

**IMPLANTAÇÃO DE PADARIAS
COMUNITÁRIAS EM VILAS CARENTES –
UMA TECNOLOGIA SOCIAL**



IMPLANTAÇÃO DE PADARIAS COMUNITÁRIAS EM VILAS CARENTES – UMA TECNOLOGIA SOCIAL

Arildo Miguel Crespan¹

Como iniciamos

A realidade aqui apresentada é de comunidades muito pobres existentes na cidade de Frederico Westphalen, Região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Duas situações estão diariamente presentes neste cenário: falta de renda familiar e precariedade na alimentação.

Estas vilas foram se formando devido ao êxodo rural nas décadas de 80 e 90. Sendo esta cidade pólo educacional e empresarial, atraiu as populações das pequenas cidades vizinhas e da zona rural, formando verdadeiros “bolsões” de pobreza. Formaram nove (09) vilarejos, localizados nas periferias da cidade, em um contingente de mais de mil (1.000) famílias. O perfil destas populações pode ser enquadrado como famílias pauperizadas, com situação socioeconômica muito baixa e um alto nível de desemprego.

No intuito de encontrar soluções para essas questões sociais que envolviam as nove (09) Vilas pobres da cidade de Frederico Westphalen/RS, nos reunimos com a comunidade e procuramos encontrar estratégias adequadas. A busca por um desenvolvimento sustentável para estas vilas tornava-se ação de todos, já que envolve fatores econômicos, ambientais e sociais. Para ser alcançado, era preciso fomentar ações empreendedoras, estratégicas e de cunho social, em articulação com todas as vilas.

Enquanto professor por 30 anos no Colégio Agrícola Federal/FW- pertencente à Universidade Federal de Santa Maria - eu conhecia a Metodologia que tem como princípio: “Aprender a fazer e fazer para aprender” utilizada nas aulas práticas da educação formal das Escolas Técnicas federais, nas DM = Demonstrativo de Método. Resolvemos colocá-la em prática na educação informal com estas comunidades. Enquanto presidente da ONG Esquina da Solidariedade, cujo lema é “Transformar mãos que podem em mãos que fazem”, trazíamos como diferencial a fuga do puro

¹ Arildo Miguel Crespan, Engenheiro Agrônomo, Professor da UFSM Campus em Frederico Westphalen, Mestrado em Difusão de Novas Tecnologias.

assistencialismo, e o valor de que ninguém ganha nada sem primeiro participar e executar da atividade em que será beneficiada.

Surgiu a proposta: construir módulos piloto de padarias nas vilas. Por uma decisão das comunidades, decidiu-se por oficinas de confecção de alimentos, pelas tarefas da panificação, confecção de doces (schimias) e outras a serem passíveis de aprendizagem e execução por eles. Estava nascendo nosso empreendedorismo, a partir da identificação de idéias e oportunidades econômicas e da transformação em ações para solucionar os problemas de renda familiar e alimentação das comunidades.

Mudar este paradigma não foi e não está sendo fácil, pois a maioria dessas pessoas só sabia pedir. É toda uma cultura que temos que mudar, transformar o jeito de pensar destas pessoas. São características e atitudes que precisam ser trabalhadas para que se tornem indivíduos com iniciativas, visão do futuro, persistência e criatividade.

Metodologia “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender”

O ano de 1966 foi marcado pelo início de uma nova Metodologia de ensino denominada Sistema Escola-Fazenda que foi implantada nas Escolas Técnicas Agrícolas do nosso país - “aprender a fazer e fazer para aprender.

O Sistema Escola-Fazenda tinha como filosofia: “(...) o desenvolvimento das habilidades, destrezas e experiências indispensáveis à fixação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas. É uma escola dinâmica que educa integralmente, porque familiariza o educando com atividades semelhantes às que terá de enfrentar na vida real, em sua vivência com os problemas da agropecuária, conscientizando-o ainda de suas responsabilidades e possibilidades”.

O Colégio Agrícola Federal de Frederico Westphalen tinha 18 setores de produção e os alunos tinham que passar durante um ano várias semanas em todos os setores. Portanto fazia-se uma escala em rodízio com os alunos.

