

Anexo C - Memória Descritiva

1. Identificação da Entidade Beneficiária**1.1 Designação da Entidade**

CRESCER na Maior – Associação de Intervenção Comunitária

1.2 Caracterização da Entidade (máximo de 1000 caracteres)

Natureza jurídica, âmbito de atuação, experiência na área de intervenção do projeto.

A CRESCER é uma IPSS, com estatuto de Utilidade Pública, fundada em 2001 por profissionais especializados na intervenção comunitária com grupos excluídos e vulneráveis. Dirige os seus projetos a pessoas em situação de sem brigo; pessoas que consomem substâncias psicoativas; pessoas requerentes de asilo, refugiadas e migrantes.

Tem como Missão ir ao encontro do outro, promovendo a saúde, a redução de riscos e a inclusão da pessoa em situação de vulnerabilidade, através de projetos de intervenção na comunidade. Defende o Respeito pelos Direitos Humanos, a Inclusão, a Capacitação e a Proximidade.

Iniciou a sua atividade com uma equipa de rua junto de pessoas que consumiam substâncias psicoativas na cidade de Lisboa. Atualmente desenvolve 13 projetos em Lisboa. Desde 2016, gere negócios sociais na área da restauração com o objetivo da melhoria das condições de vida dos públicos vulneráveis e da sua inclusão.

1.3 Outros projetos financiados precedentes da Entidade (máximo de 2000 caracteres) (concorre para o critério de seleção B4.1)

Realização de outros projetos financiados precedentes, da responsabilidade do beneficiário, com objetivos semelhantes, respetiva taxa de execução alcançada, constrangimentos identificados e medidas adaptadas nesta candidatura para que aqueles não se repitam.

- a) *Já teve projetos financiados precedentes a este pelo FSE com objetivos semelhantes? Sim__ Não X*
 b) *Qual a taxa de execução e de constrangimentos identificados (caso tenha respondido sim à anterior)?*
 c) *Quais as medidas adotadas nesta candidatura para que aqueles não se repitam?*

N/A

1.4 Igualdade de oportunidades na Entidade (concorre para o critério de seleção D.1) 500 caracteres

Descreva quais os instrumentos adotados nesta candidatura que assegurem a igualdade de oportunidades e de género.

A CRESCER é membro fundador da Carta Portuguesa da Diversidade, que tem por objetivo tornar o local de trabalho um espaço tolerante e inclusivo. A assinatura desta carta reflete a postura de defesa da igualdade que temos há 19 anos e que nos comprometemos a manter no âmbito deste projeto, através do seu regulamento interno.

Atualmente, 30% dos trabalhadores da CRESCER são pares (ex beneficiários dos nossos projetos). A direção é representada por mulheres em 60% e os cargos de chefia em 66%.

2. Identificação do Projeto**2.1 Designação (máximo de 20 caracteres)**

Inscrição do nome/designação, pelo qual o Projeto passará a ser identificado.

É UMA COMUNIDADE

2.2 Resumo do projeto (máximo de 500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1 e C)

No procedimento de consulta pública, para votação dos residentes, será indicado o nome do projeto, o apoio solicitado em € e este resumo, seguido do link da publicação online da totalidade das memórias descritivas submetidas.

A CRESCER, através de uma resposta de empregabilidade inovadora, pretende melhorar a qualidade de vida dos grupos vulneráveis dos territórios BIP/ZIP.

Vamos criar um restaurante num bairro prioritário, dinamizar o bairro e promover a sua economia. O serviço será assegurado por requerentes de asilo, pessoas que estiveram em situação de sem abrigo ou noutra situação de vulnerabilidade. Serão capacitadas, integradas no restaurante e encaminhados para estágios profissionais e para o mercado laboral.

3. Descrição do Projeto

3.1 Território(s) de Intervenção do Projeto (máximo de 2000 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1)

Só são admitidos projetos cujo território de intervenção se circunscreva a um ou mais dos territórios da EDL (BIP/ZIP) do concurso a que concorre, conforme ponto 7 do Aviso específico e do Mapa constante do seu anexo F. Apresente evidências da localização do projeto, das atividades e da seleção dos destinatários finais.

O nosso projeto servirá toda a população da totalidade dos territórios da EDL (BIP/ZIP) do concurso geral.

As pessoas que integraremos no projeto são pessoas que vivem em condições de vulnerabilidade na cidade de Lisboa, nomeadamente nos territórios identificados no concurso.

Durante o período desta candidatura, a CRESCER tem estado em negociações para que a instalação do projeto – um restaurante mais um espaço (sala de trabalho) que dê suporte administrativo ao mesmo – possa concretizar-se num edifício do Bairro Padre Cruz, freguesia de Carnide. Assim, prevemos que a localização do projeto, bem como das atividades inerentes ao mesmo, ocorram neste território, um dos identificados na EDL.

Os destinatários finais poderão candidatar-se por iniciativa própria ou por referenciamento dos serviços sociais onde sejam acompanhados. Poderão também ser referenciados pelos técnicos da CRESCER, que trabalham com pessoas em situação de vulnerabilidade e cuja sede e área de intervenção também está situada nos territórios abrangidos neste aviso, ou por entidades parceiras que acompanhem os mesmos públicos e que também intervenham nos territórios identificados como prioritários.

Serão celebrados contratos com todos os destinatários que integrem o projeto, sendo, nesse ato, solicitados comprovativos de morada para garantir a pertença aos territórios BIP/ZIP.

3.2 Diagnóstico (máximo de 2000 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1)

Identificar e caracterizar os principais problemas, necessidades, potencialidades e recursos existentes, caracterizando o contexto atual sobre o qual se pretende intervir; Identificar as fontes de obtenção de dados e a sua relação com o Diagnóstico da EDL.

O foco do projeto é a empregabilidade, apresentando também uma forte componente de educação de adultos, através da capacitação profissional.

Sendo a taxa de desemprego nos territórios BIP/ZIP significativamente superior à restante média na cidade de Lisboa (16% vs 11,8% no diagnóstico EDL), consideramos essencial a criação de respostas que vão ao encontro deste problema social.

Os territórios BIP/ZIP representam 35% da população residente em Lisboa e 50% dos desempregados da cidade (diagnóstico EDL). O “PLANO DE AÇÃO INTEGRADO PARA COMUNIDADES DESFAVORECIDAS DO MUNICÍPIO DE LISBOA” faz uma comparação da situação socioeconómica de freguesias representativas dos territórios BIP/ZIP e o resto da cidade, demonstrando que, para o global da cidade de Lisboa, o número de desempregados inscritos nos centros de emprego no final de 2014 (3%) era significativamente inferior aos territórios BIP/ZIP mencionados (9 a 12%) (POR Lisboa 2014-2020). Esta desigualdade entre a população residente nos territórios BIP/ZIP e os restantes territórios da cidade, pode ser potenciadora de maiores índices de pobreza e exclusão social.

