

projectos  
transformar  
experiências  
parcerias  
novo ciclo



HABITAÇÃO  
E DESENVOLVIMENTO  
LOCAL Câmara Municipal Lisboa

# Programa Parcerias Locais

## BIP/ZIP

Programa BIP/ZIP 2021  
Dimensão: Ignição  
**FICHA DE CANDIDATURA**

Refª: 006

**SUBSTÂNCIA**



**BAIRROS e ZONAS**  
de Intervenção  
Prioritária de Lisboa

**Grupo de Trabalho dos Bairros e Zonas de Intervenção Prioritária (BIP/ZIP)**

Rua Nova do Almada, nº 2 - 3º Andar 1100-060 Lisboa | Telefone: 21 322 73 60 | Email - [bip.zip@cm-lisboa.pt](mailto:bip.zip@cm-lisboa.pt)

### ENTIDADES PROMOTORAS

*Designação* ACPM Associação Cozinha Popular

### ENTIDADES PARCEIRAS

*Designação* PMAA - Portugal Multicultural Academy Association

*Designação* Associação dos Comerciantes nos Mercados de Lisboa

*Designação* Pequeno Almoço das Cozinhas de Lisboa/Estremadura

*Designação* Grupo Desportivo da Mouraria

*Designação* Junta de Freguesia de Arroios

---

### IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

*Dimensão* Ignição

*Designação* SUBSTÂNCIA

*BIP/ZIP em que pretende intervir* 64. Anjos

*ODS 2030* Trabalho Digno e Crescimento Económico

### Síntese do Projecto

*Fase de execução* Transformar a CPM num centro de produção e capacitação de moradores no incentivo à criação de auto-emprego através de micro-negócios. Uma rede de colaboração que, ligando a transformação à produção, à distribuição e ao consumo, cria uma cadeia produtiva baseada na solidariedade e na confeção de produtos take away que dê resposta às necessidades do território e da cidade. A cozinha começa a produzir no fim do primeiro ciclo de formação.

*Fase de sustentabilidade* O território ganha um centro de produção e os empreendedores têm uma cozinha equipada que podem alugar para desenvolver e divulgar os seus produtos. A noção de pertencer a uma rede de partilha que facilita a colocação/venda dos produtos, irá manter o interesse e a motivação. Após os doze meses de execução, em conjunto com as parcerias estabelecidas, espera-se consolidar o novo modelo de negócio da CPM e o modelo de capacitação testado para que o Substância possa continuar a evoluir e crescer.

---

### DESCRIÇÃO DO PROJETO

#### Objetivo Geral de Projeto



**Diagnóstico**

Apesar da forte rede de apoio aos mais desfavorecidos existente no território que com a Covid-19 foi reforçada, há um grupo emergente que urge apoiar: os desempregados. São eles, na maioria adult@s, que se veem sem trabalho, numa situação de precariedade. Da consulta das F. de C.T., nos Anjos, a faixa etária dos 25 aos 64 anos é a mais numerosa (54,8%) sendo a população ativa (53%) a de quem depende a subsistência de muitas famílias. Com a quebra do turismo, parte da restauração fecha portas, o comércio local e os Mercados, perdem clientela. Sabemos de mães sós que ficaram sem trabalho e das dificuldades que enfrentam e, sobretudo, das comunidades imigrantes e de como a barreira da língua limita o acesso à parca oferta de emprego. Perante o cenário da grave crise económica e do subsequente aumento das diferenças sociais, num território que já antes apresentava inúmeras fragilidades junto dos mais vulneráveis, a Cozinha Popular (CPM) pode ter um papel diferenciador na capacitação para a empregabilidade. Partindo da partilha de espaço da CPM, em parceria com um grupo de Chefs, da ACML (mercados) G.D.Mouraria e da P.Multicultural Academy, surge o projeto Substância que através de uma formação de três meses vai ajudar empreendedor@s numa situação precária e vulnerável, a encontrar na cozinha um novo rumo para as suas vidas. Um incentivo ao auto-emprego que, inserido numa rede colaborativa, serve o território e dinamiza a economia social e local.