Transferimos esta metodologia da educação formal para a informal com estas senhoras das vilas. Cria-se uma escala de rodízio em que, no final do ano, todas tenham trabalhado com todas. Denomino esta metodologia aqui de “mão na massa”, reflexo de uma preferência pelo “aprender a fazer e fazer para aprender” que tem marcado a minha vida.

Para implantar esta metodologia, inicialmente procura-se sensibilizar a clientela focando ao trabalho em grupo, a partilha, a participação ativa de cada participante, gerando uma transformação das pessoas assim como a farinha em pães. Como isto acontece? Somente executando as tarefas propostas. Todas tem que participar, executar as etapas da panificação e numa escala rodízio. Só levará para casa alguma coisa quem executar as atividades planeadas.

As diferentes fases desenvolvidas são:

- a) Sensibilização para a partilha e formação dos grupos e exposição da metodologia.
- b) Escolha do padeiro líder.
- c) Cursos de padeiros e confeitores.
- d) Construção dos espaços físicos. (prédio de 07mx10m), aquisição dos equipamentos, materiais e insumos.
- e) Confecção de pães, bolachas, cucas e massas.
- f) Comercialização.

São justificativas teóricas para o Método de trabalho:

- a) Método prático, utilizado nas Escolas Técnicas Federais do Brasil e outros.
- b) Fácil de ser assimilado porque envolve todas as pessoas do grupo na execução das etapas propostas.
- c) Aprende-se executando.
- d) Desenvolve no grupo o espírito de cooperação e partilha, porque os produtos serão compartilhados e os excedentes, comercializados.
- e) Transforma as pessoas e a comunidade tornando-as mais participativas e atuantes.

TABELA ESCALA ESCOLA FAZENDA: HÁ UM RODIZIO SEMANAL

PARTICIPANTES	SEMANAS							
	06/07	13/07	20/07	27/07	03/08	10/08	17/08	23/08
1- REGINA	L	A	V	B	P	R	repete	tudo
2- MARLI	A	V	B	P	R	V		
3- JUDITE	V	B	P	R	V	L		
4- TEREZA	B	P	R	V	L	A		
5- NATALINA	P	R	V	P	A	B		
6- VENILDA	R	A	B	L	B	P		
7- LÚCIA	L	V	P	R	L	A		
8- ROSA	A	B	R	L	A	V		
9- AURORA	V	P	L	A	V	B		
10- EVA B.	B	R	A	V	B	R		
11- EVA LEITE	P	L	V	B	P	A		
12- SUELEN	R	A	B	P	R	L		
13- LÚCIA SCH	L	V	P	R	A	B		
14- IVANI	A	B	R	L	B	P		
15- MARIA SAL	V	P	L	A	P	R		
16- SALETE	B	R	A	B	R	L		
17- DORALINA	P	L	V	P	L	A		
18- MARIA CACI	R	A	B	R	A	V		
19- CLARINDA	L	V	P	L	V	P		
20- SUELI	A	B	R	A	P	B		
21- ÉLIDA	V	P	L	V	B	R		
22- OLGA	B	R	A	B	P	L		
23- ROSELEI	P	L	V	P	R	A		
24- MARINES	R	A	B	R	L	V		
25- VANDERL	L	V	P	L	A	B		
26- VLADETE	A	B	R	A	V	P		
27- ROSANE	V	P	L	V	B	R		
28- NEIDE	B	R	A	B	P	L		
29- SUELI PEREI	P	L	V	P	R	A		
30- CLARISSA	R	A	B	R	L	V		
31- IVONE	L	V	P	L	A	B		
32- ELIANE	A	B	R	A	V	P		
33- DORALINA	V	P	L	V	B	R		
34- IRONI	B	R	A	B	P	L		
35- GENEROSA	P	L	V	P	R	A		
36- MARIA SUZ	R	A	B	R	L	V		
37- LEONORA	L	V	P	L	A	B		
38- CASIANE	A	B	R	A	V	P		
39- ELAINE	V	P	L	V	B	R		
40- SILVANA	B	R	A	B	P	L		
41- LEONTINA	P	L	V	P	R	A		
42- LURDES	R	A	B	R	L	V		