A CRESCER trabalha com grupos vulneráveis, nomeadamente pessoas que consomem substâncias psicoativas, pessoas em situação de sem abrigo e pessoas requerentes de asilo, refugiadas e migrantes desde 2001. Na intervenção com estes grupos, verificamos elevadas taxas de desemprego e muitas dificuldades na integração no mercado de trabalho, o que coloca as pessoas num ciclo de dependência das estruturas sociais e de saúde.

Acreditamos que esta dificuldade se deve ao facto de alguns grupos, por diversas razões socioeconómicas, perderem algumas competências sociais e profissionais e, cumulativamente, ao facto de as entidades empregadoras não terem conhecimento suficiente para compreender alguns comportamentos da população alvo. Acreditamos que uma resposta inovadora que integre uma forte componente de emprego acompanhado e educação possa gerar resultados muito positivos.

3.3 Objetivo Geral (máximo de 500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1)

O Objetivo Geral deve ser coerente com o diagnóstico e o problema social identificado.

Pretendemos melhorar a qualidade de vida das pessoas que vivem em situação de vulnerabilidade, através da sua capacitação e empoderamento e consequentemente inclusão no mercado de trabalho. Iremos criar um restaurante que funcionará como local de capacitação e experiência *on the job* e, ao mesmo tempo, estará aberto ao público, promovendo a afluência de pessoas externas ao bairro. Estaremos alinhados com as estratégias da Rede DLBC para melhorar a economia local e promover a dinamização do bairro.

3.4 **Objetivo (s) Específicos (máximo de 2500 caracteres)** (concorre para o critério de seleção A.1)

Devem concorrer para o objetivo Geral do Projeto e enquadrar o plano de atividades a apresentar.

Com vista a atingir os objetivos gerais, os objetivos específicos do projeto serão:

1. Promover a integração de pessoas em situação de vulnerabilidade no projeto
2. Promover, junto dos destinatários, o desenvolvimento de projetos individuais de inserção socioprofissional;
3. Promover, junto dos destinatários, o desenvolvimento de competências pessoais, sociais e profissionais;
4. Criar um restaurante, como projeto social, aberto ao público num território BIZ/ZIP;
5. Promover a criação de protocolos de colaboração que contribuam para a integração laboral dos destinatários;
6. Promover a dinamização e promoção do bairro;
7. Promover a autonomização financeira dos destinatários.

75 Destinatários serão integrados no projeto por ano. Os mesmos receberão 25h de capacitação teórica em competências pessoais, sociais e relacionais e 75h de capacitação teórica e prática em competências técnicas. A seguir integrarão o restaurante em modalidade *on the job*, durante 792h aproximadamente, para posteriormente serem integrados em estágio profissional e, por último, encaminhados para o mercado de trabalho. Durante todo o processo, serão acompanhados por um gestor de caso da equipa técnica, para assegurar uma inclusão a longo prazo.

Por um lado, o restaurante servirá como local de capacitação e, por outro, como espaço aberto ao público. Pretendemos integrar neste projeto mecanismos já desenvolvidos pela rede DLBC que promovam a vinda de pessoas externas ao bairro ao restaurante e também que o projeto possa integrar o grupo de projetos que aceitarão a moeda local que está a ser desenvolvida pela Rede DLBC. Desta forma, poderemos atrair ao bairro pessoas com maior poder de compra, incluindo turistas que não se deslocariam a esta zona da cidade, contribuindo, mais uma vez, para a economia do bairro. Criaremos, assim, um espaço aberto e inclusivo, que promova a dinamização do bairro, tanto pelo envolvimento e participação dos seus residentes, como por residentes de outros territórios BIP/ZIP e, ainda, pela vinda de turistas ou pessoas de territórios não BIP/ZIP que se desloquem ao restaurante.

Na criação das fichas técnicas que darão origem à carta do restaurante, o Chef deverá pensar num tipo de gastronomia que seja atrativo para os residentes do bairro e que consiga igualmente chamar pessoas de fora.

3.5 **Destinatários (máximo de 2500 caracteres)** (concorre para o critério de seleção A.1 e B.1)

Identificar e caracterizar as pessoas para quem o projeto irá direcionar e implementar a sua intervenção.

Só são admitidos projetos cujo Destinatários se circunscrevam a um ou mais dos territórios da EDL (BIP/ZIP) do concurso a que concorre, conforme ponto 7 do Aviso específico e do Mapa constante do seu anexo F.

Descreva os mecanismos a utilizar na seleção dos destinatários finais para o cumprimento daquele requisito.

São destinatários deste projeto pessoas residentes nos territórios BIP/ZIP da cidade de Lisboa que se encontrem em situação de vulnerabilidade - pessoas que estejam ou tenham estado em situação de sem abrigo, pessoas requerentes de asilo, refugiadas ou migrantes ou pessoas que se encontrem numa situação de vulnerabilidade socioeconómica. Pessoas que, pelas suas circunstâncias de vida (pobreza, barreira linguística, doença, falta de documentação, etc), se encontram afastadas das estruturas de apoio social ou de saúde e do mercado de trabalho. A generalidade deste público encontra-se num

processo gradual de exclusão da comunidade e respetivas redes de suporte. As sucessivas ruturas entre o indivíduo e a sociedade traduzem-se, muitas vezes, numa situação de desemprego ou em situações de extrema vulnerabilidade e exclusão social.

São também destinatários do projeto os clientes que frequentam o restaurante, residentes no bairro, e o próprio bairro, que será aberto à comunidade em geral e dinamizado através desta resposta social. Os residentes no bairro serão envolvidos no projeto e terão benefícios na sua utilização, como descontos por fidelização, por exemplo, ou condições especiais para a realização de eventos.

O processo de seleção dos destinatários, cujos primeiros critérios serão a pertença a um território BIP/ZIP, motivação e condição de vulnerabilidade, terá 3 fases: 1) entrevista semiestruturada para avaliar fatores motivacionais, competências sociais e relacionais e primeiro momento de estabelecimento de relação; 2) Entrevista com o Chef consultor para avaliar competências técnicas; 3) Entrevista com coordenação para explicação do projeto e vínculos com a CRESCER.