**Temática preferencial**

Promover Competências e Empreendedorismo

**Destinatários preferenciais**

Adultos (população em idade ativa)-

**Objectivo geral**

O projeto Substância visa a promoção da empregabilidade de adult@s, afetados pela crise económica resultante da pandemia da COVID-19, através do aumento de competências e apoio ao arranque de projetos de empreendedorismo ligados à restauração. O projecto actua na prevenção das desigualdades sociais, face à precariedade que, no contexto actual, vemos crescer à nossa volta. Nesse sentido, é dirigido a 30 adult@s desempregad@s de quem dependa uma família, focalizado nas mulheres imigrantes. Para a criação e consolidação do seu negócio, cada empreendedor@ terá acesso a Oficinas de Cozinha com a mentoria de Chefes conceituados, apoio ao desenvolvimento do plano de negócios e à integração numa rede de divulgação e de colocação/venda dos produtos resultantes, reforçando assim a oferta de serviços no território e fortalecendo o comércio local. Os produtos criados serão vendidos por encomenda, diretamente ao consumidor final ou em take away. Além da parceria com @s Chefes (grupo informal) e a Portugal Multicultural Academy GDMouraria o projecto contempla ainda parcerias com a ACML e a JFA que facilitam o acesso aos mercados mais próximos para acções de apresentação e prova dos produtos criados a par de uma forte rede de comunicação que usa ferramentas do design social (sustentável). O Substância tem como base um processo colaborativo de ensino-aprendizagem e de trabalho de equipa, potenciador de



competências, onde este grupo de adult@s empreendedor@s não será apenas beneficiário das actividades, mas parte activa e participativa quer na melhoria do processo de implementação quer na avaliação do projecto, junto com o promotor e parceiros, de onde todos saem mais fortes. A Cozinha Popular da Mouraria, enquanto promotor, garante a sustentabilidade do projecto, partilha o espaço e possibilita o acesso a equipamento profissional e às condições exigidas pela lei no que toca à área da segurança alimentar (HCCP) e ao contexto da Covid-19 emitidas pela DGS/AHRESP.

---

## Objetivos Específicos de Projeto

### Objetivo Específico de Projeto 1

#### *Descrição*

Capacitar na área de negócios e empreendedorismo na área da cozinha/restauração para a criação de produtos de cozinha, padaria e pastelaria, tendo em vista a autonomia pessoal e financeira do público-alvo. O Substância, propõe-se desenvolver, à medida de cada um, um programa de capacitação teórica e prática para o empreendedorismo na restauração (A1), em 3 módulos com a duração de 3 meses de 10 participantes cada. De tod@s @s interessad@s, serão equitativamente seleccionad@s, pelo promotor e parceiros, 30 adultos que se enquadrem nos pré-requisitos e que vão participar e beneficiar directamente das actividades de capacitação/formação deste projecto - a Oficina de Empreendedorismo (A2), a Oficina de Cozinha (A3) e a Cozinha de Produção (A4). Para o adequado enquadramento dos participantes, será tido em consideração o grau de conhecimentos de cada um: i) quem já trabalhou no ramo e tem um projecto/ideia e precisa de aconselhamento ao nível do negócio e de afinação do produto final; ii) quem sabe cozinhar, gostava de montar um negócio e não sabe como. Com esta triagem pretende-se acelerar o processo de cada participante e seleccionar um(a) tutor(a) adequado@ a cada caso assim como determinar as responsabilidades de cada um na cozinha de produção (A4), apoiando durante mais tempo, em equipa, @s que apresentem maiores dificuldades. Cada formand@ terá um(a) Chef mentor(a) que @ acompanhará durante e após o processo de formação.

#### *Sustentabilidade*

A componente de mentoria/capacitação será sustentada pela venda de refeições no espaço. @s participantes, à semelhança dos restaurantes-escola, terão formações teóricas, por um lado, e, por outro, práticas em contexto de trabalho, permitindo ao espaço estar aberto ao público,



tanto numa vertente de refeição no local, como na modalidade de take-away. As receitas daí oriundas irão continuar a financiar o projecto. As micro-empresas individuais ou familiares criadas alugam a cozinha para produção e/ou eventos.

