



SEI N° 118.00467/2022-47

PROC. N° 0764/22

PLE N° 030/22

EMENDA N° 285

ANEXO II - UNIDADES ORÇAMENTÁRIAS

Inclusão de Subprojeto ou de Subatividade

TIPO DE EMENDA PARLAMENTAR: IMPOSITIVA NÃO IMPOSITIVA

DESTINO DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão: 6000 FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA		Código de Classificação Institucional e Func.: 6000.6004.08.0244.0185
Nº do Proj. ou Ativ.: 4138	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais: PSB - CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS FAMILIARES E COMUNITÁRIOS - 19 a 59 ANOS - FMAS	
Descrição: REPASSE À FUNDAÇÃO DIOCESANA "O PÃO DOS POBRES DE SANTO ANTÔNIO" CNPJ nº 92.666.015/0001-01, PARA REALIZAÇÃO DE CURSO DE QUALIFICAÇÃO PARA JOVENS.		
GRUPOS DE DESPESA A SEREM ALOCADOS		
Código de Classificação Econômica: 3350 Outras Despesas Correntes	Fonte de Recurso da Classificação Econômica: Recursos Livres (não Vinculados)	Valor acrescentado: 64.854
Código de Classificação Econômica:	Fonte de Recurso da Classificação Econômica:	Valor acrescentado:
Código de Classificação Econômica:	Fonte de Recurso da Classificação Econômica:	Valor acrescentado:
Código de Classificação Econômica:	Fonte de Recurso da Classificação Econômica:	Valor acrescentado:
		Total: 64.854

1- ORIGEM DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão: 2200 RESERVA DE CONTINGÊNCIA/ PARLAMENTAR		Código de Classificação Institucional e Func.: 2200.2200.99.0999.9999
Nº do Proj. ou Ativ.: 9996	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais: RESERVA PARLAMENTAR	
GRUPOS DE DESPESA A SEREM REALOCADOS		
Especificação: Recursos Livres (não Vinculados)		
Código de Classificação Econômica: 9999 Reserva de Contingência e Reserva do RPPS		Valor retirado: 64.854

2- ORIGEM DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão:		Código de Classificação Institucional e Func.:
Nº do Proj. ou Ativ.:	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais:	
GRUPOS DE DESPESA A SEREM REALOCADOS		
Especificação:		
Código de Classificação Econômica:		Valor retirado:

3- ORIGEM DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão:		Código de Classificação Institucional e Func.:
Nº do Proj. ou Ativ.:	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais:	
GRUPOS DE DESPESA A SEREM REALOCADOS		
Especificação:		
Código de Classificação Econômica:		Valor retirado:

4- ORIGEM DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão:		Código de Classificação Institucional e Func.:	
Nº do Proj. ou Ativ.:	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais:		
GRUPOS DE DESPESA A SEREM REALOCADOS			
Especificação:			
Código de Classificação Econômica:		Valor retirado:	

5- ORIGEM DOS RECURSOS:

Código e Nome do Órgão:		Código de Classificação Institucional e Func.:	
Nº do Proj. ou Ativ.:	Nome do Projeto, Atividade ou Oper. Especiais:		
GRUPOS DE DESPESA A SEREM REALOCADOS			
Especificação:			
Código de Classificação Econômica:		Valor retirado:	

JUSTIFICATIVA: A presente Emenda visa a capacitação de jovens para o mercado de trabalho.

