



ANEXO I – RESOLUCAO 50/2008

escola startup



“Formar adolescentes para que se tornem
empreendedores que sonhem,
transformem o sonho em ideia,
a ideia em projeto
e o projeto em negócio”.



1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

O Projeto Escola Startup visa captar recursos que possibilitem a realização de atividades de qualificação profissional e empreendedorismo voltado a adolescentes no Centro de Cuidados Nossa Senhora de Fátima, na vila Bom Jesus, e em um outro possível local, expandindo para outros territórios. O foco desse projeto é qualificar profissionalmente adolescentes de 15 a 18 anos (SCFV) para que **“se tornem empreendedores que sonhem, transformem o sonho em idéia, a idéia em projeto e o projeto em negócio”**.

Serão beneficiados com esse projeto adolescentes, de ambos os sexos em situação de vulnerabilidade social, Serão atendidos 05 dias por semana em horários complementares aos de seu turno escolar, sendo 60 adolescentes (30 por turno) em cada núcleo. Nesses atendimentos eles terão a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos na escola, e também poderão desenvolver novos aprendizados, habilidades e competências. Metodologicamente os beneficiários serão apresentados a diversos itinerários onde eles, como protagonistas do processo, irão construir com auxílio e mediação dos educadores, competências e habilidades que os permitam dar conta das situações e desafios propostos.

A Escola Startup no núcleo 1 (Bom Jesus) terá como foco a **Gastronomia** e no núcleo 2: **Desenvolvimento de Games**. Esse projeto viabilizará a esses adolescentes diversas possibilidades de trabalho como empreendedores oferecendo serviços gastronômicos em hotéis, resorts, parques temáticos, spas, clínicas e casas de repouso, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, empresas e famílias. Com o Desenvolvimento de Games, o objetivo é formar profissionais com competência ética, crítica, teórica, técnica e tecnológica para atuar de forma dinâmica e criativa na produção e na gestão da informação e da comunicação. Os alunos egressos estarão capacitados a utilizar softwares específicos para a construção gráfica, edição de imagens, modelagem de cenários e animação de personagens, que respondam às exigências contemporâneas técnicas e comportamentais específicas. Segundo Camila de Oliveira do site Olist “O tempo em que jogos de videogame eram associados apenas a adolescentes e crianças já acabou. Hoje, o setor alcança um público extremamente amplo e diversificado, movimentando bilhões todos os anos”

Os adolescentes atendidos no projeto serão auxiliados no gerenciamento de suas carreiras, bem como na criação de oportunidades e iniciativas empreendedoras que respondam às demandas do mercado e da sociedade.

Atentos a vocação do público alvo, perfil etário e regionalidade, pretendemos ter como modalidades norteadoras para as práticas o eixo de alimentação e gastronomia/Desenvolvimento de Games e os eixos de tecnologias e inovação. Para tanto entendemos que a equipagem do espaço, assim como a manutenção dos profissionais, do espaço e insumos demandam o valor de **R\$ 3.724.348,20 (três milhões, setecentos e vinte e quatro mil e trezentos e quarenta e oito reais com vinte centavos)**



sendo que destes, buscamos captar esse mesmo total junto ao FUNCRIANÇA. Nessa unidade da Bom Jesus já contamos com parceiros que já auxiliam na execução de outras ações, dentro os quais a FASC (Fundação de Assistência Social e Cidadania), o MFC (Movimento Familiar Cristão), Petisqueira e Cybersul.

2. APRESENTAÇÃO DA ENTIDADE

2.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

a. Razão Social: Instituto Pobres Servos da Divina Providência				
b. CNPJ: 92.726.819/0004-00				
c. Ano de Fundação: 02 de janeiro de 1962				
d. Endereço Sede				
Endereço: Rua Aracaju, 650	Bairro: Vila Nova	Cidade: Porto Alegre	UF: RS	CEP: 91.740-320
e. Contato				
Fone: 51 3245.7222		Fax: 51 3245.7208		
E-mail: adm1@calabria.com.br		Site: www.calabria.com.br		
f. Nome Fantasia / Executora: Centro de Educação Profissional São João Calábria				
g. Endereço da Execução do Projeto				

1- Centro de Cuidados Nossa Senhora de Fátima: Endereço: Rua Treze, 64	Bairro: Bom Jesus	Cidade: POA	UF: RS	CEP: 91420-000
Inscrição CMDCA: 625		Inscrição CMAS: 117		
2- Local a ser locado para atingir uma outra região				

2.2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Calábria é um espaço de acolhida, proteção e inter relações humanas em prol da inclusão social. Atua há 60 anos (desde 1962) em Porto Alegre, tendo como mantenedora o Instituto Pobres Servos da Divina Providência. Em 2013, o Calábria foi procurado pelo Movimento Familiar Cristão (MFC) para assumir a gestão do Projeto Centro de Cuidados Nossa Senhora de Fátima, localizado no Bairro Bom Jesus, pois este serviço com mais de dez anos seria encerrado por falta de gestão. Atento às necessidades daquela comunidade e à falta que faria este serviço, o Calábria resolveu assumir o trabalho desenvolvido, voltado ao atendimento de crianças e adolescentes de 06 a 14 anos através do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), em parceria com a Fundação de Assistência Social e Cidadania (FASC) e com apoio do Movimento Familiar Cristão. Hoje está sendo ampliado o serviço para adolescentes de 15 a 18 anos com o Projeto Escola Startup.