### Objetivo Específico de Projeto 2

#### Descrição

Estimular o arranque da micro-produção através da partilha do espaço e dos recursos da Cozinha Popular da Mouraria (CPM). Muit@s empreendedor@s não conseguem começar um negócio porque não têm meios para investir em equipamento e num espaço adequado à produção. A CPM tem o espaço e o equipamento básicos, exigido pelas normas de segurança alimentar (um abatedor de temperatura e uma máquina de vácuo entre outros) e, de acordo com a sua missão e vontade, o dever de o partilhar. E é daí que nasce este projecto que tem como objectivo estimular e promover a micro-produção individual ou familiar dando oportunidade aos 30 participantes das formações (A2, A3, A4), de após adquirirem as competências necessárias, iniciarem o seu negócio. Um negócio justo, que respeite o ambiente, encontrando soluções sustentáveis, na poupança de recursos e no combate ao desperdício.

De modo a organizar as actividades na Cozinha para que todos possam trabalhar em segurança, organiza-se o espaço da seguinte forma: Horário da manhã - Oficina de Cozinha (A3); Horário de almoço: Cozinha de Produção (A4) e venda de refeições ao público em geral (aproveitando a fama já angariada pela CPM e como forma de servir a sustentabilidade do projecto); Horário da tarde: Oficina de Empreendedorismo (A2) e Oficina de Cozinha (A3); Horário fim de tarde/noite: aluguer da cozinha para a micro-produção individual, a partir do 3º mês. Será contratado um(a) Chef para gerir a cozinha e apoiar @s formand@s no dia a dia.

#### Sustentabilidade

O empoderamento económico servirá para fomentar a autonomia e a prestação adequada de serviços. Os participantes tomam consciência e aderem às boas práticas. A Cozinha Popular garante a manutenção do espaço para a continuidade da produção.

### Objetivo Específico de Projeto 3

#### Descrição

Estabelecer uma rede de contactos para o escoamento das micro-produções confeccionadas pelos empreendedores, accionando ferramentas de design social (sustentável) na concepção dos produtos e na comunicação.

Este objectivo será concretizado ao longo de todo o período de implementação do projecto, através do mapeamento de alguns pontos de venda para escoamento dos produtos e para o

estabelecimento de uma rede de contactos (A5), através da comunicação (A6) e dos eventos públicos (A7). Os produtos podem ser refeições, de padaria ou de pastelaria e são vendidos em take away. A parceria com a Associação dos Comerciantes nos Mercados de Lisboa, assim como o apoio da JF de Arroios, são fundamentais para a concretização deste objectivo por permitir o acesso aos Mercados mais próximos (Forno Tijolo, Arroios, 31 de Janeiro) para ações de divulgação e prova dos produtos assim como para o fornecimento de excedentes à cozinha. Será criada uma forte rede de colaboração e de comunicação, privilegiando a economia local, social e solidária. Através deste networking, vamos potenciar sinergias e fortalecer os laços entre os vários atores, sensibilizando a comunidade para uma maior participação nas questões sociais, procurando influenciar todos os agentes envolvidos na cadeia de valor para que, desta forma, se possa potenciar a venda dos produtos.

#### *Sustentabilidade*

O envolvimento de pessoas, empresas e também profissionais da restauração que, partilham a mesma visão e participam na construção de um futuro mais solidário. As parcerias estratégicas com empresas de fornecedores e produtores serão fundamentais para garantir a sustentabilidade do projecto. O empoderamento económico servirá para fomentar a autonomia e a prestação adequada de serviços, contribuindo para o fortalecimento do tecido económico e social do território.

---

### CALENDARIZAÇÃO DO PROJETO

*Actividade 1* Oficina Colaborativa

#### *Descrição*

Esta actividade será implementada nos meses 1 e 2 do projecto e serve de base às actividades de capacitação/formação teórica e prática (A2, A3 e A4). A actividade consiste no desenvolvimento dos conteúdos programáticos e planeamento das capacitações. Este trabalho será elaborado em conjunto pelos formadores da Oficina de Empreendedorismo (A2), formadores da Oficina de Cozinha (A3) e coordenado pelo grupo informal Pequeno Almoço das Cozinhas/Estremadura com a participação de todos os outros parceiros. Para apoiar na identificação de indicadores e metas de desempenho do projecto será contratada um consultora. O programa pretende ser revisto após cada momento de avaliação participativa, de forma a ser melhorado a cada novo ciclo de formação, ou seja, no fim de cada módulo de 3 meses. Esta actividade contempla ainda o lançamento dos termos de referência e a elaboração do inquérito de seleção dos candidatos. Serão produzidos textos de apoio às oficinas cuja tradução ficará a cargo da Portugal Multicultural Academy.