Nome do(a) Vereador(a):

RAMIRO ROSÁRIO

PLANO DE TRABALHO

1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMENDA PARLAMENTAR

1.1 – Origem do recurso: Emenda Parlamentar – Câmara dos Vereadores
1.2 – Vereador: Ramiro Rosário
1.3 – Número:
1.4 – Ano: 2023
1.5 – Valor: R\$ 64.854,00
1.6 – Objeto: Curso de Qualificação em Auxiliar de Cozinha para Jovens

2 – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL PROPONENTE

Razão Social: Fundação O Pão dos Pobres Santo Antônio		CNPJ: 92.666.015/0001-01	
Endereço: R. da República, 801 Bairro: Cidade Baixa	E-mail: squadros@paodospobres.com.br	Site: https://www.paodospobres.org.br/site/	
Cidade: Porto Alegre	UF: RS	CEP: 91380-250	DDD/Telefone: 51 3433-6951
Conta Corrente ¹ :		Banco:	Agência:
Nome do Representante Legal: Irmão Albano Thiele			
Identidade/Órgão Expedidor: SSP/RS		CPF: 165.914.889-87	DDD/Telefone: 51 3433-6951
Endereço: R. da República, 801 Bairro: Cidade Baixa		E-mail: jrocha@paodospobres.com.br	

3 – APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DA PROPONENTE

3.1 – Ano de fundação: 1895
3.2 – Foco de atuação: A Fundação O Pão dos Pobres de Santo Antônio foi fundada em 15 de agosto de 1895 para atender os Órfãos e viúvas da Revolução Federalista (1893-1895), É uma Fundação, sem fins econômicos, que completa 127 anos de existência na promoção dos direitos de crianças, adolescentes e jovens em situação de violação de direitos e em risco socioeconômico. Visando a proteção e emancipação deste público vulnerável na perspectiva de construção de um projeto de vida e superação das vulnerabilidades por meio de práticas Socioassistenciais e a inclusão no mercado e mundo do trabalho. O objetivo geral da Fundação Pão dos Pobres é proporcionar um espaço de proteção e inclusão social às crianças, adolescentes e jovens em vulnerabilidade social e econômica, oferecendo acompanhamento às famílias e o fortalecimento de vínculos. Temos quatro grandes serviços oferecidos gratuitamente a este público: Aprendizagem Profissional, Serviços de Convivência e Casas de Acolhimento Institucional.
3.3 – Experiência da OSC que a torna apta a realizar as atividades ou projetos objeto deste Plano de Trabalho: A Fundação Pão dos Pobres já atua com educação e possui estrutura adequada. A Aprendizagem Profissional do Pão dos Pobres oferece cursos de qualificação e de aprendizagem profissional, contando com equipe técnica multidisciplinar e estrutura adequada para a formação de adolescentes e jovens. Por meio de processos formativos, compostos por atividades teóricas e práticas, favorecem o desenvolvimento pessoal e profissional, estimulando a capacidade de agir com maior autonomia, discernimento e responsabilidade na vida comunitária e social. Os cursos desenvolvidos são embasados no Programa da Lei da Aprendizagem (Decreto n. 8.749/2018). Atualmente possuem 12 cursos.

¹ A conta corrente deve ser específica à parceria, nos termos do art. 51 da Lei 13.019/14.

3.4 – Quantidade de profissionais vinculados à OSC:

Conta com **XX** colaboradores divididos ns diversas áreas de atuação da fundação. Diretamente no curso de auxiliar serão 3 a 4 colaboradores além de voluntários da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

4 – DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1 – Identificação do objeto

Repasse de recursos financeiros destinados ao custeio do curso de qualificação em auxiliar de cozinha que visa formação e empregabilidade de 40 jovens com idade entre 18 e 24 anos desempregados ou empregados no setor, mas necessitando de qualificação. A proposta também é viabilizar o empreendedorismo, geração de renda e inserção no mercado de trabalho.

O setor de alimentação fora do lar é carente de profissionais para contratação e contamos com a parceria da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes para buscar a empregabilidade destes jovens.

4.2 – Período de execução: 4 meses

- a) Início: janeiro/23
- b) Término: Abril/23

4.3 – Justificativa:

O direito humano à educação, profissionalização e emprego decente e adequado pode parecer essencialmente básico, pois dele depende o direito à vida e dignidade, conforme prevê a Lei da Aprendizagem 10.097/2000. Ainda assim, e talvez por isso, muitas vezes ele passa despercebido nas discussões sobre prioridades de políticas públicas para a juventude. Visto isso, este curso oferece à formação profissional, conhecimentos e habilidades básicas e específicas ao exercício da função.