3.A

3.1 LOCAL DE EXECUÇÃO DO PROJETO



CENTRO DE CUIDADOS NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Endereço: Rua Treze, 64 – Vila Bom Jesus – POA/RS – CEP: 91420-000 – Brasil

Responsável pelo projeto: Rosângela Rodrigues

Função: Coordenadora do Centro de Cuidados Nossa Senhora de Fátima

Fone: 51 3387-5008 / 9120-4771 **E-mail:** sasefatima@calabria.com.br

3.2 PÚBLICO BENEFICIÁRIO DIRETO

Serão atendidos 120 adolescentes por ano, de ambos os sexos, residentes na Vila Bom Jesus e outros bairros da cidade. A realidade da comunidade do Centro Nossa Senhora de Fátima (Vila Bom Jesus) é caracterizada predominantemente por uma situação socioeconômica desfavorável, com uma infraestrutura ineficiente de água, luz e esgotos, acrescida pela falta de equipamentos públicos que possibilitem o acesso à saúde, à educação, ao esporte e a cultura, revelando-se marcadamente pela vulnerabilidade social e por situações de violação de direitos. As crianças e adolescentes atendidos nessa unidade do Calábria são frutos dessa realidade que se apresenta diariamente pela violência, criminalidade, drogadição, alcoolismo, tráfico de drogas, gravidez precoce, negligência familiar, falta de oportunidades de emprego, enfim, inúmeras situações que degradam a comunidade, criando uma cultura de morte e de desesperança. (OBS: a lista de atendimento em anexo é do Projeto Piloto que está sendo realizado no momento)

BENEFICIÁRIOS INDIRETOS

Os beneficiários indiretos, são as famílias dos beneficiados e os próprios moradores da comunidade pois, a presença das atividades Calabrianas tem um compromisso com a transformação social nos espaços em que executa suas ações, fomentando organizações de pais, iniciativas de empreendedorismo e geração de renda, bem como a participação das famílias e responsáveis na própria gestão dos projetos que são executados no território.

Entendemos também que os próprios beneficiários serão multiplicadores de uma cultura de colaboração, sustentabilidade e empreendedorismo no cenário em que se encontram, levando adiante as perspectivas estimuladas no projeto.

3.3 JUSTIFICATIVA DO PROJETO

Conforme descrevemos na caracterização de nosso público alvo, o bairro Bom Jesus é composto por muitas pessoas, boas, trabalhadoras e esforçadas, que no entanto, ainda sofrem com a falta de recursos que permitam o desenvolvimento integral de suas vidas (trabalho digno, moradia, educação de qualidade, segurança). Cientes dessas necessidades, o Centro de Educação Profissional São João Calábria passou a atuar há anos, com o atendimento à infância, em seus cuidados básicos e elementares de acolhida e potencialização escolar. A realização desse trabalho tem demonstrado cada vez mais que o empenho e generosidade dos nossos beneficiários na realização de suas atividades, sempre excede as expectativas e metas estabelecidas, o que nos ajuda a enxergar que podemos e devemos fazer ainda mais. Sabemos que uma das grandes dificuldades das populações periféricas do



município de Porto Alegre é a oferta de atividades educativas de qualidade e a preparação dos jovens para o trabalho.

Cientes disso pretendemos realizar um projeto com duração inicial de dois anos no qual os jovens e adolescentes terão acesso a itinerários lúdico- pedagógicos que permitam o exercício de competências escolares, bem como o desenvolvimentos de diversas outras competências, conjugadas com um saber prático que fomentam a consolidação de habilidades, atitudes, valores e espiritualidade. Permitindo assim que se organizem como indivíduos e como coletivo, traçando projetos de vida e se preparando para o trabalho.

A alimentação, uma necessidade vital, representa uma frente importante do mercado de trabalho. Através da devida qualificação profissional, aumentam as possibilidades de emprego e de empreender. O presente projeto tem como um dos laboratórios maker o espaço de aprendizado no campo da gastronomia. O objetivo é qualificar profissionalmente adolescentes para diferentes funções da cadeia produtiva da gastronomia, que possam atuar como empreendedores oferecendo mão de obra qualificada.

Cristina Souza, CEO da Gouvêa Foodservice, em seu artigo “Foodservice – A hora da virada se aproxima?”, publicado em 22/06/21, no site “Mercado & Consumo”, afirma

“Segundo dados da Cielo, o mês de maio de 2021 apresentou a melhor performance de recuperação do mercado desde o início da pandemia. Comparando maio/2019 (pré-pandemia) com maio/2021, a diferença é de -27,6% do faturamento do setor. No auge da pandemia, esse número foi de -73% (abril/2020), portanto, é uma recuperação muito importante.”

Pode-se considerar, então, que a Gastronomia possui um mercado de trabalho que apresenta importante recuperação frente à presente crise, oferecendo vagas nos mais variados cenários. O beneficiário se tornará mais consciente das suas possibilidades de transformação social, individual e coletiva, gerando sua autonomia e desenvolvimento pessoal, além de impacto positivo em sua comunidade. Nosso objetivo é tornar o beneficiário independente, com a possibilidade de empreender ou se empregar, gerando renda para si, para sua família e para a comunidade na qual está inserido.

Com a devida estruturação do espaço e aquisição dos equipamentos e materiais, alunos poderão receber formação técnica atualizada na área, com disciplinas que abrangem as áreas de formação de startups, marketing, design, empreendedorismo, criação de conteúdo e cultura digital. A Rede Calábria acredita em uma educação para a inovação, onde os educandos podem e devem ser protagonistas do seu próprio futuro. Nessa perspectiva, os jovens sairão preparados para o mercado de trabalho, mas com conhecimento e experiência para empreender.

Para viabilizarmos o projeto, conforme consta na planilha orçamentária, necessitamos recursos para a equipe de trabalho (coordenadores, educadores, serviços gerais, oficial de manutenção e administrativo) e para a utilização dos Laboratórios necessitamos a aquisição de materiais de consumo para manutenção do ambiente das salas (tinta, rolo para pintura, lâmpadas, fios, tomadas, interruptores, etc..); materiais pedagógicos (papel, canetas, marcadores, tintas tempera, clipes, giz, perfuradores, etc..); insumos para o laboratório de gastronomia (queijo, carne, ovos, farinha de trigo, fermento, chocolates, requeijão, verduras, óleo de cozinha, vinagre, etc..); materiais para a cozinha (jalecos, aventais, camisetas, sapatos, panelas garrafas térmicas, assadeiras, etc..); materiais e equipamentos permanentes para o laboratório de gastronomia (multiprocessadores, forno, geladeira, freezer, mesas



Desenvolvimento de atividades e oficinas pedagógicas nos laboratórios		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Avaliação de impacto de aprendizagem e desenvolvimento sócio educacional					x						x	
Redação e divulgação de Relatório de Ciclo de Atividades												x

3.6 METODOLOGIA

O Projeto Escola Startup é dividido em três grandes momentos, sendo o primeiro deles o laboral, onde os educandos têm três meses de mão na massa, para que se inspirem no laboratório de gastronomia, para que tenham noções de mídias para divulgação do produto e melhores canais para vendas no laboratório de mídias sociais, e introdução ao Tech com sites e landingpage no laboratório de tecnologias.