<b>Recursos humanos</b>	Equipa técnica do projecto em conjunto com os todos os parceiros 1 equipa de formadores na área do empreendedorismo 1 gestor de Hotelaria e Turismo 10 chefs de cozinha 1 Designer Social 1 Tradutor
<b>Local: morada(s)</b>	Rua das Olarias, 5
<b>Local: entidade(s)</b>	Cozinha Popular da Mouraria
<b>Resultados esperados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenhado 1 programa curricular de capacitação em empreendedorismo e restauração;</li> <li>- Produzidos materiais de apoio à capacitação;</li> <li>- Divulgados os TdR para candidaturas ao programa de capacitação em empreendedorismo e restauração online, na CPM, nas instituições parceiras e nas respectivas Juntas de Freguesia;</li> <li>- Seleccionados 30 candidatos ao programa de capacitação em empreendedorismo e restauração.</li> </ul>
<b>Valor</b>	8488 EUR
<b>Cronograma</b>	Mês 1, Mês 2, Mês 4, Mês 5, Mês 7, Mês 8, Mês 11
<b>Periodicidade</b>	Pontual7
<b>Nº de destinatários</b>	30
<b>Objectivos específicos para que concorre</b>	1
<b>Actividade 2</b>	Oficina do Empreendedorismo
<b>Descrição</b>	A oficina de empreendedorismo é constituída por 6 sessões/módulos de 4 horas para cada um dos 3 grupos. Através de um inquérito, de uma entrevista e de uma demonstração/prova procede-se à avaliação do nível de conhecimentos e da ideia de cada candidat@, e o tipo de apoio/acompanhamento necessário. Consecutivamente são dadas as ferramentas básicas de empreendedorismo necessárias para arranque e gestão de um negócio: modelo e plano de negócios (abordagem Business Model Canvas); gestão financeira (investimento, demonstração de resultados, mapa de tesouraria); preços de custo, preços de venda e margens; orçamentação; marketing e comunicação (marketing mix); Formalidades (registo de empresa, enquadramento), assim como orientação específica para cada negócio.
<b>Recursos humanos</b>	Equipa técnica do projecto em conjunto com os parceiros

	1 equipa de formadores na área do empreendedorismo contratada para o efeito 1 gestor de Hotelaria e Turismo 2 chefs de cozinha 1 Advogada 1 Tradutor
<i>Local: morada(s)</i>	Rua das Olarias, 5
<i>Local: entidade(s)</i>	Cozinha Popular da Mouraria
<i>Resultados esperados</i>	- Capacitados 30 participantes para a gestão de um micro-negócio; - 20 participantes com ideias de negócio próprio; - 90% dos participantes atinge uma assiduidade >80%; - 100% dos participantes participam no processo de avaliação do projecto; - Realizados 3 encontros com participantes e parceiros para discussão do modelo de capacitação e melhorias a implementar
<i>Valor</i>	8726 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 3, Mês 6, Mês 9
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	30
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1
<i>Actividade 3</i>	Oficina de Cozinha
<i>Descrição</i>	A Oficina de Cozinha é constituída por 6 sessões/módulos teóricos de 4 horas para cada um dos 3 grupos articulados com a actividade (A2) e por uma cozinha aberta onde se ensaiam, afinam e provam as receitas e as ementas/produtos, onde todos participam. Aqui serão dadas as noções básicas de gestão de cozinha em sintonia com a (A2) e técnicas básicas: (i) Ingredientes/fornecedores/compras; (ii) Elaboração de uma ementa/receitas; food cost. (iii) Elaboração de uma ficha técnica; (iv) Acondicionamento, embalagens, transporte; (vii) Técnicas básicas de cozinha; mise-em-place; etc. A formação na área de higiene (COVID-19) e segurança alimentar (HACCP) é comum a todos. Porque o ritmo de aprendizagem não é o mesmo e os projectos podem ser muito diferentes, a ocupação da cozinha será calendarizada em conjunto e o Chef responsável que estará sempre presente. Cada formando terá um Chef Mentor que o





orientará ao longo do processo. Os ingredientes são fornecidos pelo Substância e cada participante terá um pequeno orçamento para gerir. A CPM recorrerá ao apoio de fornecedores para a angariação de alguns produtos.