Desenvolve o processo de ensino-aprendizagem através de metodologia atualizada, estimulando à construção do conhecimento e à interação entre sujeitos e mundo relacional, virtual e tecnológico que, ao final do curso, as jovens deverão apresentar as seguintes competências: organizar o trabalho a ser realizado em etapas, prevendo os recursos necessários, gestão do tempo e tomando decisões sobre seus projetos de vida; localizar e selecionar informações necessárias ao desenvolvimento do seu trabalho, atender aos procedimentos de segurança e legislação específica, aplicar princípios de preservação ambiental.

Considerando que o curso de Auxiliar tem como objetivo inclusão no mercado de trabalho e incentivo ao empreendedorismo, muitos têm, por meio desta qualificação, uma alternativa para melhora de sua condição social, possibilitando-os encaminhamento para emprego em estabelecimentos na área de gastronomia, encaminhamento ao mercado e acesso as novas formas de emprego e renda.

4.4 – Descrição da realidade que será objeto da parceria e demonstração do nexo entre a realidade e as atividades ou projetos e metas a serem atingidas:

O curso de qualificação em auxiliar de cozinha visa formação e empregabilidade de 40 jovens com idade entre 18 e 24 anos desempregados ou empregados no setor, mas necessitando de qualificação. A proposta também é viabilizar o empreendedorismo, geração de renda e inserção no mercado de trabalho.

O setor de alimentação fora do lar é carente de profissionais para contratação e contamos com a parceria da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes para buscar a empregabilidade destes jovens.

Objetivos específicos:

- Oportunizar a comunidade à participação em curso de qualificação rápida para encaminhamento ao mundo do trabalho na área da Gastronomia.
- Aprimoramento profissional por meio de aprendizado teórico e prático na atividade exercida como auxiliar de cozinha.
- Viabilizar uma integração do curso com a comunidade para inclusão dos formados no mercado de trabalho.
- Viabilizar evento de formação de empresas parceiras com objetivo de empregabilidade dos formandos;
- Sanar dificuldade de contratação de profissionais qualificados pelo setor de alimentação fora do lar.

4.6 – Espaço físico onde será realizado o objeto da parceria:

A Fundação Pão dos Pobres já atua com educação e possui estrutura adequada. A Aprendizagem Profissional do Pão dos Pobres oferece cursos de qualificação e de aprendizagem profissional, contando com equipe técnica multidisciplinar e estrutura adequada para a formação de adolescentes e jovens. Por meio de processos formativos, compostos por atividades teóricas e práticas, favorecem o desenvolvimento pessoal e profissional, estimulando a capacidade de agir com maior autonomia, discernimento e responsabilidade na vida comunitária e social. Os cursos desenvolvidos são embasados no Programa da Lei da Aprendizagem (Decreto n. 8.749/2018).

A Fundação já possui o curso de gastronomia para jovens aprendizes com 800h, onde os aprendizes são capacitados para atuar como auxiliar de cozinha. Aprendem culinária, empreendedorismo e iniciação em gastronomia nacional e internacional. Por conta deste curso já possuem cozinha industrial instalada, utensílios e equipe multidisciplinar e segurança disponível.

5 – METAS A SEREM ATINGIDAS

Metas a serem atingidas:	Definição dos parâmetros a serem utilizados para aferição do cumprimento das metas	Meios de verificação:
Inscrição de 40 alunos	60% de desempregados 40% empregados precisando de qualificação	Ficha de inscrição e avaliação da carteira de trabalho
Adesão ao curso	Máximo 10% de evasão	Mínimo de 75% de frequência no curso. Máximo de 10% de evasão.
Inserção dos egressos no mercado de trabalho	40% de empregabilidade	Jovens formados e inseridos, ao final do curso, ao mercado de trabalho através do evento de empregabilidade.

6 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO

O prazo previsto para elaboração desse projeto é inicialmente de dois meses, a partir de sua aprovação. Sendo que um mês antes de cada edição será de inscrições.