Existe uma insuficiência e uma precariedade de respostas laborais para este grupo da população que podem ser invertidas pela implementação de projetos que promovam a aquisição e o desenvolvimento de capacidades e competências pessoais, sociais e profissionais. A operacionalização destas respostas inovadoras, adaptadas às necessidades reais das pessoas, tem um papel fundamental na melhoria das suas condições de vida, reduz assimetrias sociais e, conseqüentemente, é fator decisivo na sua inclusão.

Esta resposta sustentar-se-á em metodologias privilegiadamente de capacitação e emancipação, em detrimento do assistencialismo, promovendo junto desta população e da comunidade uma imagem socialmente valorizada e oportunidades acrescidas de inclusão social e profissional.

3.6 Quadro de Atividades com Destinatários finais e de preparação, implementação e acompanhamento

(concorre para o critério de seleção A.1 e B.1)

Insira aqui "Quadro de Atividades de preparação, implementação e acompanhamento" do Anexo D Orçamento

Quadro de Atividades com Destinatários Finais e de preparação, implementação e acompanhamento
Atividades com Destinatários Finais

Identificação da atividade	Identificação de áreas: (emprego, educação e inclusão)	Identificação do/s objetivo/s específico/s do projeto para o qual concorre	Nº de participantes	Duração da atividade (horas) 2020	Duração da atividade (horas) 2021	Duração da atividade (horas) 2022	Duração da atividade (horas) 2023	Total horas
Criação de projeto pessoal - delinhar em conjunto com os destinatários os objetivos individuais a alcançar e acompanhamento ao longo do projeto para atingir os mesmos	Emprego Inclusão	OE 1 OE 2	75	0	84	84	84	18900
Etapa I Capacitação teórica dos destinatários ao nível das competências pessoais, sociais e relacionais, que são transversais e potenciadoras da inserção profissional com sucesso.	Educação Inclusão	OE 1 OE 3	75	0	25	25	25	5625
Etapa II Capacitação dos destinatários dirigida às competências técnicas específicas ao nível do trabalho na restauração.	Educação Inclusão	OE 1 OE 3	75	0	75	75	75	16875
Etapa III Capacitação prática em contexto de trabalho no restaurante criado para este projeto	Educação Inclusão	OE 1 OE 3	45	0	792	792	792	106920
Etapa IV Acompanhamento do psicólogo na integração dos destinatários em Estágio Profissional de 6-9 meses em restaurantes parceiros	Emprego	OE 3 OE 7	45	0	36	36	36	4860
Trabalho da equipa técnica no restaurante criado para este projeto	Emprego Inclusão	OE 1	5	0	1920	1920	1920	28800
Acompanhamento do psicólogo na integração dos destinatários no mercado de trabalho - contrato laboral	Emprego	OE 3 OE 7	37	0	24	24	24	2664
Acolhimento de clientes residentes nos territórios BIP/ZIP no restaurante (promoção de descontos através de diferentes mecanismos, por ex moeda local)	Inclusão	OE 4 OE 6	10560	0	2	2	2	63360
Organização de workshops de cozinha para os residentes do bairro	Inclusão	OE 3 OE 4 OE 6	300	0	60	60	60	54000
Organização de eventos anuais para reunir pessoal do restaurante, sponsors, residentes do bairro e pessoas externas	Inclusão	OE 4 OE 6	400	0	16	16	16	19200
			11617	0	3034	3034	3034	321204

Atividades de preparação, implementação e acompanhamento							
Identificação da atividade	Descrição da atividade (max 250 caracteres)	Identificação do/s objetivo/s específico/s do projeto para o qual concorre	Recursos utilizados (max 250 caracteres)	2020	2021	2022	2023
Seleção de candidatos	Os beneficiários serão selecionados por uma equipa técnica (psicólogo, chef de cozinha e de sala) para compreender motivações para integrar o projeto.	OE 1	Equipa técnica para a seleção do projeto		X	X	X
Acompanhamento psicológico e social	Acompanhamento dos formandos nas necessidades que possam surgir, que devem ser trabalhadas paralelamente à questão do emprego. Este acompanhamento começa desde a seleção e vá até integração no mercado de trabalho e será nomeadamente desenvolvido pelo psicólogo do projeto.	OE 2	Equipa técnica (psicólogo)		X	X	X
Coordenação do projeto	O coordenador será responsável pela organização geral do projeto. Fará a gestão da equipa, incluindo o chef consultor, o chef de sala, o chef de cozinha, o psicólogo.	OE 1 OE 4 OE 5	Equipa técnica (coordenação)	x	x	X	X
Avaliação do projeto e monitorização	A coordenação será responsável pela criação e recolha de dados que permitam a avaliação do projeto, pela elaboração dos relatórios técnicos e financeiros que serão disponibilizados aos parceiros, pela criação de um manual com as informações do projeto para uma posterior replicabilidade do mesmo.	OE 1 OE 2 OE 3 OE 4 OE 5 OE 6 OE 7	Equipa técnica (coordenação)		x	x	x
Criação do espaço de restauração	A coordenação será responsável pela gestão da montagem do espaço onde irá funcionar o restaurante. Entre as tarefas incluem-se: processos administrativos, relação com fornecedores, obras/remodelação/contratação de seguros e serviços, habilitações, entre outros.	OE 1 OE 4 OE 5 OE 6	Equipa técnica (coordenação) Recursos financeiros rubrica 4 para aquisição de equipamento e outros encargos		x	x	x
Estabelecimento de colaborações	A coordenação será responsável pela procura colaborações, e articulação das mesmas para bom funcionamento do projeto. Pode se tratar de colaborações financeiras, fornecedores, restaurantes que recebam formandos em estágio, etc.	OE 5	Equipa técnica (coordenação)		x	x	x
Gestão financeira	A coordenação será responsável pela gestão financeira do projeto de restauração. O coordenador será guiado pela visão subjacente de tomar o projeto autossustentável, com o maior impacto positivo possível na vida dos formandos.	OE 4	Equipa técnica (coordenação)		x	x	x
Criação de Menu e conceito do restaurante	O Chefe Consultor junto ao Chef de cozinha serão responsáveis pela criação do conceito do negócio, BP (em conjunto com a coordenação), fichas técnicas, contactos com fornecedores.	OE 3 OE 6	Equipa técnica (Chef consultor, Chef de cozinha, Coordenador, consultor)		x	x	x
Comunicação e divulgação do projeto	A coordenação em conjunto com um profissional na área de comunicação criarão a identidade da marca, assim como os instrumentos de comunicação (logo, cartazes, etc).	OE 6	Equipa técnica (coordenação) Recursos financeiros rubrica 4 para design gráfico		x	x	x
Gestão diária do restaurante	O Chef de cozinha junto ao Chefe de sala realizarão a gestão do dia a dia do restaurante, acompanhando os formandos na sua integração e recebendo os clientes.	OE 1 OE 2 OE 3 OE 4 OE 5	Equipa técnica (Chef de cozinha e Chefe de sala)		x	x	x

3.7 Parceria e Colaboração (máximo de 2500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1, B.3)

Identificar e descrever a complementaridade da intervenção/projeto, com o(s) demais projeto(s) no(s) território(s); as estratégias para o estabelecimento de processos de colaboração, de partilha de recursos, de participação ativa e a identificação dos contributos dados.