Nº 1 = 2ª feira = L = laranja; Nº 2 = 3ª feira = A = amarelo; Nº 3 = 4ª feira = V = vermelho

Nº 4 = 5ª feira = B = branco; Nº 5 = 6ª feira = P = preto; Nº 6 = sábado = R = rosa

História das padarias na linha do tempo

- 1º módulo piloto de padaria: vila do viaduto

O projeto “Buscar o Pão com o Trabalho” foi encaminhado para a Embaixada da Alemanha em Porto Alegre, no ano de 2007, e beneficiou a Vila do Viaduto. Foram feitas parcerias com a Prefeitura Municipal, Empresas locais e com os supermercados e padarias. Foi construída e equipada em três meses (maio, junho e julho de 2007 - ver Planta de Fachada e Planta Baixa no anexo I). A implantação da padaria gerou transformações na comunidade: calçamento, sistema de esgoto, luz, água etc. Foram formados três (03) grupos de sete (07) senhoras por dia e feita uma escala diária para a confecção de pães, cucas etc, sob a orientação de um padeiro. Foram envolvidas diretamente vinte e uma (21) famílias e indiretamente mais de cem (100) famílias. Definimos um plano de estratégias de comercialização do excedente, que tem como opções:

- a) Comercialização informal, feita por pessoas da família envolvida, batendo nas portas das casas.
- b) Comercialização formal na própria padaria.
- c) Comercialização terceirizada para determinados estabelecimentos comerciais, os quais adquirem toda a produção e posteriormente fazem a comercialização.

Padaria do Viaduto



- 2º e 3º módulo piloto de padaria: Área Verde e 21 de Abril

O projeto “Transformar mãos que pedem em mãos que fazem” foi encaminhado para uma seleção de projetos pelo Instituto HSBC Solidariedade, em 2008, e previa construção de dois módulos piloto de padaria, para duas vilas: Área Verde (construída em 2008) e Linha 21 de Abril (construída em 2009).

Padaria da Área Verde



Padaria da 21 de Abril



Cidadania Resgatada, para 90 famílias de baixíssima renda, em situação de Risco social, nas vilas Área Verde e Linha 21 de Abril, através do Projeto: “educando para a cidadania”, sendo um ponto de qualificação profissional e uma fonte de Renda.

- 4º módulo piloto de padaria: *Esquina da Solidariedade – Padaria escola*

O Projeto: “Educando para a cidadania” foi enviado para a Fundação Lasalle de Porto Alegre. Serão realizados Cursos na área de padaria e confeitaria, de Segurança Alimentar, Geração de Renda/cooperativismo, de Cidadania e de Treinamento de Multiplicadores com estas senhoras envolvidas. São todas pessoas carentes e em situação de vulnerabilidade social.

Serão proporcionadas oportunidades de participarem na confecção de pães,ucas, bolachas, massas, alimentos, doces etc. para o seu sustento bem como pela formação profissional destas famílias.

Estes cursos de formação, foram programados para o ano de 2009 e 2010. Mas estamos programando a repetição destes cursos para o ano de 2011 e 2012, tendo em vista a nova clientela das padarias dos Módulos piloto 6º,7º,8º e 9º.



- *5º módulo piloto de padaria: Vila Emancipar, no Distrito Industrial*

O projeto: “o pão com o trabalho”, foi selecionado pela Rede de Parceria Social, da Secretaria da Justiça e Desenvolvimento Social, do Estado do Rio Grande do Sul, através da Âncora Nestor de Paula de POA. Esta padaria está sendo construída neste mês de setembro, outubro e novembro de 2010, na Vila Emancipar.

- *6º, 7º, 8º e 9º módulo piloto de padaria: Bairro São José, Pedreira, Santo Antônio e Núcleos Habitacionais*

Com projeto: “O pão nosso de cada dia” serão adquiridos os equipamentos em 2010 e a construção será no ano de 2011. Os recursos provêm de uma Emenda parlamentar do Deputado Federal Vilson Covatti e da Deputada Estadual Silvana Covatti.

Esta Emenda Parlamentar proporcionará a Construção de quatro espaços físicos em quatro comunidades diferentes com todos os equipamentos de uma padaria e temos a certeza que é um gerador de transformações das infra-estruturas físicas destas comunidades: água, luz, calçamento, moradias.