No segundo momento é a hora dos educandos colocarem no papel as suas ideias inovadoras, inspirados em uma problemática do seu local de vendas. Montar times, as suas startups, mover a ideia do papel, fazer degustações, página, quais meios de comunicação será divulgada, logotipo, maneira como será vendida, o que cada um do time será responsável pela execução e custos do projeto.

No terceiro momento é o momento final, é hora dos Pitches, onde os educandos irão montar suas apresentações, farão ensaios e ajustes, até o momento do Pitch decisivo, onde eles irão apresentar a sua ideia para nossos possíveis patrocinadores, e algumas das startups já serão financiadas com uma sociedade junto à empresa e divisão de lucros para suprir o capital inicial.

Como funcionarão os Laboratórios da Escola Startup no Núcleo 1: Centro de Cuidados Nossa Sra. de Fátima:

- **Laboratório de Gastronomia:** É um ambiente onde eles podem usar a criatividade, testando novos sabores, descobrindo técnicas de corte, de cozimento totalmente mão na massa, colaboram com a organização e manutenção da nossa cozinha, construindo pratos do começo ao fim, sendo tudo feito por eles, se preocupam com a finalização com a aparência do produto, se permitem a experimentar novos sabores para ter insights para suas ideias gastronômicas inovadoras.

- **Laboratório de Mídias Sociais:** No laboratório de Mídias nós trabalhamos a comunicação com o cliente, principalmente através das mídias sociais. Dentro dessa comunicação, temos a verbal e a não verbal, pois dentro do design tudo pode falar... as cores... os desenhos... o traçado... a tipografia.



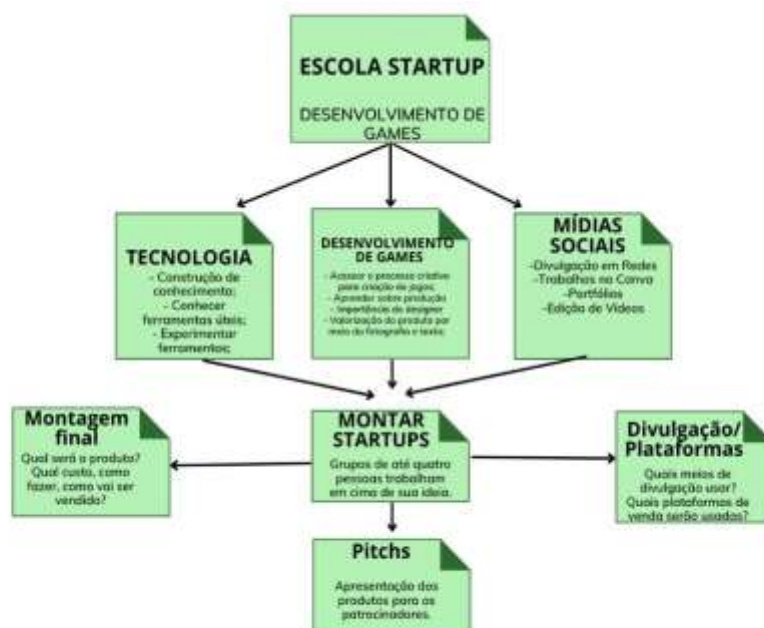
Trabalhamos o design e como proporcionar um impulso para o negócio através dele, como podemos convencer o cliente a experimentar nosso produto através de uma publicação, vídeo, texto ou mesmo gif. Percebemos os gostos comuns do público alvo e como mostramos o visual do negócio para possíveis clientes, de qual maneira apresentamos o produto, o espaço e como todos esses elementos se comunicam com o cliente. Desenvolvemos uma identidade visual e produzimos um manual da marca, que será o potencializados da vitrine, o convite. Instigar o cliente a dar o primeiro passo é uma ótima definição, usando elementos visuais, auditivos.

• **Laboratório de Tecnologias:** O laboratório de tecnologia busca aprimorar a produtividade e a organização do trabalho em equipe fazendo o uso de ferramentas gratuitas para o desenvolvimento de nossas startups. Através dessas ferramentas, viabilizamos o aprendizado de todas as competências relacionadas ao meio tecnológico, fazendo com que os educandos aprendam, na prática, todos os saberes básicos ou não de informática, tais como: criar um site e um blog, usar um computador, acessar a internet, usar navegadores e motores de busca, criar e salvar arquivos, organizar pastas, criar planilhas e gráficos básicos, ter noções sobre o sistema operacional do computador, etc. Além disso, buscamos inserir o uso dessas tecnologias em nosso dia a dia de trabalho, para que os educandos possam fazer o seu uso enquanto empreendedores.



Como funcionarão os Laboratórios da Escola Startup no Núcleo 2: Seguem na mesma modalidade os Laboratórios de Mídias sociais e de Tecnologias. O Laboratório de Gastronomia será substituído pelo de Games:

- **Laboratório de Desenvolvimento de Games:** O Curso de criação de Games visa formar profissionais com competência ética, crítica, teórica, técnica e tecnológica para atuar de forma dinâmica e criativa na produção e na gestão da informação e da comunicação. Os alunos egressos estarão capacitados a utilizar softwares específicos para a construção gráfica, edição de imagens, modelagem de cenários e animação de personagens, que respondam às exigências contemporâneas técnicas e comportamentais específicas.



Exemplo de algumas atividades que serão realizadas que merecem destaque:

- **Horta Startup:** Montar uma Startup voltada ao ramo alimentício pode gerar muito mais lucro e sustentabilidade se os empreendedores cultivarem seus próprios produtos de hortifruti. A montagem da nossa horta na escola foi um grande passo para que os educandos iniciem essa cultura naturalista e de alimentação saudável;
- **Destaques do Mês:** Reconhecer quem se destaca e se empenha é promover o que está dando certo e incentivar a todos a serem cada dia melhores. O prêmio de destaque do mês da Escola Startup tem esse objetivo, entregando um certificado a quem teve o melhor desempenho em cada um dos laboratórios no decorrer de trinta dias.
- **Atividades com voluntários:** Teremos diversas atividades com pessoas externas que doam seu tempo e seu conhecimento para que nossos jovens se aprimorem cada vez mais no ramo do empreendedorismo, como conhecimentos sobre MEI, aplicativo sobre empreendedorismo juvenil e Tendências Gastronômicas.