O projeto será implementado fazendo apelo a diferentes colaborações, complementares à nossa ação. O conceito do restaurante será trabalhado com o apoio do Chef Nuno Bergonse, conceituado Chef português. O Nuno Bergonse irá contribuir com a sua experiência na criação de fichas técnicas, conceito do restaurante, identificação de fornecedores, entre outras tarefas.

A capacitação técnica estará sob a responsabilidade da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

O Instituto de Emprego e Formação Profissional será a entidade responsável pela acreditação deste processo de capacitação. O IEFP também terá ao seu cargo o financiamento das bolsas dos formandos, assim como os salários dos formadores que darão capacitação em sala (Etapas I e II de capacitação).

Iremos solicitar apoio de patrocinadores para a compra de equipamento, matéria prima, palamenta, fardas outros elementos necessários ao bom funcionamento de um espaço de restauração.

As colaborações com diferentes entidades permitir-nos-ão atrair ao bairro pessoas externas que terão conhecimento do projeto. No caso de um restaurante similar que gerimos, o É UM RESTAURANTE, as entidades que nos apoiam contribuíram para dinamizar o espaço, trazendo clientes e deram visibilidade ao projeto.

O estabelecimento de protocolos de colaboração com entidades públicas e privadas, a nível local, nacional e internacional, permite que o projeto receba a visita de pessoas com bastante influência que contribuirão para a sua atrair meios de comunicação e, conseqüentemente, para aumentar a visibilidade do projeto. No caso do É UM RESTAURANTE, já recebemos, por exemplo, a visita, enquanto clientes, de diversos ministros, Presidente da Câmara Municipal de Lisboa e do Presidente da República.

O nosso restaurante foi também reservado para receber almoços ou jantares no âmbito de encontros europeus em Lisboa, como o URBACT, o que promoveu uma visibilidade além-fronteiras.

Criaremos, paralelamente, colaborações com Agências de Comunicação para difundir o projeto, assim como com outros projetos da rede DLBC que contribuam para a sua dinamização, como por exemplo à utilização da moeda complementar local, criada pela DLBC, e utilização da respetiva App.

O estabelecimento de diversas colaborações, a níveis distintos como oferta de produtos, apoio na divulgação, horas de capacitação ou apoios financeiros dirigidos à fase de capacitação dos destinatários, ajudar-nos-ão a tornar o projeto sustentável, o que prevemos que aconteça ao fim de 3 anos.

3.8 Caráter de Inovação (máximo de 2500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1)

Descrever e fundamentar o caráter inovador e/ou experimental do projeto, no contexto do território e/ou dos destinatários.

A Associação CRESCER coordena o projeto É UM RESTAURANTE, que tem por objetivo a integração no mercado de trabalho de pessoas em situação de sem abrigo na cidade de Lisboa. Coordenamos também outro projeto de gastronomia, em Lisboa, dedicado à inclusão no mercado de trabalho de pessoas requerentes de asilo, refugiadas e migrantes. Estes projetos, como todos os que temos criados, surgiram partindo do princípio de que devem ser as respostas a adaptar-se às necessidades dos públicos alvo e não o contrário.

Todavia, não existe um projeto deste tipo que vise um público mais transversal, que apoie pessoas que experienciam diferentes situações de vulnerabilidade e que beneficiariam de apoio para a inclusão no mercado de trabalho.

Assim, surgiu-nos a ideia de um projeto mais abrangente que dará resposta a uma necessidade real de uma população mista nos territórios definidos. Trata-se de uma resposta que, pelo público que abrange, nunca foi implementada.

É um projeto de caráter inovador porque a resposta está adaptada aos públicos que acompanhamos, seguindo uma lógica de emprego acompanhado, onde os técnicos da CRESCER aportam o seu conhecimento e a sua experiência no acompanhamento de populações em situação de vulnerabilidade, colaborando com profissionais no setor da restauração.

Adaptaremos o funcionamento do projeto em função das necessidades particulares dos destinatários, acompanhando-os na criação de um projeto individual de inclusão.

Teremos no projeto um Chef consultor de renome, que trabalha há vários anos em restaurantes de elevado nível de exigência e que estará na cozinha de um projeto social, puxando pela qualidade dos produtos finais e trazendo mais uma componente inovadora ao mesmo.

Não se trata só de um projeto social, mas de um negócio social, que pretendemos que seja autossustentável a partir do terceiro ano. Isto permitirá assegurar a continuidade do projeto no tempo.

O projeto terá receitas próprias, provenientes da faturação do restaurante (subtraídos os custos com a aquisição de matérias primas, despesas estas não elegíveis no projeto), que estão contabilizadas no orçamento que apresentamos. Estes custos estão estimados em base a uma média do setor da restauração, de 25% custo comida e 20% custo bebida.

O total das receitas está estimado em base ao plano de negócio criado para este projeto, assim como na nossa experiência prévia de faturação com um projeto de características similares, É UM RESTAURANTE.