O que aprendemos sobre nossa atuação com as comunidades

As maiores causas que este projeto atua é a fome e miséria das comunidades.

A prioridade é fazer com que as pessoas não recebam as coisas prontas, mas elas mesmas sejam as transformadoras da farinha em pão. Da mesma forma, sensibilizá-las para uma transformação pessoal, tornando-se cada vez mais cidadãos conscientes e que merecem uma vida mais digna e feliz.

É necessário fazer um processo de participação da comunidade e engajamento das partes interessadas. Por parte interessada entendem-se os indivíduos ou grupos – direta e indiretamente- atingidos pelo projeto, interessados e/ou que tenham

capacidade de influenciar os seus resultados. Por engajamento entende-se a participação deste público em todas as etapas do projeto.

Para isso, buscamos fazer com que as pessoas participem nas diversas etapas e ações. Inicialmente na construção do espaço físico (prédio), auxiliando como mão de obra.

Reuniões mensais com a comunidade são realizadas no início do projeto. São encontros que proporcionam troca de idéias e de sugestões e busca-se o envolvimento de toda a comunidade, com o objetivo de fazê-las verem-se como donas do projeto. Com o tempo, estas reuniões tornam-se trimestrais.

Capacitamos as pessoas da comunidade, na própria vila, fazendo com que saibam executar todas as etapas da panificação. Desta forma o projeto mostra às pessoas participantes a maneira fácil de fazer produtos como pães,ucas, bolachas, massas etc.

Exigimos a participação de toda a comunidade, através da formação de grupos de sete famílias por dia. A padaria funciona seis dias da semana, dando um total de quarenta e duas famílias participando diretamente e, indiretamente, todas as famílias da comunidade são beneficiadas.

Tudo o que é produzido pelas mulheres é dividido e levado para suas casas e o excedente comercializado, sendo uma fonte de renda.

A comunidade é responsável na condução e execução do projeto. Os parceiros do projeto serão as empresas locais e as fazendas produtoras de trigo da região, que ajudam sendo fonte de recursos e de matéria prima.

Passo a passo e pontos chaves para a construção de uma padaria

- 1º PASSO: A Comunidade é a peça fundamental do Projeto. Realizar reuniões visando à participação da comunidade como um todo e explanar sobre a filosofia que norteia o Projeto. Vejam que não é somente construir um prédio, mas existe toda uma Filosofia de vida. Uma Metodologia a ser seguida. As pessoas têm que serem trabalhadas. Ressalte que o Projeto é da Comunidade. Proporcione oportunidades para que as pessoas da própria comunidade dêem sugestões e sintam como é importante terem o pão novo de cada dia na mesa de cada família. Recomendamos muitas reuniões com as participantes.

1º PONTO CHAVE: Quem coordena o projeto deve conhecer muito bem a comunidade que será premiada com a padaria. Conhecer as pessoas e suas

residências, sua realidade familiar: nº de filhos, se todos vão à escola. É um trabalho de muitos meses.

- 2º PASSO: A comunidade deve redigir um projeto tentando angariar recursos para a construção e também os equipamentos. Promover reuniões para identificar se é uma padaria que querem mesmo e para exercitar o trabalho em grupos.

2º PONTO CHAVE: Presença indispensável do coordenador e do responsável na formulação do Projeto e na correta aplicação dos recursos. Devem participar em todas as reuniões, sendo o “motorzinho” que dá a partida e estimula a caminharem por conta.

- 3º PASSO: Aprovados os recursos, o coordenador deverá fazer uma tomada de preço do material de construção e dos equipamentos. Verificar o local em que será construída a padaria.

3º PONTO CHAVE: O terreno deve ser devidamente escriturado e pertencente ao órgão público como Prefeitura Municipal. Esta parceria irá beneficiar a comunidade, que poderá ser isentada de taxas de luz e água da padaria.

- 4º PASSO: Construção da padaria com a ativa participação da comunidade. Sugere-se que façam um mutirão.

4º PONTO CHAVE: Comunidade unida. Dispostos a partilhar. Não podemos esquecer que irão trabalhar com uma Metodologia que usa como “carro chefe” as atividades em grupos.