3.7 COMO A COMUNIDADE VAI PARTICIPAR DO PROJETO?

Os atendidos, conforme metodologia expressa, têm centralidade no projeto pedagógico da organização, agindo ativamente na proposição de temas e estratégias que guiam as atividades.

Os responsáveis dos atendidos, serão convidados a compor o grupo da ASPE (Associação de Pais e Educadores), como em todas as nossas unidades de atendimento, esse grupo integra ativamente as rotinas da organização, em sua vida prática e planejamento de ações e intencionalidade. A comunidade e famílias irão participar do Projeto ainda, através da atividade chamada **Escola Aberta:** Abriremos as



portas do nosso espaço para que os nossos educandos tragam amigos ou parentes da faixa etária do curso para conhecerem as nossas atividades, e se gostarem, fazerem parte do curso. No dia, teremos um circuito laboral, onde eles aprenderão a fazer e embalar brigadeiros na gastronomia, precificar nas tecnologias e fazer um folder de vendas nas Mídias Sociais.

A comunidade também será convidada a integrar as ações coletivas e a participar de eventos públicos como mostras e exposições. Todos os públicos envolvidos serão convidados periodicamente a colaborar com nossas pesquisas de satisfação e levantamento de ideias para melhoria de nossas atuações.

3.8 COMO O PROJETO PRETENDE INTERAGIR COM POLÍTICAS PÚBLICAS?

A Organização participa assiduamente das plenárias do Fórum Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente e tem representante da Organização como Conselheiros no CMDCA. Além disso, a participação nos Fóruns Estadual e Municipal de Aprendizagem e outros fóruns temáticos que possibilitam manter a instituição atualizada e contribuinte na formulação de políticas nesta área da criança e adolescente

3.9 AVALIAÇÃO DO PROJETO

Objetivos específicos	Perguntas de avaliação	Indicadores	Formas de verificação	Periodicidade
1. Ofertar qualificação profissional no modelo de escola Startup	<i>01. Durante os meses de execução do projeto, ocorreram as oficinas específicas de iniciação à qualificação profissional?</i>	a) Apuração das ocorrências das oficinas citadas em relação aos temas pertinentes às mesmas; b) Utilizar Demonstrativo de frequência dos atendidos nas atividades.	a) Relatório descritivo e fotográfico; b) Instrumento de aferição com frequências do período e da justificativa de faltas.	Bimestral e de conclusão
2. Proporcionar aos educandos a vivência da cultura Maker, conjugando o saber, ao saber fazer.	<i>2. Durante os meses de execução do projeto, ocorreram as atividades citadas no objetivo?</i>	Apuração das ocorrências das atividades citadas.	Relatório descritivo e fotográfico	Bimestral e de conclusão.



3- Oportunizar aos educandos o contato com a metodologia STEAM, integrando ciências, tecnologia, engenharia, artes/linguagens, e ações práticas aos 4 eixos do Projeto.	Durante os meses de execução do projeto, ocorreram as atividades desenvolvidas segundo a metodologia citada no objetivo?	Apuração das ocorrências do uso da metodologia proposta nas atividades pedagógicas.	Relatório descritivo e fotográfico	Bimestral e de conclusão.
4. Possibilitar a ampliação do universo informacional, artístico e cultural bem como estimular potencialidades, habilidades, talentos e propiciar sua formação cidadã	<i>Durante os meses de execução do projeto, ocorreram as atividades que ofertaram a ampliação do universo informacional e formação cidadã?</i>	Apuração das ocorrências de atividades que tenham oportunizado o atingimento do objetivo.	Relatório descritivo e fotográfico	Bimestral e de conclusão.

3.10 COMO O PROJETO SERÁ DIVULGADO?

Instrumentos Mídias	Quantidade	Propósito	Custo (R\$)
Correio eletrônico	Quinzenal	Divulgação do projeto e captação de recursos	0,00
Redes Sociais (site, facebook, twitter, blog, instagram)	Diário	Divulgação do projeto, atividades da instituição e captação de recursos	0,00

3.11 PARCERIAS INSTITUCIONAIS

Nome do Parceiro	Tipo de Contribuição (financeira, técnica, Recursos Humanos ou outra)
Movimento Familiar Cristão	Recursos humanos
Cybersul	Recursos humanos
Petisqueira	Alimentos

3.12 ORÇAMENTO RESUMIDO

Parceiro	Valor do Investimento (em R\$)
FUNCRANÇA	R\$ 3.724.348,20
Instituição proponente (contrapartida): água, luz e manutenção do espaço...	R\$