4. Orçamento e contratações

4.1 Quadro "Resumo Orçamentos" (concorre para o critério de seleção A.1)

Inserir aqui Quadro Resumo do Anexo D Orçamento

QUADRO RESUMO DO ORÇAMENTO

Custos da Operação		2020	2021	2022	2023	Total	%
2.	Encargos com Consultores	0,00 €	5 220,00 €	0,00 €	0,00 €	5 220,00 €	2%
2,3	Consultores	0,00 €	5 220,00 €	0,00 €	0,00 €	5 220,00 €	2%
2.3.1	Consultores Internos	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0%
2.3.2	Consultores Externos	0,00 €	5 220,00 €	0,00 €	0,00 €	5 220,00 €	2%
2,99	Outros encargos com formadores e consultores	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0%
3.	Encargos com pessoal afeto à operação	0,00 €	84 270,28 €	79 470,28 €	79 470,28 €	243 210,84 €	91%
3,1	Remunerações com pessoal interno	0,00 €	78 027,40 €	78 027,40 €	78 027,40 €	234 082,20 €	87%
3,2	Remunerações com pessoal externo	0,00 €	3 600,00 €	0,00 €	0,00 €	3 600,00 €	1%
3,3	Deslocações e estadias	0,00 €	1 200,00 €	0,00 €	0,00 €	1 200,00 €	0%
3,99	Outros encargos com pessoal afeto à operação	0,00 €	1 442,88 €	1 442,88 €	1 442,88 €	4 328,64 €	2%
4.	Encargos com Desenvolvimento, Acompanhamento e Avaliação	0,00 €	52 960,00 €	19 640,00 €	19 640,00 €	92 240,00 €	34%
4,2	Aquisição de bens e serviços	0,00 €	9 720,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	14 520,00 €	5%
4.2.1	Informação e publicidade	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0%
4.2.99	Outros Encargos com aquisição de bens e serviços	0,00 €	9 720,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	14 520,00 €	5%
4,4	Rendas, Alugueres e Amortizações	0,00 €	26 520,00 €	14 520,00 €	14 520,00 €	55 560,00 €	21%
4,5	Encargos Gerais	0,00 €	16 720,00 €	2 720,00 €	2 720,00 €	22 160,00 €	8%
4,99	Outros Encargos com preparação, Desenvolvimento, Acompanhamento e Avaliação	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0%
99.	Outros Encargos	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
11.	OCS - Montante Fixo (Opção Custos Simplificados)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Total (encargos):		0,00 €	142 450,28 €	99 110,28 €	99 110,28 €	340 670,84 €	127%
% de anualização do orçamento:							
Receitas Próprias (da Operação):		0,00 €	12 000,00 €	24 000,00 €	36 000,00 €	72 000,00 €	26,8%
Montante (Financiamento) Solicitado:		0,00 €	130 450,28 €	75 110,28 €	63 110,28 €	268 670,84 €	100%
Adiantamento anual inicial:		0,00 €	19 567,54 €	11 266,54 €	9 466,54 €		

4.2 Quadro "2. Encargos com Consultores" (concorre para o critério de seleção B.2)

Inserir aqui Quadro 2. Encargos com Consultores do Anexo D Orçamento

2. Encargos com Consultores

(remunerações e outras despesas de consultores)

2.3. Consultores

2.3.2.1 - Consultores externos (recibo verde) afectos à operação, RESIDENTES no território de intervenção EDL

Nome Completo do Consultor/a ou "por recrutar"	Função na Operação	valor hora	nº horas 2020	nº horas 2021	nº horas 2022	nº horas 2023	total de horas	2020	2021	2022	2023	Total
XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXX	0,00 €	0	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
								0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

2.3.2.2 - Consultores externos (recibo verde) afectos à operação, NÃO RESIDENTES no território de intervenção EDL

Nome Completo do Consultor/a ou "por recrutar"	Função na Operação	valor hora	nº horas 2020	nº horas 2021	nº horas 2022	nº horas 2023	total de horas	2020	2021	2022	2023	Total
Nuno Bergonse	consultoria especializada	29,00 €	0	180	0	0	180	0,00 €	5 220,00 €	0,00 €	0,00 €	5 220,00 €
XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXX	0,00 €	0	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
								0,00 €	5 220,00 €	0,00 €	0,00 €	5 220,00 €

2.99 Outros encargos com consultores

Despesas com alojamento, alimentação e transporte com os consultores	2020	2021	2022	2023	Total
Alojamento	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Alimentação	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Transporte	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

4.3 Quadro "3. Encargos com Pessoal" (concorre para o critério de seleção B.2)*Inserir aqui Quadro 3. Encargos com Pessoal do Anexo D Orçamento***3. Encargos com pessoal afeto à operação**

(Encargos com pessoal afeto à operação, nomeadamente as despesas com remunerações de pessoal dirigente, técnicos, pessoal administrativo, bem como outro pessoal envolvido nas fases de conceção, preparação, desenvolvimento, gestão, acompanhamento e avaliação da operação.)

3.1. Remunerações com pessoal interno**3.1.1 - Remunerações com pessoal interno, com CONTRATO DE TRABALHO, SEM TERMO E/OU RESIDENTE no território de intervenção EDL**

Nome Completo do Trabalhador/a ou "por recrutar"	Perfil Profissional	Vínculo à Entidade	Vencimento Mensal Base	% afectação	13ª e 14ª meses /12	Subsídio Alimentação até 4,77€/dia trabalho (médio a 12 meses)	Prest. Social (ONGs 22,3%) *	Total Mensal	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
por recrutar	Técnico superior	Contrato Tempo Incerto	1 200,00 €	50%	100,00 €	0,00 €	289,90 €	794,95 €	0	12	12	12	0,00 €	9 539,40 €	9 539,40 €	9 539,40 €	28 618,20 €
por recrutar	Psicólogo	Contrato Tempo Incerto	1 000,00 €	100%	166,67 €	0,00 €	260,17 €	1 426,83 €	0	12	12	12	0,00 €	17 122,00 €	17 122,00 €	17 122,00 €	51 366,00 €
por recrutar	Outro - Empregado de mesa	Contrato Tempo Incerto	800,00 €	100%	133,33 €	0,00 €	208,13 €	1 141,47 €	0	12	12	12	0,00 €	13 697,60 €	13 697,60 €	13 697,60 €	41 092,80 €
por recrutar	Outro - Chefe de cozinha	Contrato Tempo Incerto	1 200,00 €	100%	200,00 €	0,00 €	312,20 €	1 712,20 €	0	12	12	12	0,00 €	20 546,40 €	20 546,40 €	20 546,40 €	61 639,20 €
por recrutar	Outro - Chefe de sala	Contrato Tempo Incerto	1 000,00 €	100%	166,67 €	0,00 €	260,17 €	1 426,83 €	0	12	12	12	0,00 €	17 122,00 €	17 122,00 €	17 122,00 €	51 366,00 €
													0,00 €	78 027,40 €	78 027,40 €	78 027,40 €	234 082,20 €

3.1.2 - Remunerações com pessoal interno, com CONTRATO DE TRABALHO, COM TERMO E/OU NÃO RESIDENTE no território de intervenção EDL

Nome Completo do Trabalhador/a ou "por recrutar"	Perfil Profissional	Vínculo à Entidade	Vencimento Mensal Base	% afectação	13ª e 14ª meses /12	Subsídio Alimentação até 4,77€/dia trabalho (médio a 12 meses)	Prest. Social (ONGs 22,3%) *	Total Mensal	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx			0,00 €	0%	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
													0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