- 5º PASSO: Momento de Formação: a Metodologia. Esta Tecnologia Social exige um esforço na ocasião das tarefas em grupos. Deve-se exercitar com os grupos a partilha, a amizade e o diálogo.

5º PONTO CHAVE: Ter conhecimento da Metodologia Escola-fazenda.

- 6º PASSO: Momento da Ação: divisão das senhoras em 06 (seis) grupos de 07 (sete) participantes numa escala rodízio semanal. Execução de todas as etapas da panificação. Um padeiro (a) como coordenador e orientador das diversas etapas da panificação.

6º PONTO CHAVE: Produção com qualidade.

- 7º PASSO: Mecanismos de comercialização: Ver alternativas propostas.

7º PONTO CHAVE: Estudo de Mercado.

O livro Pão para Todos

Em 2009 escrevemos o livro ‘PÃO PARA TODOS’, contando a história de nossas padarias e a sua implantação. O livro foi escrito dentro dos critérios metodológicos e científicos e, o que é principal, não foi escrito nos gabinetes, mas legitimamente pondo “a mão na massa”. Tem o cheiro da terra, e é fruto de experiências concretas, uma sugestão pública para os administradores que pretendem honestamente colocar comida no prato do povo

Reconhecimento do Projeto Padarias Comunitárias

Em 2009 o projeto Construção de Padarias em vilas carentes foi qualificado e certificado enquanto Tecnologia Social, recebendo o selo da Fundação Banco do Brasil, Unesco, Petrobrás e Associação Riograndense de Fundações .

Conclusão

Passados todos estes anos, fomos construindo um sonho, o qual queremos que se torne realidade, que é a formação destas famílias que moram nestas vilas e que possam, desta forma, confeccionar com qualidade seus alimentos.

Pensamos que não podemos deixar esta clientela que está recuperando a sua cidadania na Instituição, sem uma continuidade de trabalho onde residem. Precisamos fazer com estas pessoas construam sua própria história e saiam desta situação de pobreza.

“O principal objetivo da educação é criar homens que sejam capazes de fazer coisas novas e não simplesmente repetir o que outras gerações fizeram; homens que sejam criativos, inventores e descobridores.

O segundo objetivo é formar mentes que possam ser críticas, que possam analisar e não aceitar tudo o que lhes é oferecido”. (Piaget – 1970).

Vivemos em um mundo cada vez mais integrado, onde a ciência e a tecnologia tornam-se cada vez mais abrangentes e integrantes do nosso cotidiano. A contradição é que também convivemos com desigualdades, com a exclusão, com a fome e a miséria.

Neste contexto, cada vez mais há uma preocupação e necessidade de pensar não apenas no desenvolvimento econômico dos povos, mas também no

desenvolvimento humano, o desenvolvimento da potencialidade de cada pessoa para que ela consiga viver sua vida plena e feliz.

Para isso, é necessário que cada pessoa tenha oportunidades, opções e autonomia para transformar seu potencial em competências pessoais, relacionais, cognitivas e produtivas. Somente assim, teremos pessoas em condições de construir uma vida digna e feliz.

Segundo Eduardo Chaves: “Para uma pessoa viver a vida de forma plena, precisa ser capaz de definir o seu projeto de vida, saber o que deve fazer para alcançar seu objetivo e dominar os meios necessários para transformá-lo em realidade e finalmente, ser capaz de realizar seu projeto por si mesmo”.(Eduardo Chaves – 2.004)

Lançando um olhar sobre este imenso Brasil, vamos encontrar muitos locais para a aplicação da Tecnologia Social aqui proposta. A busca por um desenvolvimento sustentável para o nosso país torna-se ação de todos, pois envolve fatores econômicos, ambientais e sociais. Para alcançarmos isto, será preciso fomentar ações empreendedoras, estratégicas e de cunho social em articulação com todos os setores.

Como gestor desta tecnologia social, gostaria deixar minha contribuição. Percorri este caminho junto com estas populações pobres durante 20 anos, procurando sempre ter clareza na tomada de decisões e aliar uma abordagem colaborativa, reconhecendo a contribuição de cada um e sempre acessível e disposto a ouvir os moradores das vilas, os voluntários e os parceiros.