Parceiro 01	
Parceiro 02	
Total	R\$ 3.724.348,20

3. ORÇAMENTO FÍSICO-FINANCEIRO

NATUREZA DO MOVIMENTO	CUSTO MÊS	NUMERO DE MESES	CUSTO TOTAL
1. CONSUMO			
1.1 - 8 Fios flexíveis 2,5mm -100m (R\$ 239,16)	R\$ 1.913,28	1	R\$ 1.913,28
1.2 - 8 Fios flexíveis 4mm- (R\$ 380,34)	R\$ 3.042,72	1	R\$ 3.042,72
1.3 - 8 Fios cabo elétrico 1,5mm 750 v 100m (R\$ 187,90)	R\$ 1.503,20	1	R\$ 1.503,20
1.4 - 20 Lâmpadas Tubular 9W Led (R\$ 29,65)	R\$ 593,00	3	R\$ 1.779,00
1.5 - 20 Lampadas LED 20W (R\$ 20,98)	R\$ 419,60	3	R\$ 1.258,80
1.6 - 20 Conjuntos Tomada (R\$ 26,90)	R\$ 538,00	1	R\$ 538,00
1.7 - 20 Kits interruptor	R\$ 443,40	1	R\$ 443,40
1.8 - 10 Fitas Isolante 20m (R\$ 21,88)	R\$ 218,80	1	R\$ 218,80
1.9 - 20 Filtros de Linha (R\$ 40,64)	R\$ 812,80	1	R\$ 812,80
1.10 - 6 Tinta Látex Acrílica-18l (R\$ 409,90)	R\$ 2.459,40	1	R\$ 2.459,40
1.11 - 8 Rolos pintura (R\$ 24,51)	R\$ 196,08	1	R\$ 196,08
1.12 - 10 Pincéis Pintura (R\$ 22,50)	R\$ 225,00	1	R\$ 225,00
1.13 - 30 Lixas d'água (R\$ 4,50)	R\$ 135,00	1	R\$ 135,00
1.14 - 6 Bandeja Preta (R\$ 12,56)	R\$ 75,36	1	R\$ 75,36
1.15 - 6 Cabo rede c/100m Azul	R\$ 2.098,14	1	R\$ 2.098,14
1.16 - 2 Panela de banho Maria	R\$ 500,00	1	R\$ 500,00
1.17 - Camisetas e calças para cozinha p/50-conjunto (R\$ 78,99)	R\$ 3.949,50	3	R\$ 11.848,50
1.18 - Jalecos para 50 (R\$ 39,50)	R\$ 1.975,00	3	R\$ 5.925,00
1.19 - Aventais para 50 (R\$ 56,16)	R\$ 2.808,00	5	R\$ 14.040,00
1.20 - 50 Calçados cozinha (75,54)	R\$ 3.777,00	3	R\$ 11.331,00
1.21 - 4 Bolsas termica 48 litros (R\$ 597,00)	R\$ 2.388,00	2	R\$ 4.776,00
1.22 - 4 Garrafas Térmicas 19 litros (R\$ 557,80)	R\$ 2.231,20	2	R\$ 4.462,40
1.23 - 4 Maçaricos a gás	R\$ 440,64	2	R\$ 881,28
1.24 - 2 Kit com 10 assadeiras	R\$ 1.033,98	1	R\$ 1.033,98
1.25 - 6 Termômetros culinários	R\$ 1.065,36	3	R\$ 3.196,08
1.26 - 6 Bisturis cortadores de Pestana	R\$ 113,28	1	R\$ 113,28
1.27 - 24 Espátula reta de silicone	R\$ 812,64	1	R\$ 812,64
1.28 - 20 Bandejas redonda 40 cm	R\$ 1.403,40	1	R\$ 1.403,40
1.29 - 20 Formas de pizza 45 cm	R\$ 1.034,00	1	R\$ 1.034,00
1.30 - 3 pct Balão c/50	R\$ 158,70	24	R\$ 3.808,80
1.31 - 25 Cadernos - Capa dura	R\$ 472,50	3	R\$ 1.417,50
1.32 - 2 Cx Caneta cx c/ 50	R\$ 105,80	12	R\$ 1.269,60
1.33 - 10 Caneta Hidrocor c/12	R\$ 139,00	12	R\$ 1.668,00
1.34 - 10 Caneta retroprojeter	R\$ 176,00	12	R\$ 2.112,00
1.35 - 25 Cartolinas	R\$ 67,00	24	R\$ 1.608,00
1.36 - 15 Chapa de Isopor	R\$ 52,50	24	R\$ 1.260,00



CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE PORTO ALEGRE

1.37 - 10 Cola Bastão c/ 12	R\$ 326,00	24	R\$ 7.824,00
1.38 - 20 Cola Colorida c/ 6	R\$ 270,00	24	R\$ 6.480,00
1.39 - 20 E.V.A (Especial)	R\$ 138,00	24	R\$ 3.312,00
1.40 - 20 E.V.A (Simples)	R\$ 58,40	24	R\$ 1.401,60
1.41 -10 Fitas Adesivas transparente	R\$ 58,50	24	R\$ 1.404,00
1.42 - 12 Fitas Crepe	R\$ 74,40	24	R\$ 1.785,60
1.43 - 20 Lápis de cor 12 cores	R\$ 378,00	12	R\$ 4.536,00
1.44 - 2 cx Lápis Preto c/ 50	R\$ 108,60	12	R\$ 1.303,20
1.45 - 15 Marca Textos	R\$ 87,30	24	R\$ 2.095,20
1.46 - 5 Cx Marcador de quadro Br.	R\$ 281,15	24	R\$ 6.747,60
1.47 - 5 pct Papel A3 c/50	R\$ 121,50	12	R\$ 1.458,00
1.48 - 2 Papéis A4 c/500	R\$ 780,00	12	R\$ 9.360,00
1.49 - 20 Papéis Cartaz	R\$ 70,40	24	R\$ 1.689,60
1.50 - 5 pct Papéis Color-set	R\$ 132,50	24	R\$ 3.180,00
1.51 - 2 rolos Papéis Contact	R\$ 92,60	24	R\$ 2.222,40
1.52 - 15 Papéis Crepom	R\$ 44,70	24	R\$ 1.072,80
1.53 - 3 Pendrives	R\$ 179,40	2	R\$ 358,80
1.54 - 10 Pinceis atômico	R\$ 159,00	12	R\$ 1.908,00
1.55 - 5 Pistolas Cola-Quente	R\$ 214,45	12	R\$ 2.573,40
1.56 - 30 Refis de Cola quente	R\$ 105,00	24	R\$ 2.520,00
1.57 - 5 Rolos Barbante	R\$ 106,50	12	R\$ 1.278,00
1.58 - 2 Sacos ofício	R\$ 190,40	12	R\$ 2.284,80
1.59 - 10 Tempera Guache 250ml	R\$ 65,00	24	R\$ 1.560,00
1.60 - 20 Tesouras	R\$ 178,00	2	R\$ 356,00
1.61- 4 Fitas demarcação	R\$ 126,00	24	R\$ 3.024,00
1.62 - 4 Estiletes	R\$ 52,00	12	R\$ 624,00
1.63 - 2 Perfuradores	R\$ 65,00	2	R\$ 130,00
1.64 - 4 pct /10 - Pastas transparentes	R\$ 74,56	12	R\$ 894,72
1.65 - Clipes cx	R\$ 13,60	12	R\$ 163,20
1.66 - 8 Bloco de recados - post it	R\$ 132,00	12	R\$ 1.584,00
1.67 - 5 cx Giz para quadro	R\$ 124,50	24	R\$ 2.988,00
1.68 -Queijo 6kg	R\$ 231,12	24	R\$ 5.546,88
1.69 - Margarina 15 uni	R\$ 168,45	24	R\$ 4.042,80
1.70 - Salsicha 12 kg	R\$ 171,00	24	R\$ 4.104,00
1.71 - Linguiça 12 kg	R\$ 267,84	24	R\$ 6.428,16
1.72 - Carne moída 30 Kg	R\$ 900,00	24	R\$ 21.600,00
1.73 - Filé peito 36 kg	R\$ 658,80	24	R\$ 15.811,20
1.74 - Bacon 3 kg	R\$ 88,50	24	R\$ 2.124,00
1.75 - Iscas 15 kg	R\$ 528,00	24	R\$ 12.672,00
1.76 - 25 Band.Ovos - 30 unidades	R\$ 500,00	24	R\$ 12.000,00
1.77 - Tomate 35 kg	R\$ 349,30	24	R\$ 8.383,20
1.78 -Cebola 20 kg	R\$ 116,00	24	R\$ 2.784,00
1.79 - Alho 5kg	R\$ 143,25	24	R\$ 3.438,00
1.80 - Brocolis 12 uni.	R\$ 86,40	24	R\$ 2.073,60
1.81 - Tempero verde 25 molhos	R\$ 55,75	24	R\$ 1.338,00
1.82 - Pimentões 4kg	R\$ 53,00	24	R\$ 1.272,00
1.83 - Alho Poró 5 uni	R\$ 23,15	24	R\$ 555,60
1.84 - Aipim 25 kg	R\$ 97,50	24	R\$ 2.340,00
1.85 - Batata branca 22 kg	R\$ 137,06	24	R\$ 3.289,44
1.86 - Alface 18 uni	R\$ 84,42	24	R\$ 2.026,08
1.87 - Espinafre 15 molhos	R\$ 65,70	24	R\$ 1.576,80
1.88 - Couve 15 molho	R\$ 52,50	24	R\$ 1.260,00
1.89 - Legumes em geral 13 kg	R\$ 116,87	24	R\$ 2.804,88
1.90 - Chocolate ao leite 12 uni	R\$ 536,16	24	R\$ 12.867,84
1.91 - Ameixa 4 kg	R\$ 209,44	24	R\$ 5.026,56
1.92 - Chantily 5 litros	R\$ 89,00	24	R\$ 2.136,00
1.93 - Chocolate meio amargo 12 uni	R\$ 522,72	24	R\$ 12.545,28
1.94 - Cobertura culinária 6 kg	R\$ 87,36	24	R\$ 2.096,64



CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE PORTO ALEGRE

1.95 - Creme de confeiteiro 5kg	R\$ 62,50	24	R\$ 1.500,00
1.96 - Frutas cristalizadas kg	R\$ 37,00	24	R\$ 888,00
1.97 - Ganache 4kg	R\$ 382,48	24	R\$ 9.179,52
1.98 - Goiabada cascão 5 uni	R\$ 426,20	24	R\$ 10.228,80
1.99 - Goiabada 8 uni	R\$ 119,84	24	R\$ 2.876,16
1.100 - Gordura Zero Trans 10 uni	R\$ 138,00	24	R\$ 3.312,00
1.101 - Gotas meio amargo 8 uni	R\$ 237,04	24	R\$ 5.688,96
1.102 - Leite em pó integral 35 uni	R\$ 1.128,75	24	R\$ 27.090,00
1.103 - Margarina 50% - 3 uni	R\$ 459,00	24	R\$ 11.016,00
1.104 - Margarina 80% - 3uni	R\$ 576,90	24	R\$ 13.845,60
1.105 - Melhorador	R\$ 148,48	24	R\$ 3.563,52
1.106 – 4 Recheios de baunilha	R\$ 313,00	24	R\$ 7.512,00
1.107 - 4 Recheios de maracujá	R\$ 78,20	24	R\$ 1.876,80
1.108 - Açúcar 4 fardos	R\$ 198,12	24	R\$ 4.754,88
1.109 - Chocolate em pó 6 kg	R\$ 183,36	24	R\$ 4.400,64
1.110 - Farinha 10 cx	R\$ 356,00	24	R\$ 8.544,00
1.111 - Fermento em pó 4 cj	R\$ 130,52	24	R\$ 3.132,48
1.112 - Fermento biológico 5 cj	R\$ 368,35	24	R\$ 8.840,40
1.113 - Mistura para bolo - 8 cx	R\$ 306,32	24	R\$ 7.351,68
1.114 - Óleo soja 5 cx	R\$ 994,95	24	R\$ 23.878,80
1.115 - Sal refinado - 2 fardos	R\$ 29,04	24	R\$ 696,96
1.116 - 5 Corante gel -cores variadas	R\$ 29,40	24	R\$ 705,60
1.117 - 3 Corante gel - vermelho	R\$ 19,92	24	R\$ 478,08
1.118 - 3 Emustab	R\$ 102,48	24	R\$ 2.459,52
1.119 - 6 Margarina para folhado	R\$ 167,94	24	R\$ 4.030,56
1.120 - 2 Melhorador	R\$ 84,60	24	R\$ 2.030,40
1.121 - 2 Pasta Americana	R\$ 40,40	24	R\$ 969,60
1.122 - 6 Chantilly	R\$ 95,94	24	R\$ 2.302,56
1.123 - 2 Chocolate granulado branco	R\$ 33,52	24	R\$ 804,48
1.124 - 2 Chocolate granulado croc.	R\$ 32,22	24	R\$ 773,28
1.125 - 2 Chocolate granulado colorido	R\$ 45,40	24	R\$ 1.089,60
1.126 - 5 Chocolate meio amargo	R\$ 210,50	24	R\$ 5.052,00
1.127 - 5 Chocolate ao leite	R\$ 216,75	24	R\$ 5.202,00
1.128 - 3 Chocolate marfim	R\$ 275,31	24	R\$ 6.607,44
1.129 - 4 Coco congelado	R\$ 72,92	24	R\$ 1.750,08
1.130 - 2 Nata	R\$ 184,36	24	R\$ 4.424,64
1.131- 2 Gelatina sem sabor	R\$ 95,84	24	R\$ 2.300,16
1.132 - 2 Gergelim branco	R\$ 52,42	24	R\$ 1.258,08
1.133 - 3 Gotas	R\$ 112,83	24	R\$ 2.707,92
1.134 - 6 Gordura	R\$ 87,84	24	R\$ 2.108,16
1.135 - 8 Requeijão	R\$ 133,84	24	R\$ 3.212,16
1.136 - 8 Requeijão cheddar	R\$ 97,28	24	R\$ 2.334,72
1.137 - 5 Cream Cheese	R\$ 201,65	24	R\$ 4.839,60
1.138 - 2 Recheio Morango	R\$ 161,56	24	R\$ 3.877,44
1.139 - 2 Recheio Morango cremoso	R\$ 186,32	24	R\$ 4.471,68
1.140 - 2 Recheio chocolate ao leite	R\$ 168,18	24	R\$ 4.036,32
1.141 - 2 Cobertura ao leite	R\$ 112,64	24	R\$ 2.703,36
1.142 - 2 Cobertura branco	R\$ 128,68	24	R\$ 3.088,32
1.143 - 2 Cobertura meio amargo	R\$ 113,44	24	R\$ 2.722,56
1.144 - 2 Coco seco	R\$ 140,84	24	R\$ 3.380,16
1.145 - 8 Achocolatado	R\$ 100,00	24	R\$ 2.400,00
1.146 - 20 Biscoito doce	R\$ 91,40	24	R\$ 2.193,60
1.147 - 20 Doce de leite	R\$ 142,60	24	R\$ 3.422,40
1.148 - 30 Leite condensado	R\$ 153,00	24	R\$ 3.672,00
1.149 -10 Açúcar confeiteiro	R\$ 120,90	24	R\$ 2.901,60
1.150 -12 Açúcar mascavo	R\$ 54,24	24	R\$ 1.301,76
1.151 - 25 Açúcar refinado	R\$ 104,50	24	R\$ 2.508,00
1.152 - 12 Amendoim branco	R\$ 53,52	24	R\$ 1.284,48



CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE PORTO ALEGRE

1.153 - 3 Amido de milho	R\$ 16,44	24	R\$ 394,56
1.154 - 6 Aveia	R\$ 16,02	24	R\$ 384,48
1.155 - 6 Azeite de oliva	R\$ 95,94	24	R\$ 2.302,56
1.156 - 10 Bombom Ouro Branco	R\$ 81,00	24	R\$ 1.944,00
1.157 - 10 Caldo Maggi	R\$ 17,10	24	R\$ 410,40
1.158 - 15 Canela Casca	R\$ 96,30	24	R\$ 2.311,20
1.159 - 24 Chocolate granulado	R\$ 109,44	24	R\$ 2.626,56
1.160 - 36 Creme de leite	R\$ 110,16	24	R\$ 2.643,84
1.161- 30 Extrato de tomate	R\$ 144,60	24	R\$ 3.470,40
1.162 - 40 Farinha integral	R\$ 162,00	24	R\$ 3.888,00
1.163 -10 Figo	R\$ 103,60	24	R\$ 2.486,40
1.164 - 6 Grão de bico	R\$ 31,44	24	R\$ 754,56
1.165 - 15 Leite de coco	R\$ 94,20	24	R\$ 2.260,80
1.166 - 20 Mistura para pão de queijo	R\$ 100,60	24	R\$ 2.414,40
1.167 -15 Orégano	R\$ 105,45	24	R\$ 2.530,80
1.168 - 15 Pepino conserva	R\$ 146,25	24	R\$ 3.510,00
1.169 - 30 Sardinha	R\$ 160,80	24	R\$ 3.859,20
1.170 - 10 Pêssego em calda	R\$ 80,70	24	R\$ 1.936,80
1.171 -10 Pimenta preta	R\$ 38,30	24	R\$ 919,20
1.172 - 12 Polvilho azedo	R\$ 63,60	24	R\$ 1.526,40
1.173 - 12 Polvilho doce	R\$ 53,40	24	R\$ 1.281,60
1.174 - 25 Queijo ralado	R\$ 186,50	24	R\$ 4.476,00
1.175 - 30 Tempero completo	R\$ 53,70	24	R\$ 1.288,80
1.176 - 12 Vinagre	R\$ 26,28	24	R\$ 630,72
SUB-TOTAL	R\$ 63.517,08		R\$ 633.295,52

2. Pagamento de Pessoal			
Pagamento de Pessoal - salário + encargos sociais (FGTS, 13º salário, férias + 1/3, VT, convênio médico, Contribuição Assistencial, Contribuição Sindical) + verbas rescisórias e multa do FGTS			
2.1 -2 Administrativo (R\$ 3.068,99)	R\$ 6.137,98	24	R\$147.311,52
2.2- 2 Coordenadores (R\$ 6.540,46)	R\$ 13.080,92	24	R\$313.942,08
2.3 -1 Oficial de Manutenção (R\$ 3.701,91)	R\$ 3.701,91	24	R\$88.845,84
2.4 - 7 Educadores (R\$ 6.600,35)	R\$ 46.202,45	24	R\$1.108.858,80
2.5 – 2 Serviços Gerais (R\$ 2.569,33)	R\$ 5.138,66	24	R\$123.327,84
SUB-TOTAL	R\$ 74.261,92		R\$ 1.782.286,08

3. Serviços de Terceiros			
3.1 -Serviço de Consultoria sobre Inovação	R\$6.000,00	24	144.000,00
3.2- Despesas de luz	R\$ 961,73	24	R\$ 23.081,52
3.3 -Despesas de telefone e internet	R\$ 219,14	24	R\$ 5.259,36
3.4 -20 Licença de softwares Adobe Fotoshop (R\$ 169,15)	R\$ 3.383,00	1	R\$ 3.383,00
3.5 Locação de sala (2)	R\$ 9.000,00	24	R\$ 216.000,00
SUB-TOTAL	R\$ 19.563,87		R\$ 391.723,88

