a veículos da imprensa nacional especializada de turismo, agronegócio, gastronomia, economia e outros;

7.3. Gerenciamento de mídias sociais;

7.4. Gerenciamento nas prestações de contas através das captações público-privada realizadas, via elaboração de relatórios de execução fotográfico e descritivo com cobertura geral do evento;

## **8. DA VIGÊNCIA;**

5.1. O prazo será de 03 (três) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

## **9. DO VALOR ;**

6.1 A referida proposta consiste em apoio e investimento na ordem global de **R\$ 800.00,00**



(OITOCENTOS MIL REAIS);

## **7. FORMAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento se dará nas condições abaixo descrito, mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização: 50% (cinquenta por cento) antecipado no ato da assinatura; e 50% (cinquenta por cento) no mês de realização do evento.

## **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- Esclarecimentos relativos ao Termo de referência serão prestados na Prefeitura Municipal de Altamira – Rua Otaviano Santos – N°2288 – Bairro Sudam I – Altamira/PMA

Altamira/PA, 20 de abril 2023.

MARCÔNIO PAIVA DA SILVA  
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento- SEMAGI.

ELIANA SOCORRO COUTO GONÇALVES  
Secretária Municipal de Turismo- SEMTUR.

MARCELO SOUZA DIAS  
Secretário de Cultura-SECULT.



(OITOCENTOS MIL REAIS);

## 7. FORMAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento se dará nas condições abaixo descrito, mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização: 50% (cinquenta por cento) antecipado no ato da assinatura; e 50% (cinquenta por cento) no mês de realização do evento.

## DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Esclarecimentos relativos ao Termo de referência serão prestados na Prefeitura Municipal de Altamira – Rua Otaviano Santos – N°2288 – Bairro Sudam I – Altamira/PMA

Altamira/PA, 20 de abril 2023.

  
**Marconio Paiva da Silva**  
Secretário Mun. de Agricultura  
Dec. nº 1929/2022

**MARCÔNIO PAIVA DA SILVA**  
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento- SEMAGI.

  
**Eliana Socorro Coutinho Gonçalves**  
Mat: 152568-9  
Secretária Municipal  
SEMUR/Altamira  
**ELIANA SOCORRO COUTINHO GONÇALVES**  
Secretária Municipal de Turismo- SEMTUR.

  
**Marcelo Souza Dias**  
Secretário Municipal de Cultura  
Decreto nº: 499/2021  
Matricula: 04219  
**MARCELO SOUZA DIAS**  
Secretário de Cultura-SECULT.





## PROPOSTA DE INVESTIMENTO

### DESCRIÇÃO

Contratação de serviços de consultoria e assessoria técnica especializada para Diagnóstico e Avaliação, Planejamento e Curadoria Técnica e Supervisão da Execução, com cessão temporária, em caráter de exclusividade, da marca registrada no órgão competente "CHOCOLAT FESTIVAL" para realização, consecução e entrega da edição CHOCOLAT XINGU FESTIVAL | 2º FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE E CACAU, no período de 15 a 18 de junho de 2023.

### PRAZO

O prazo será de 03 (três) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

### VALOR

A referida proposta consiste em apoio e investimento na ordem global de **R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais)**.

### FORMAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento se dará nas condições abaixo descrito, mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização:

- Pagamento será dividido em **DUAS PARCELAS IGUAIS E SUCESSIVAS DE R\$ 400.000,00 (QUATROCENTOS MIL REAIS)**, cujo primeiro desembolso ocorrerá no dia da assinatura deste instrumento e o segundo, até o prazo de vigência do contrato a ser mantido, através de depósito bancário em conta para recebimento do recurso em favor da MVU EMPREENDIMENTOS LTDA CNPJ: 03.501.530/0001-01 detentora da marca e exclusiva na organização do evento.

### ESCLARECIMENTOS

Levando-se em consideração que a Edição do Festival encontra-se estruturado mediante a realização de serviços contemplados em 03 etapas – Diagnóstico & Avaliação, Planejamento & Curadoria Técnica e Supervisão da execução, fundamentais para implementação desta plataforma que promove, de maneira consistente, sustentável e duradoura: - Transformação cultural – Da cadeia produtiva à população em geral; - Inclusão social – Educação, oportunidades, incentivos, ações inclusivas; - Qualificação profissional – Vasta e diversificada gama de capacitações; - Inovação tecnológica – Apresentação das mais inovadoras tecnologias e processos; - Desenvolvimento econômico – Resultados diretos e mensuráveis, com efeito global; - Reposicionamento mercadológico – Valorização global dos produtos locais, máxime, tomando-se em linha de conta a excepcionalidade dos esforços logísticos da infraestrutura que será montada no local do Festival, no município sede do CONTRATANTE, egressa da capital do Estado do Pará – que dista 829,1 Km, via PA-475 e Rod. Transamazônica/BR-230 – em que todo o planejamento precisa progredir mediante,

inclusive, a presença dos organizadores e equipe técnica da CONTRATADA, o desembolso da primeira parcela no ato de assinatura do presente instrumento, motiva-se como forma de viabilizar a entrega do evento que fomentará um cadeia produtiva de riqueza ao município, região e Estado, e, em razão do alto fluxo de pessoas, colmatando, portanto, o precípua e melhor interesse da Administração Pública.

As despesas para execução do contrato serão computadas da seguinte forma: 40% dos serviços serão computados em pessoal e 60% serão computados em insumos, nos termos da lei.

Nos valores acima indicados estão incluídos os custos operacionais da empresa CONTRATANTE que versam sobre encargos sociais, financeiros, tributários e trabalhistas.

Sem mais, agradecemos desde já a atenção, reiterando votos de estima e sucesso.

No aguardo das orientações para a continuidade dos procedimentos necessários à liberação da verba supracitada.

Ilhéus/BA 10 de ABRIL de 2023

Atenciosamente,



Marco Lessa  
Diretor

## DECLARAÇÃO DADOS BANCÁRIOS

Declaro que a conta relacionada abaixo deve ser vinculada para recebimento do recurso:

BANCO: BRADESCO - 237

AG 0237-2

C/C: 207.089-8

TITULAR: MVU EMPREENDIMENTOS LTDA

CNPJ: 03.501.530/0001-01 (PIX)

Fone Facil: 073 4002-0022	Conta Banco Agência C1	Conta DV CZ	Cheque N°	C3	BS
Fax Facil: 073 4002-0022	018 237 0237 2 3 705	207089 8 0 TPB3WZ	000297	6	
	018 0237 2 3 705	207089 8 0 TPB3WZ	000297	6	

Pague por este cheque a quantia de

0237 207089-8

000297

bradesco

Banco Bradesco S.A.

ILHEUS-CTO-BA  
R. MARQUES PARANAGUA, 328

MVU EMPREENDIMENTOS LTDA ME  
CNPJ 003501530/0001-01

Cliente bancário desde 02/05/08

23702371 01800002975A 624520708983

Atenciosamente,

  
Marco Lessa  
Diretor