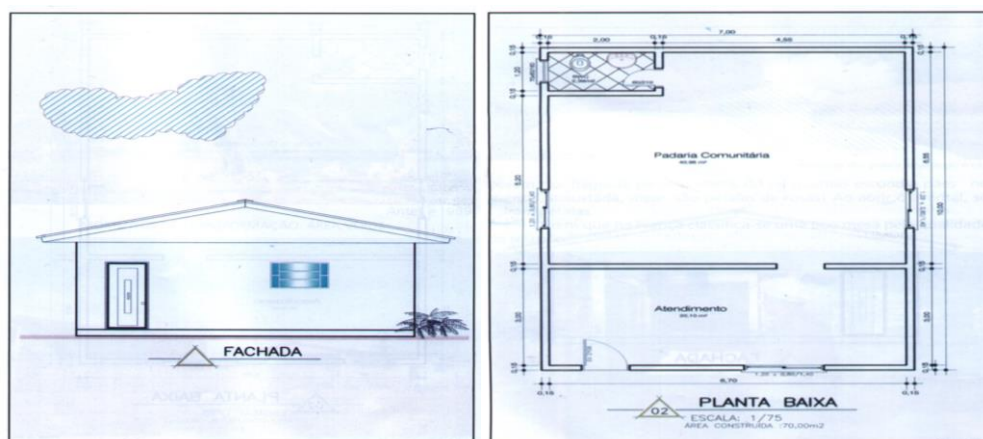
Existem muitas comunidades esperando. Tenho a convicção, como alguém que está “no meio da massa”, que esta Tecnologia Social é uma ação solidária e, se aplicada em cada “vilarejo” pobre deste país, será uma alavanca para o desenvolvimento desta parcela da população brasileira tão excluída. Arquimedes, inventor, matemático e físico grego, com muita sabedoria, disse certa vez: “Dêem-me uma alavanca e um ponto de apoio e eu moverei o mundo”.

REFERÊNCIAS

CRESPAN, Arildo Miguel. *Pão para Todos. Frederico Westphalen: Grafimax, 2009*

ANEXO I

PLANTA: FACHADA E PLANTA BAIXA DO MÓDULO PILOTO DE PADARIA



ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE UMA PADARIA

Dados da Tecnologia Social

Título da Tecnologia Social: Construção de padarias em vilas carentes

Tema Principal: Renda

Tema Secundário: Alimentação

Justificativa

Estamos apresentando o presente projeto porque já conhecemos há muito tempo as pessoas moradoras na Área Verde, que são muito pobres.

Preocupados com a realidade de pessoas em situação de vulnerabilidade, pensamos na necessidade de construir uma padaria em parceria com a Associação “É Preciso Repartir o meu Viver com Todos”, para dinamizar uma ação humanitária de impacto que beneficie esta clientela, pois, acreditamos na idéia que “alimento para todos é a garantia de mais dignidade para cada um”.

A importância do pão novo diário, na mesa de cada pessoa dispensa comentários. O trigo é o grão mais nobre e mais conhecido do mundo inteiro. Atualmente a produção mundial de trigo se aproxima de 650 milhões de toneladas.

Daí vem a proposta de construir uma padaria em cada vila carente de nossa cidade e porque não dizer em nosso Estado e quiçá em nosso País, a qual servirá para fornecer o pão de cada dia e ser uma fonte de trabalho e renda para estas comunidades. Baseado nas experiências concretas que já possuímos, o projeto é um

anseio de toda a comunidade, haja visto que irá ser uma fonte dos alimentos de maior necessidade que é o pão nosso de cada dia.

A Padaria é o projeto viável para estas populações carentes, pois elas mesmas produzirão e farão a comercialização. Acreditamos que a partir da padaria desencadearão outros projetos como fontes de trabalho, alicerçando um desenvolvimento sólido.

Objetivo Geral:

Promover a Cidadania e a Sustentabilidade da Comunidade da Área Verde de Frederico Westphalen.