Será uma edição com duas turmas, uma em cada turno, com aulas 5 dias semanais durante 1 mês. Ao final do curso haverá evento com objetivo de captação de parceiros para empregabilidade dos formandos.

ATIVIDADES	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4
TEMPO				
Encaminhamento e aprovação do projeto	x			
Processo de seleção dos participantes		x		
Inscrições e matrículas		x	x	
Aquisição de insumos e materiais necessários			x	
Curso			x	
Certificação				x
Evento de Empregabilidade				x

7 – QUADRO RESUMO

Atividades	Metas a serem atingidas	Parâmetros de verificação quanto ao cumprimento da meta	Prazo de atingimento da meta
Inscrição de 40 alunos	60% desempregados 40% empregados precisando de qualificação	Ficha de inscrição e avaliação da carteira de trabalho	Março 2023
Adesão ao curso	Máximo 10% de evasão	Mínimo de 75% de frequência no curso. Máximo de 10% de evasão.	Abril 2023
Inserção dos egressos no mercado de trabalho	40% de empregabilidade	Jovens formados e inseridos, ao final do curso, ao mercado de trabalho através do evento de empregabilidade.	Abril 2023

8 – PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS A SEREM REALIZADAS NA EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES

8.1 – Receitas

Receitas	Valor
(1. Repasse do Município)	64.854,00
TOTAL:	R\$ 64.854,00

8.2 Despesas

Custo total do projeto R\$ 55.969,50

Investimento inicial estimado (2 turmas de 20 participantes cada = 40 alunos):

Natureza da despesa e detalhamento	Valor	Orçamento parcial da turma	Por Turma	Total do curso
Instrutores	115,50 a hora		9.240,00	18.480,00
Insumos	42,00 por aluno dia	840,00	16.800,00	33.600,00
		Por aula		
Vales transporte 2 passagens/dia (dependerá do próximo aumento)	9,60/dia	211,20/mês	4.224,00	8.448,00
Uniforme (camiseta e avental)	42,00 por aluno		840,00	1.680,00
Lanches (15 por dia)	3,15 unidade	63,00 por aula	1260,00	2.520,00
Impressão dos Certificados	3,15		63,00	126,00
Custo Total			32.427,00	64.854,00

9 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Terceiro mês (março) R\$ 64.854,00

10 – DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal da **Fundação O Pão dos Pobres** proponente, **declaro**, sob as penas da lei, que a entidade apresentou as prestações de contas de valores repassados em exercícios anteriores pela Administração pública municipal direta e indireta, que foram devidamente aprovadas, não havendo nada a regularizar ou valor a ressarcir.

Porto Alegre, 17/11/2022

Local e Data

Proponente
(Representante legal)

11 - APROVAÇÃO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE

Não preencher (reservado à Secretaria Municipal DE Saúde de Porto Alegre)

Aprovado

Local e Data

Secretário ou responsável

ANEXO AO MODELO DE TRABALHO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:	ch/aula
Desenvolvimento Pessoal e Social (Atendimento ao Público Postura profissional)	20h
Aula 1- Ambientação/Mercado de Trabalho/ Historia da Gastronomia	4h
Aula 2- ANVISA/ Higiene pessoal e no Trabalho	4h
Aula 3- Apresentação de Moveis e Utensílios/Facas	4h
Aula 4- Mise-em-place	4h
Aula 5- Cortes	4h
Aula 6- Métodos de Cocção	4h
Aula 7- Fundos	4h
Aula 8- Molhos Base e Emulsões	4h
Aula 9- Ovos	4h
Aula 10- Cortes de Aves e Suino e Pontos	4h
Aula 11- Cortes de Carnes Vermelhas e Pontos	4h
Aula 12- Peixes e Frutos do Mar	4h
Aula 13- Terminologia Culinária/ Acompanhamentos/Guarnições/Equilíbrio	4h
Aula 14- Menus e Cardapios/ Critérios de Elaboração	4h
Aula 15- Banca de Apresentação e Certificação	4h
Total-	80h