4. Outros			
4.1			
SUB-TOTAL			

5. Permanente			
5.1 - 2 Multiprocessador (R\$ 2.313,00)	R\$ 4.626,00	1	R\$4.626,00
5.2 - 3 Microondas 34 l (R\$ 729,00)	R\$ 2.187,00	1	R\$2.187,00
5.3 - 2 Batedeira Industrial planetária (R\$	R\$ 7.123,10	1	R\$7.123,10



CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE PORTO ALEGRE

3.561,55)			
5.4 - 4 Batedeira planetária doméstica (R\$ 899,00)	R\$ 3.599,60	1	R\$3.599,60
5.5 - 2 Panificadora (R\$ 545,00)	R\$ 1.090,00	1	R\$1.090,00
5.6 - Louças diversas para empratamento (pratos, travessas, potes, bandejas de louça...)	R\$ 1.500,00	3	R\$4.500,00
5.7 -Chapeira, bifeteira	R\$ 1.905,32	1	R\$1.905,32
5.8 - 2 Fritadeiras Elétrica (R\$ 1.630,41)	R\$ 3.260,82	1	R\$3.260,82
5.9 -Cafeteira Industrial	R\$ 1.871,41	1	R\$1.871,41
5.10 -Amassadeira semi rápida	R\$ 3.790,50	1	R\$3.790,50
5.11 - 2 Mixer (R\$ 1.356,90)	R\$ 2.713,80	1	R\$2.713,80
5.12 -2 Purificadores Filtro de Água (R\$ 2.850,00)	R\$ 5.700,00	1	R\$ 5.700,00
5.13 - 2 Grill Industrial (R\$ 1.158,99)	R\$ 2.317,98	1	R\$2.317,98
5.14 -4 Mesas Aço Inox Industrial (R\$ 2.985,44)	R\$ 11.941,76	1	R\$11.941,76
5.15 - 5 Estantes inox (R\$ 2.820,36)	R\$ 14.101,80	1	R\$14.101,80
5.16 -Forno turbo elétrico	R\$ 12.599,99	1	R\$12.599,99
5.17 -Fritadeira Elétrica	R\$ 560,70	1	R\$560,70
5.18 -2 Liquidificador Industrial (R\$ 911,54)	R\$ 1.823,08	1	R\$1.823,08
5.19 -2 Freezer Vertical (R\$3.380,31)	R\$ 6.760,62	1	R\$6.760,62
5.20 -2 Fogão Industrial (R\$ 6.945,45)	R\$ 13.890,90	1	R\$13.890,90
5.21 -2 Armários Crescimento pães (R\$ 1.812,00)	R\$ 3.624,00	1	R\$3.624,00
5.22 -2 Processadores 7 Discos (R\$ 3.991,50)	R\$ 7.979,04	1	R\$7.979,04
5.23 -2 Geladeiras /refrigerador Duplex (R\$ 4.249,00)	R\$ 8.498,00	1	R\$8.498,00
5.24 -2 Cilindros elétrico (R\$ 838,79)	R\$ 1.677,58	1	R\$1.677,58
5.25 - 30 Computador Intel Core I7 (R\$ 5.411,27)	R\$ 162.338,10	1	R\$162.338,10
5.26 -8 Celulares Motorola Moto G22 (R\$ 1.899,99)	R\$ 15.199,92	1	R\$15.199,92
5.27 -20 PC Gamer completo (R\$ 7.058,18)	R\$ 141.163,60	1	R\$141.163,60
5.28 - 3 TV Smart 43" LED (R\$ 2.967,06)	R\$ 8.901,18	1	R\$8.901,18
5.29 - 4 Projetor LG (R\$ 4.422,50)	R\$ 17.960,00	1	R\$17.960,00
5.30 - 8 Notebook Dell Intel I7 (R\$ 5.957,99)	R\$ 47.663,92	1	R\$47.663,92
5.31 - 15 Óculos Vr (R\$ 398,05)	R\$ 5.970,75	1	R\$ 5.970,75
5.32 -20 Controle sem fio Pro (R\$ 349,90)	R\$ 6.998,00	1	R\$6.998,00
5.33 -20 Mesa digitalizadora (652,46)	R\$ 13.049,20	1	R\$13.049,20
5.34 - 30 Cadeiras escolares (c/4) (R\$ 897,27)	R\$ 26.918,10	1	R\$26.918,10
5.35 - 8 Mesa para Refeitório (R\$ 1.786,95)	R\$ 14.295,60	1	R\$14.295,60
5.36 - 6 Ar condicionado 18.000 BTUS (R\$3.366,63)	R\$ 20.199,78	1	R\$20.199,78
5.37 - 8 Quadro Verde (R\$ 799,90)	R\$ 6.399,20	1	R\$6.399,20
5.38 -10 Ventilador de parede (R\$ 989,64)	R\$ 9.896,40	1	R\$9.896,40
5.39 -50 Estabilizador (R\$ 152,03)	R\$ 7.601,50	1	R\$7.601,50
5.40 -Estufa para salgado (R\$ 1.020,30)	R\$ 2.120,00	1	R\$2.040,60
5.41 -Automóvel Chevrolet Novo Onix	R\$ 104.950,00	1	R\$104.950,00
SUB-TOTAL	R\$		R\$



TOTAL do Projeto	R\$ 3.546.998,29
Retenção 5%	R\$ 177.349,91
Total a Captar	R\$ 3.724.348,20

Porto Alegre, 23 de junho de 2022 .

Assinatura do Representante Legal

Resumo do Projeto para o site:

O Projeto Escola Startup vai atender 120 adolescentes de 15 a 18 anos em situação de vulnerabilidade da vila Bom Jesus e outros territórios. O Projeto visa formar adolescentes para que se tornem empreendedores que sonhem, transformem o sonho em ideia, a ideia em projeto e o projeto em negócio". Os recursos serão utilizados para pagamento de pessoal, materiais pedagógicos, de manutenção, insumos e materiais permanentes para as oficinas e um veículo para a equipe técnica.