Quem

não tiver um projecto próprio será integrado no trabalho em equipa de produção própria onde poderá aprender a confeccionar produtos de pastelaria caseira, pão, sopas, etc. que pode vender a partir da CPM. Prevê-se que esta actividade tenha a duração de um mês. No orçamento está prevista a compra de material de protecção da Covid-19.

**Recursos humanos**

Equipa técnica do projecto  
1 Coordenador de cozinha  
(parceria grupo informal de Chefes)  
1 Gestor de hotelaria e  
Turismo  
10 Chefes mentores (parceria grupo informal de  
Chefes)  
1 designer Social  
Equipa de Comunicação

**Local: morada(s)**

Rua das Olarias, 5

**Local: entidade(s)**

Cozinha Popular da Mouraria

**Resultados esperados**

- Capacitados 30 participantes para a gestão de uma cozinha;
- 5 pessoas preparadas para vender os seus produtos através da CPM
- 90% dos participantes atinge uma assiduidade >80%;
- 100% dos participantes participam no processo de avaliação do projecto;
- 

Realizados 3 encontros com participantes e parceiros para discussão do modelo de capacitação e melhorias a implementar;

**Valor**

9114 EUR

**Cronograma**

Mês 3, Mês 4, Mês 6, Mês 7, Mês 9, Mês 10

**Periodicidade**

Diário

**Nº de destinatários**

30

**Objectivos específicos para que concorre**

1

**Actividade 4**

Cozinha de Produção

**Descrição**

A partir daqui a ocupação da cozinha será dividida entre a produção e a Oficina do módulo seguinte (A3).  
Nesta

actividade, que terá início no último mês de formação de cada módulo, cada empreendedor será acompanhado no dia a dia pelo responsável da Cozinha e, quando necessário, pelo Chef seu mentor, quer os que desenvolvem o seu negócio individual quer os que produzem em equipa. Aqui será testada a relação de cada um dos empreendedores com o cliente. E também será testada a forma como se gere o tempo na cozinha, tempo esse que representa custos. A organização e a higiene. A qualidade do produto final e a sua apresentação/embalagem. Um grupo de convidados ligados à gastronomia e alguns vizinhos, serão convidados a provar e a avaliar (A7). No final desta actividade, dá-se início à produção de produtos simples que possam satisfazer as necessidades da vizinhança, pão (não há padarias na Mouraria), pizzas, bolos e lanches para festas de anos de crianças, bolos caseiros, bolachas, sopas, refeições, etc.

<b>Recursos humanos</b>	Equipa técnica do projecto 1 Coordenador de cozinha (parceria grupo informal de Chefes) 1 Gestor de Hotelaria e Turismo 10 Chefes mentores (parceria grupo informal de Chefes) 1 Designer Social Equipa de Comunicação
<b>Local: morada(s)</b>	Rua das Olarias, 5
<b>Local: entidade(s)</b>	Cozinha Popular da Mouraria
<b>Resultados esperados</b>	- 30 produtos vendidos na ementa; - 5 pessoas integradas numa equipa de produção da CPM; - 15 participantes com manifestação de interesse em alugar a cozinha; - planeado e divulgado mensalmente o calendário da cozinha; - 100% dos participantes participam no processo de avaliação do projecto; - Realizados 3 encontros com participantes e parceiros para discussão do modelo de capacitação e melhorias a implementar; - Criação de emprego local: Este impacto será monitorizado através do n.º de formand@s que permaneçam em atividade (produção e vendas) ao longo do programa.
<b>Valor</b>	8694 EUR
<b>Cronograma</b>	Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<b>Periodicidade</b>	Diário
<b>Nº de destinatários</b>	0

*Objectivos específicos para que concorre*

1, 2, 3

**Actividade 5**

O Mundo à Volta

*Descrição*

Esta actividade será implementada ao longo de todo o período do projecto e consiste na criação de redes:

- i) de abastecimento da cozinha que envolva os pequenos produtores e o pequeno comércio local, nomeadamente os mercados mais próximos, numa óptica de combate ao desperdício e aproveitamento de excedentes e produtos em fim de prazo.
- ii) de venda e colocação de produtos.
- iii) de contactos de potenciais clientes, empresas, associações, etc.
- iv) de apoios e de apoio.
- v) de mudança.

