INDICAÇÃO nº 77 /2021

Senhor Presidente, Senhores Vereadores: Encaminhado Of, nº 54104-A

O Vereador abaixo assinado INDICA ao Prefeito Municipal, o Senhor Ivan Antônio Guevara Lopez o projeto sugestivo que visa à Implementação de Minipadarias em anexo aos Restaurantes Populares. O modelo usado para entrega dos pães será no formato "Pegue e Leve" o que evitará o uso do espaço comum pelos beneficiados, assim, sem aglomerações e respeitando as normas sanitárias vigentes. Após uma pesquisa de campo com profissionais de padarias do município, chegamos a uma estimativa que a produção de pães pelas Minipadarias serão de 200 a 300 unidades diárias. Esses pães serão distribuídos aos cadastrados na secretaria do bem estar social do nosso município.

## JUSTIFICATIVA.

O projeto visa fornecer mais um complemento alimentar as pessoas que fazem uso diariamente dos Restaurantes Populares. O controle sobre a quantidade de pães distribuídos a cada pessoa será feita em parceria com a Secretaria Municipal do Trabalho, Habitação e Desenvolvimento Social que disponibilizará através de listagem quem serão beneficiados.

Serão necessários dois funcionários, um para cada Minipadaria. Um funcionário irá prestar serviço no Restaurante Popular no bairro Coca e outro funcionário prestará serviço no Restaurante Popular no bairro São José. Suas atribuições serão: preparação, forneamento e empacotamento dos pães. Os novos funcionários que tomarão conta das Minipadarias serão pessoas contratados pela secretaria do bem-estar social.

O projeto será extensivo também ao bairro Promorar assim que esteja pronto o terceiro Restaurante Popular, nisso, necessitará de mais funcionário que será designado posteriormente para serviço. Com isso, somando os três Restaurantes Populares teremos no mínimo 600 pães/diários para serem distribuídos entre os frequentadores. Futuramente com projeto das Minipadarias dos Restaurantes Populares consolidados, mais pães poderão ser produzidos e repassados as escolas municipais, APAE, CRAS, CAPS, Casa do Menor e Albergue Municipal.

Em vista da facilidade do manuseio dos pães que vem congelados, assim, a empresa que ganhar a concorrência além de prestar suporte e instruir como utilizar seus produtos, disponibilizam um freezer para armazenamento de seus insumos.

Observação: inicia-se o projeto com os dois restaurantes que estão em funcionamento e após pronto o terceiro restaurante uma nova estrutura será criada para este terceiro restaurante também produzir pães

Cada Minipadaria necessitará de: um forno de médio porte a gás, uma estufa para dar ponto aos pães, uma mesa inox, pia com água potável e material para embalar os produtos.

Saliento que a humilde reivindicação se dá pelo fato de que, precisamos olhar para aqueles que mais precisam em tempos difíceis como este que estamos vivemos, certo de que minha reivindicação ser atendida agradeço.

Sala de Sessões da Câmara Municipal de Arroio Grande, em

de junho de 2021

Joaquim Vandré Brasil Vieira Vereador Progressista