Objetivos Específicos:

- Construir um espaço na comunidade da Área verde o qual possibilitará uma geração de trabalho e renda local.
- Mobilizar a comunidade da Área Verde para que assumam o espaço e tornem-se protagonistas da sua história.

Público-Alvo:

Famílias que residem na Área Verde, em situação de vulnerabilidade social no município de Frederico Westphalen, proporcionando sua inclusão sócio-econômica.

Resultados Esperados

- Comunidade produzindo pão e com menos fome
- Aumento do trabalho e renda na comunidade
- Mulheres valorizadas

Atividades e Ações

- Desenvolver um processo de participação através de reuniões e palestras.
- Sensibilizar a comunidade para o desenvolvimento do espírito da partilha
- Incentivar a ação de voluntários.
- Construir um espaço físico em cada vila
- Adquirir os equipamentos
- Formar padeiros líderes provenientes da própria comunidade; formar através de cursos rápidos todos os participantes

Monitoramento e Avaliação

O Monitoramento e a Avaliação das Padarias será realizado de forma participativa, através de perguntas norteadoras, envolvendo os participantes de cada atividade/ação prevista.

Cronograma e Orçamento

Ação prevista	2007						2008												2009											
	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Reuniões/ palestras			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Construção do espaço			X	X	X							X	X	X																
Aquisição dos equipamentos			X										X																	
Adquirir materiais de consumo			X	X				X	X			X	X				X	X				X	X			X				
Escolha do padeiro líder local					X																									
Confeccionar pães					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Comercializar pães					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Acompanhamento da Esquina da Solidariedade			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Avaliação								X					X						X						X			X		
Monitoramento								X					X						X						X			X		
06 - Materiais para a confecção de pães etc., equipamentos para a padaria e materiais de construção para o prédio da padaria:														Quantidade	Valor unitário	Valor total														
01 Materiais: Farinha de trigo kg,														2.400	1,50	R\$3.600,00														
Fermento Kg.														50	7,00	R\$ 350,00														
Açúcar Kg														250	1,00	R\$ 250,00														
																Valor subtotal: R\$ 4.200,00														
02 Equipamentos da padaria:																														
Forno Turbo de 08 esteiras a lenha														01	6.500,00	R\$6.500,00														
Amassadeira de 15 KG de massa														01	1.600,00	R\$1.600,00														
Sovadeira														01	960,00	R\$ 960,00														
Máquina conjugada para massas														01	1.100,00	R\$1.100,00														
Geladeira														01	950,00	R\$ 950,00														
Mesa balcão														01	290,00	R\$ 290,00														
																Valor subtotal: R\$ 11.400,00														

03	Materiais de construção; Prédio 06x08			
	Tijolos maciços	2.000	0,22	R\$ 810,00
	Tijolos 06 furos	3.000	0,27	R\$ 440,00
	Areia média branca	3 m³	75,00	R\$ 225,00
	Areião	3 m³	75,00	R\$ 225,00
	Areia Vermelha	3 m³	60,00	R\$ 180,00
	Cimento CP2	80 sc.	20,00	R\$ 1.600,00
	Telha 2.13x1,10x6	46	31,90	R\$ 1.467,40
	Cumieira 1,10x6	10	18,00	R\$ 180,00
	Madeiras para cobertura guias 10x2,5cm	420 mts.	1,65	R\$ 693,00
	Cerâmica 040x040cm	70m²	13,00	R\$ 910,00
	Ferro PVC	70m²	11,20	R\$ 784,00
	Vigas de ferro	70 mts	5,30	R\$ 371,00
	Portas e janelas de ferro	R\$ 735,80
	Vidro liso 3 mm	R\$ 150,00
	Cal hidratada	25 sc.	6,00	R\$ 150,00
	Material elétrico, poste de entrada de Energia.	R\$ 768,00
	Material hidráulico e esgoto	R\$ 460,00
				Valor subtotal:
				R\$ 10.149,20

Viagens coordenação do projeto	600,00			600,00
Assistentes				
Outros (detalhar na tabela abaixo): Pedreiros, auxiliares de pedreiros	R\$ 5.500,00			R\$ 5.500,00
Subtotal Recursos Humanos	R\$5.500,00			R\$6.100,00

VALOR TOTAL: R\$ 31.849,20