3.1.3 - Remunerações de pessoal dirigente (eleitos para os Órgãos Sociais da Entidade, quando aplicável)

Nome Completo do Trabalhador/a ou "a designar"	Perfil Profissional	Vínculo à Entidade	"Senha de Presença" até 83,94€ por reunião de Órgão Social	nº reuniões 2020	nº reuniões 2021	nº reuniões 2022	nº reuniões 2023	2020	2021	2022	2023	Total
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	"XXXXXXXXXXXXX"		0,00 €	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

3.2. Remunerações com pessoal Externo													
3.2.1 - Remunerações com pessoal externo, com CONTRATO DE VOLUNTARIADO com RESIDENTES no território de intervenção EDL													
Nome Completo do Voluntário/a ou "por recrutar"	Perfil Profissional	Vínculo à Entidade	Função na Operação	Bolsa Mensal	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da cozinha do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da sala do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da cozinha do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da sala do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da cozinha do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
por recrutar	Técnico	Voluntário	Apoio na gestão da sala do restaurante	100,00 €	0	6	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
									0,00 €	3 600,00 €	0,00 €	0,00 €	3 600,00 €
3.2.2 - Remunerações com pessoal externo, com CONTRATO DE VOLUNTARIADO com NÃO RESIDENTES no território de intervenção EDL													
Nome Completo do Voluntário/a ou "por recrutar"	Perfil Profissional	Vínculo à Entidade	Função na Operação	Bolsa Mensal	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx				0,00 €	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
									0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
3.3. Deslocações e Estadias													
Despesas com deslocações e estadias com o pessoal interno	Custo médio Unitário	Noites p/ deslocação	Nº pessoas	Deslocações 2020	Deslocações 2021	Deslocações 2022	Deslocações 2023	2020	2021	2022	2023	Totais	
Deslocações em atividades no âmbito da operação	300,00 €	N/A	2	0	1	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €	
Estadias em atividades no âmbito da operação	300,00 €	2	1	0	1	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €	
									0,00 €	1 200,00 €	0,00 €	0,00 €	1 200,00 €
3.99 Outros encargos com pessoal afeto à operação													
Formação do pessoal afeto à operação (com contrato de trabalho)	Horas / Ano	Valor médio Hora	Nº Trabalhadores 2020	Nº Trabalhadores 2021	Nº Trabalhadores 2022	Nº Trabalhadores 2023	2020	2021	2022	2023	Total		
Formação anual por trabalhador nos termos das obrigações da Entidade Patronal	40	10,00 €	0	5	5	5	0,00 €	2 000,00 €	2 000,00 €	2 000,00 €	6 000,00 €		
Subsídio Transporte	Valor mensal médio		Nº Salários 2020	Nº Salários 2021	Nº Salários 2022	Nº Salários 2023	2020	2021	2022	2023	Total		
No valor do "Passe Municipal"			0	54	54	54	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		
Seguro de Trabalho	Valor mensal médio		Nº Salários 2020	Nº Salários 2021	Nº Salários 2022	Nº Salários 2023	2020	2021	2022	2023	Total		
Seguro de Trabalho segundo média mensal por trabalhador e nº de salários	23,00 €		0	54	54	54	0,00 €	1 242,00 €	1 242,00 €	1 242,00 €	3 726,00 €		
Medicina no Trabalho	Valor mensal médio		Nº Salários 2020	Nº Salários 2021	Nº Salários 2022	Nº Salários 2023	2020	2021	2022	2023	Total		
Medicina no Trabalho segundo média mensal por trabalhador e nº de salários	3,72 €		0	54	54	54	0,00 €	200,88 €	200,88 €	200,88 €	602,64 €		
									0,00 €	1 442,88 €	1 442,88 €	1 442,88 €	4 328,64 €

4.4 Quadro "4. Encargos com preparação, desenvolvimento, acompanhamento e avaliação"

(concorre para o critério de seleção A.1)

*Inserir aqui Quadro 4. Encargos com preparação, desenvolvimento, acompanhamento e avaliação do Anexo D Orçamento***4. Encargos com Preparação, Desenvolvimento, Acompanhamento e Avaliação****4.2 Aquisição de bens e serviços****4.2.1 Informação e publicidade**

	custo mensal	% afectação	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
Alojamento website		100%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Alojamento emails		100%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	0,00 €	0%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
							0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

4.2.99 Outros Encargos com aquisição de bens e serviços

	custo mensal	% afectação	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
Serviços de contabilidade	200,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	7 200,00 €
Encargos com plataforma de Contratação Pública	0,00 €	100%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Encargos Serviços de Design gráfico	405,00 €	100%	0	12	0	0	0,00 €	4 860,00 €	0,00 €	0,00 €	4 860,00 €
Sistema faturação - software	720,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	720,00 €	0,00 €	0,00 €	720,00 €
Licença HCCP	600,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
Controlo Pragas	600,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €	600,00 €
Licença som	540,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	540,00 €	0,00 €	0,00 €	540,00 €
							0,00 €	9 720,00 €	2 400,00 €	2 400,00 €	14 520,00 €

4.4 Rendas, Alugueres e Amortizações

	custo mensal	% afectação	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
Arrendamento de Instalações permanentes e pontuais no âmbito da Operação	1 200,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	14 400,00 €	14 400,00 €	14 400,00 €	43 200,00 €
Aluguer de Equipamento bancário/ terminal de pagamento	10,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	360,00 €
Amortização de Equipamento de suporte à Operação	12 000,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	12 000,00 €	0,00 €	0,00 €	12 000,00 €
							0,00 €	26 520,00 €	14 520,00 €	14 520,00 €	55 560,00 €

4.5 Encargos Gerais

	custo mensal	% afectação	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
Despesas gerais de manutenção de equipamentos e instalações	14 000,00 €	100%	0	1	0	0	0,00 €	14 000,00 €	0,00 €	0,00 €	14 000,00 €
Despesas correntes com energia elétrica (incluída na renda)	0,00 €	100%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Despesas correntes com água (incluída na renda)	0,00 €	100%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Despesas com comunicações (fixas, móveis, voz e dados)	60,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	720,00 €	720,00 €	720,00 €	2 160,00 €
Despesa com de limpeza de instalações	100,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €	1 200,00 €	3 600,00 €
Seguros Multirisco/Responsabilidade Civil Restaurante	200,00 €	100%	0	1	1	1	0,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	600,00 €
Materiais consumíveis (economato, etc).	40,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	480,00 €	480,00 €	480,00 €	1 440,00 €
Outros bens não duradouros diversos (correios, coffee breaks, etc.)	10,00 €	100%	0	12	12	12	0,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	360,00 €
							0,00 €	16 720,00 €	2 720,00 €	2 720,00 €	22 160,00 €