Prevê-se a constituição de novas parcerias.

*Recursos humanos*

1 Equipa técnica do Projecto  
 Todos os parceiros  
 1  
 Designer Social  
 1 Equipa de Comunicação

*Local: morada(s)*

Rua das Olarias, 5

*Local: entidade(s)*

Cozinha Popular da Mouraria

*Resultados esperados*

- Concluído o mapeamento de produtores locais de alimentos com condições de abastecimento da CPM e empreendedores;
- Concluído o mapeamento de comércios locais com condições de escoamento de produtos;
- Estabelecidos > 10 acordos de abastecimento/escoamento com produtores/comerciantes locais.
- Novos parceiros
- Coesão social e territorial: este impacto será avaliado através do n.º de consumidores alcançados e do n.º de interações entre estes e os formandos.

*Valor*

2991 EUR

*Cronograma*

Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12

*Periodicidade*

Semanal

*Nº de destinatários*

0

*Objectivos específicos para que concorre*

3



**Actividade 6** Tudo Ligado

**Descrição**

Uma das vantagens de trabalhar num espaço partilhado é a possibilidade de fazer parte de uma rede de comunicação e de marketing, permitido assim um maior alcance na divulgação dos produtos criados. Trata da divulgação e da promoção dos novos negócios, conta a história de cada empreendedor, dos comerciantes, dos vizinhos, da vida na cozinha. Esta actividade será implementada ao longo de todo o período do projecto e serve para alimentar as redes sociais, a comunicação interna e a ligação ao exterior. É uma ferramenta essencial para a divulgação do projecto e angariação de candidatos, dentro e fora do território que, em caso de novo confinamento, pode ganhar ainda mais força. Para a coordenação da equipa de comunicação contamos com a participação de uma designer social de forma a unir os elementos de comunicação com o desenvolvimento dos produtos ligando-os ao território e à comunidade que os confeciona.

**Recursos humanos**

1 Equipa técnica do Projecto  
Todos os parceiros  
1  
Designer Social  
1 Equipa de Comunicação

**Local: morada(s)**

Rua das Olarias, 5

**Local: entidade(s)**

Cozinha Popular da Mouraria

**Resultados esperados**

- Site Substância on-line;
- Instagram e Facebook

Substância on-line com actualizações semanais;

- Concluído e divulgado vídeo de promoção Substância;
- >6 artigos sobre o projecto Substância publicados nos media nacionais.

**Valor**

7091 EUR

**Cronograma**

Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12

**Periodicidade**

Semanal

**Nº de destinatários**

1000

**Objectivos específicos para que concorre**

3

**Actividade 7**

À Prova

**Descrição**

Organização de acções de promoção e de prova dos produtos criados no âmbito do projecto Substância. No fim de cada um dos três módulos, os empreendedores apresentam e dão a



provar os seus produtos. Estão previstas três acções na Cozinha Popular com convidados: gastrónomos, vizinhos das diversas comunidades entre outros e seis acções (duas por cada grupo de 10) no mercado de Arroios e no 31 de Janeiro e também no Jardim da Cerca da Graça. Se possível, esta actividade criará outras acções em festivais e eventos de gastronomia como o Lisbon Food Week, caso estes se realizem.

Para além de dar visibilidade aos produtos e aos seus criadores, pretende-se contribuir para dinamizar os Mercados que também passam por um período de crise.

**Recursos humanos** 1 Equipa técnica do Projecto  
Todos os parceiros  
1  
Designer Social  
1 Equipa de Comunicação

**Local: morada(s)** Rua das Olarias, 5  
Mercado de Arroios  
Mercado Forno Tijolo  
Mercado 31 de Janeiro  
Jardim da Cerca da Graça  
Festival  
gastronómico em local a determinar

**Local: entidade(s)** Cozinha Popular da Mouraria  
Associação dos Comerciantes nos  
Mercados de Lisboa  
Junta de Freguesia de Arroios  
Edições do  
Gosto

**Resultados esperados** - Realizados 9 eventos com demonstração e degustação de > 22 produtos criados pelos empreendedores do projecto.