4.99 Outros Encargos com preparação, Desenvolvimento, Acompanhamento e Avaliação

	custo mensal	% afectação	nº meses 2020	nº meses 2021	nº meses 2022	nº meses 2023	2020	2021	2022	2023	Total
XXXXX	0,00 €	0%	0	0	0	0	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
							0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

4.5 “Quadro de procedimentos de Contratação do CCP” (concorre para o critério de seleção A.1)

Inserir aqui Quadro de procedimentos de Contratação do CCP do Anexo D Orçamento

Quadro de Procedimentos de Contratação (Código da Contratação Pública)

Procedimentos de contratação de 2020										
Ref.ª Interna	Rúbrica	Nome rúbrica	OBJETO DO CONTRATO	PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO					PREÇO CONTRATUAL PREVISTO	PRAZO CONTRATUAL PREVISTO
				Contratação Excluída	Ajuste Direto, Regime Geral	Ajuste Direto, Regime Simplificado	Consulta Prévia	Concurso Público		
xx_2020	x.x.x	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx						0,00 €	-
Procedimentos de contratação de 2021										
Ref.ª Interna	Rúbrica	Nome rúbrica	OBJETO DO CONTRATO	PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO					PREÇO CONTRATUAL PREVISTO	PRAZO CONTRATUAL PREVISTO
				Contratação Excluída	Ajuste Direto, Regime Geral	Ajuste Direto, Regime Simplificado	Consulta Prévia	Concurso Público		
01_2021	2.3.2	Consultores externos	Consultoria especializada de apoio à operação			x			4 243,90 €	<1 ano
02_2021	3.1	Remunerações com Pessoal	Contratos laborais da Equipa Técnica	art. 4.º, n.º 2, al. a) do CCP					234 082,20 €	3 anos
03_2021	3.2.1	Remunerações com pessoal externo	Contrato de voluntariado	art. 4.º, n.º 2, al. a) do CCP					3 600,00 €	<1 ano
04_2021	3.99	Outros encargos	Seguro de trabalho		x				3 029,27 €	3 anos
05_2021	3.99	Outros encargos	Serviços de Medicina no Trabalho		x				602,64 €	3 anos
06_2021	3.99	Outros encargos com pessoal afeto a operação	Formação pessoal	art. 6.º, n.º 1 do CCP					6 000,00 €	3 anos
07_2021	3.3	Deslocações e Estadias	Viagens em actividades nacionais			x			975,61 €	<1 ano
08_2021	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Instalações	art. 4.º, n.º 2, al. c) do CCP					14 000,00 €	3 anos
09_2021	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Equipamento bancário		x				292,68 €	<1 ano
10_2021	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Amortização de Equipamento de suporte à Operação			x			4 878,05 €	<1 ano
11_2021	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Amortização de Equipamento de suporte à Operação			x			4 878,05 €	<1 ano
12_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Serviços de Contabilidade		x				5 853,66 €	3 anos
13_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Encargos Serviços de Design gráfico			x			3 951,22 €	<1 ano
14_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Sistema faturação			x			585,37 €	<1 ano
15_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Licença HCCP			x			487,80 €	<1 ano
16_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Controlo Pragas			x			487,80 €	<1 ano
17_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Licença som	art.5.º, n.º 4, al. a) do CCP					439,02 €	3 anos
18_2021	4.2.99	Encargos diretos com a preparação, desenvolvimento, ...da operação	Seguros		x				487,80 €	3 anos
19_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Despesas gerais de manutenção de equipamentos e instalações			x			3 794,04 €	<1 ano
19_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Despesas gerais de manutenção de equipamentos e instalações			x			3 794,04 €	<1 ano
20_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Despesas gerais de manutenção de equipamentos e instalações			x			3 794,04 €	<1 ano
21_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Limpeza das instalações			x			975,61 €	<1 ano
22_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Despesas com comunicações (fixas, móveis, voz e dados)		x				1 756,10 €	3 anos
23_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Materiais consumíveis (economato, etc).			x			1 170,73 €	<1 ano
24_2021	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Outros bens não duradouros diversos (correios, coffee breaks, etc.)			x			292,68 €	<1 ano
Procedimentos de contratação de 2022										
Ref.ª Interna	Rúbrica	Nome rúbrica	OBJETO DO CONTRATO	PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO					PREÇO CONTRATUAL PREVISTO	PRAZO CONTRATUAL PREVISTO
				Contratação Excluída	Ajuste Direto, Regime Geral	Ajuste Direto, Regime Simplificado	Consulta Prévia	Concurso Público		
01_2022	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Equipamento bancário		x				292,68 €	<1 ano
02_2022	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Limpeza das instalações			x			975,61 €	<1 ano
03_2022	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Materiais consumíveis (economato, etc).			x			1 170,73 €	<1 ano
04_2022	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Outros bens não duradouros diversos (correios, coffee breaks, etc.)			x			292,68 €	<1 ano
Procedimentos de contratação de 2023										
Ref.ª Interna	Rúbrica	Nome rúbrica	OBJETO DO CONTRATO	PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO					PREÇO CONTRATUAL PREVISTO	PRAZO CONTRATUAL PREVISTO
				Contratação Excluída	Ajuste Direto, Regime Geral	Ajuste Direto, Regime Simplificado	Consulta Prévia	Concurso Público		
01_2023	4.4	Rendas, Alugueres e Amortizações	Equipamento bancário		x				292,68 €	<1 ano
02_2023	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Limpeza das instalações			x			975,61 €	<1 ano
03_2023	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Materiais consumíveis (economato, etc).			x			1 170,73 €	<1 ano
04_2023	4.5	Encargos Gerais com a Operação	Outros bens não duradouros diversos (correios, coffee breaks, etc.)			x			292,68 €	<1 ano

5. Resultados e impactos

5.1 Monitorização de resultados e impactos (concorre para o critério de seleção A.1)

Indicar os objetivos específicos do projeto, os resultados esperados, os instrumentos de validação e o processo de monitorização, segundo tabela