**Valor** 4896 EUR

**Cronograma** Mês 6, Mês 9, Mês 12

**Periodicidade** Pontual9

**Nº de destinatários** 1000

**Objectivos específicos para que concorre** 3

## MONITORIZAÇÃO DE PROJETO

### Rede (resultados)

Nº de parceiros mobilizados 5

**Constituição da equipa de projeto**

*Função* Coordenadora

*Horas realizadas para o projeto* 352

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Sim

*Função* Gestor(a) de projeto

*Horas realizadas para o projeto* 1056

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Chef de Cozinha/Coordenador(a) das actividades na Cozinha/Formador(a)

*Horas realizadas para o projeto* 1760

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Gestor

*Horas realizadas para o projeto* 100

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Designer Social (estágio curricular)

*Horas realizadas para o projeto* 1056

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Não Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Designer gráfico

<i>Horas realizadas para o projeto</i>	203
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Tradutor
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	352
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Sim
<i>Função</i>	10 Chefs de Cozinha (Mentoria)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	750
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Colsetora em Políticas Públicas (avaliação/metast)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	50
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Advogada
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	30
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Professor de Hotelaria/Turismo
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	100
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não



<i>Função</i>	5 voluntários
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	500
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Sim

**Criação de emprego (Impacto)**

<i>Nº de novos postos de trabalho criados com a constituição da equipa de projeto (com uma afetação &gt;= 75%)</i>	2
<i>Nº de novos postos de trabalho criados como resultado da intervenção do projeto</i>	20

**Destinatários (Resultados)**

<i>Nº de moradores no bairro BIP/ZIP destinatários de atividades em que é possível a identificação dos participantes (formativas, pedagógicas, lúdicas)</i>	30
<i>Nº total acumulado de destinatários de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes</i>	1000
<i>Nº de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes</i>	6

**Equidade**

<i>Nº de destinatários com deficiência / doença mental</i>	0
<i>Nº de destinatários mulheres</i>	20
<i>Nº de destinatários desempregados</i>	30
<i>Nº de destinatários jovens (- de 30 anos)</i>	10
<i>Nº de destinatários idosos (+ de 65 anos)</i>	0
<i>Nº de destinatários imigrantes</i>	15

**Produtos/Elementos tangíveis da intervenção**

<i>Nº de produtos concebidos para venda / demonstração</i>	30
--	----





<i>Nº de intervenções em edificado para criação de serviços ou atividades dirigidas à Comunidade</i>	0
<i>Nº de intervenções no espaço público</i>	0
<i>Nº de publicações criadas</i>	0
<i>Nº de páginas de Internet criadas</i>	1
<i>Nº de páginas de facebook criadas</i>	2
<i>Nº de vídeos criados</i>	1
<i>Nº de artigos publicados em jornais / revistas</i>	6
<i>Nº de novas organizações criadas (associações / empresas, outros)</i>	15

#### ORÇAMENTO TOTAL DO PROJETO

##### Financiamento BIP/ZIP solicitado

<i>Encargos com pessoal interno</i>	32929 EUR
<i>Encargos com pessoal externo</i>	8571 EUR
<i>Deslocações e estadias</i>	200 EUR
<i>Encargos com informação e publicidade</i>	4100 EUR
<i>Encargos gerais de funcionamento</i>	4200 EUR
<i>Equipamentos</i>	0 EUR
<i>Obras</i>	0 EUR
<i>Total</i>	50000 EUR

##### Montante de apoio financeiro por entidade promotora

<i>Entidade</i>	ACPM Associação Cozinha Popular
<i>Valor</i>	50000 EUR

##### Outras fontes de financiamento e respectivos montantes

<i>Entidade</i>	Cozinha Popular da Mouraria
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	20400 EUR

*Descrição* Pagamento dos custos fixos da cozinha (Rua das Olarias, 5) durante a fase de execução.

---

**TOTAIS**

<i>Total das Actividades</i>	50000 EUR
<i>Total de Outras Fontes de Financiamento</i>	20400 EUR
<i>Total do Projeto</i>	70400 EUR
<i>Total dos Destinatários</i>	2090