Objetivos específicos do projeto	Resultados Esperados	Descreva os instrumentos que serão utilizados para validar os resultados	Descreva os processos de recolha e tratamento dos dados para monitorizar os objetivos
1. Promover a integração de pessoas em situação de vulnerabilidade no projeto	Longo prazo 75 Destinatários integrados no projeto	Número de destinatários integrados no projeto	Contratos assinados ao início do processo de capacitação
2. Promover, junto dos destinatários, o desenvolvimento de projetos individuais de inserção socioprofissional	Longo prazo 45 projetos individuais desenvolvidos	Número de projetos individuais delineados	Projetos de acompanhamento individual assinados entre a CRESCER e os destinatários
3. Promover, junto dos destinatários, o desenvolvimento de competências pessoais, sociais e profissionais	Curto, médio e longo prazo 25h de capacitação, em sala, por destinatário 75h de capacitação, em sala e no restaurante, por destinatário 792h de capacitação, no restaurante, por destinatário	Número de horas de capacitação de aptidões pessoais e sociais e profissionais desenvolvidas para os destinatários	Fichas de presença Fichas de avaliação
4. Criar um restaurante, como projeto social, aberto ao público num território BIP/ZIP	Curto prazo 1 restaurante aberto ao público	Existência de um espaço físico com condições para a instalação de um restaurante Existência de um espaço físico complementar para suporte administrativo	Fotografias Plantas do local Divulgação do projeto nos meios de comunicação social
5. Promover a criação de protocolos de colaboração que contribuam para a integração laboral dos destinatários	Curto, médio e longo prazo 10 protocolos de colaboração estabelecidos	Número de protocolos de colaboração estabelecidos	Protocolos de colaboração assinados
6. Promover a dinamização e promoção do bairro	Curto, médio e longo prazo	Número de clientes do restaurante externos ao bairro Número de eventos realizados	Registo fotográfico dos eventos realizados

	<p>1 restaurante aberto ao público</p> <p>2 eventos realizados anualmente no restaurante</p>	<p>Avaliação de satisfação dos clientes na App da moeda complementar local</p> <p>Avaliação de satisfação dos clientes nas diversas plataformas especializadas no setor da restauração</p>	<p>Divulgação dos eventos realizados nos meios de comunicação social</p> <p>Divulgação dos eventos realizados nas redes sociais da CRESCER</p> <p>Questionário preenchido pelos clientes do restaurante</p> <p>Rating na App da moeda complementar da Rede DLBC Lisboa</p> <p>Rating nas plataformas especializadas do setor da restauração</p>
7. Promover a autonomização financeira dos destinatários	<p>Longo prazo</p> <p>45 destinatários encaminhados para entidades empregadoras</p> <p>37 destinatários integrados em entidades empregadoras</p>	<p>Número de destinatários encaminhados para entidades empregadoras após período de capacitação</p> <p>Número de destinatários integrados em entidades empregadoras</p>	<p>Contratos de estágio assinados entre os destinatários e as entidades empregadoras</p> <p>Contratos laborais assinados entre os destinatários e as entidades empregadoras</p>

5.2 Proposta de Valor e Enquadramento do Projeto com a Estratégia de Desenvolvimento Local da Rede DLBC Lisboa (Anexo A). (máximo de 2500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1 e C.2)

Descrever a mais valia global do projeto e identificar os contributos do Projeto para a EDL e consequente contributo para desenvolvimento das comunidades e dos territórios de intervenção durante e após o projeto.

Este projeto enquadra-se na Estratégia de Desenvolvimento Local da Rede DLBC Lisboa, pois trata-se de uma abordagem *bottom-up*, onde a resposta é construída com cada uma das pessoas envolvidas. São os formandos, provenientes das comunidades locais e bairros identificados, que em conjunto com os técnicos do projeto irão construir o percurso individual e delinear os objetivos que cada um deles quer atingir pessoal e profissionalmente para a inclusão no mercado de trabalho e na comunidade.

Na lógica da intervenção que a CRESCER tem desde o início da sua atividade, promove a autonomia das pessoas que acompanhamos, numa perspetiva emancipatória (que já é transversal a todos os projetos desenvolvidos pela Associação). Pretendemos dar às pessoas que acompanhamos as ferramentas necessárias para a sua autonomização, promovendo o empoderamento das mesmas e evitando assim respostas assistencialistas.

Este projeto pretende dar resposta à problemática do desemprego nos territórios abrangidos, criando um projeto inovador que dê resposta a uma necessidade real, para a qual as respostas convencionais não têm funcionado. O projeto representa uma mais-valia para o território de implementação, por um lado pela capacitação aos destinatários, e por outro, pelo feito de criar um espaço de restauração, que servirá como espaço de capacitação, mas também como restaurante aberto ao público.

Este espaço permitirá dinamizar o território, através da existência de um negócio gerador de atividade económica e espaço de encontro entre a população local e os clientes. Desta forma, iremos capacitar os destinatários para conseguir a inclusão mercado do trabalho dos mesmos, no contexto de um bairro situado num território BIP/ZIP, que permitirá em paralelo dinamizar o bairro onde o mesmo estará situado, lutando contra a exclusão social. Nesse sentido, entendemos que o projeto responde, de forma direta, a todos os objetivos da EDL.

6. Comunicação**6.1 Comunicação (máximo de 1500 caracteres) (concorre para o critério de seleção A.1)**

Descrever os mecanismos de comunicação a utilizar pelo projeto para a informação e divulgação das atividades desenvolvidas e dos resultados

Iremos ter a colaboração de uma agência de comunicação para apoiar na divulgação do projeto em vários meios de comunicação (roteiros da cidade, revistas especializadas, redes sociais e imprensa), pretendendo-se dar visibilidade ao restaurante como uma resposta inovadora que promove a inclusão comunitária das pessoas em situação de vulnerabilidade social, mas também que este restaurante se constitua como uma alternativa pertinente a figurar nos roteiros gastronómicos e locais de interesse da cidade, contribuindo para o objetivo de promoção do bairro onde o restaurante se situará.

O restaurante estará referenciado na App da moeda complementar criada pela rede DLBC Lisboa, o que prevemos que se constitua como um poderoso mecanismo de promoção do projeto e de angariação de clientes, dando uma maior visibilidade ao projeto. Pretendemos realizar eventos, como workshops de culinária ou festas de empresas, que promovam a divulgação do projeto e contribuam para a dinamização do bairro e melhoria da economia local.

O projeto será divulgado também entre a vasta rede de parceiros da nossa associação e outras entidades que trabalham com o mesmo público alvo, através de comunicações formais, website e redes sociais da CRESCER.

Iremos construir e disponibilizar a documentação necessária para que o projeto possa ser divulgado e replicado por outras entidades. Os formandos que o desejarem, serão convidados a partilhar a experiência pessoal e visão do projeto junto às novas turmas.