

ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA PROMOVIDA PELA CÂMARA MUNICIPAL DE OURO PRETO, A REQUERIMENTO DO VEREADOR GLEISER LÚCIO BORONI SOARES, SOBRE O TEMA: CRIAÇÃO DE COOPERATIVA DAS COZINHEIRAS (OS), GARÇONS E GARÇONETES E DO RESTAURANTE POPULAR

Às dezoito horas e trinta minutos do dia dezoito de outubro de dois mil e dois, o vereador Gleiser Lúcio Boroni Soares presidiu a supracitada audiência, da qual compuseram a Mesa as seguintes pessoas: o Vereador João Bosco da Silva, o Vereador Lúcio dos Passos Silva, o Secretário Municipal de Promoção e Ação Social Guilherme de Jesus, o Vereador Walter Fernandes da Silva, o Presidente da Cooperou e advogado Dr. Joaquim José Oliveira Silva, o Diretor da Escola de Nutrição Sr. Marcelo Eustáquio Silva, o representante da Escola de Nutrição Sr. José Armando Ansaloni, a representante do PROLAE-Programa de Liberdade e Assistência ao encarcerado Sra. Shirley Xavier, o representante da Associação Comunitária do Bairro Cabeças Sr. Milton da Silva, a representante da Associação de Moradores da Vila Aparecida Sra. Marlene e o representante da Associação de moradores de Antônio Pereira Sr. José Cardoso. O Vereador Gleiser deu início a audiência. Vereador Gleiser Lúcio Boroni Soares: - Vamos explicar como surgiu a idéia da cooperativa. Nós apresentamos na última segunda-feira, aqui na Câmara Municipal de Ouro Preto, através do expediente, um projeto de criação da Cooperativa das cozinheiras, cozinheiros, garçons e garçonetes de Ouro Preto e do Restaurante Popular. Nesse projeto nós discriminamos vários tópicos, que vou ler. Os objetivos: 1- criar condições para diminuir o desemprego que assola a Cidade de Ouro Preto; 2- reduzir custos operacionais através da formação da cooperativa pretendida; 3- criar em nossa cidade uma empresa competitiva para oferecer preços populares; 4- possibilitar a formação de mão-de-obra especializada. Como fazer: 1- fazendo valer o poder-dever do vereador através da Câmara Municipal proporemos uma audiência pública para iniciar os debates da criação da cooperativa das cozinheiras(os), garçons e garçonetes e do restaurante popular de Ouro Preto, cumprindo nosso dever de representantes do povo de gerar empregos e rendas em nosso Município. Então, o primeiro passo é esse, estarmos aqui hoje reunidos para debatermos o assunto e traçarmos os próximos passos; 2- a proposta seria agregar pessoas que tenham aptidões profissionais na área de alimentação, onde identificaríamos os interessados cadastrando-os a fim de estruturarmos os cooperados, que elegerão sua diretoria, bem como elaborarão seu estatuto e regimento interno com deveres, obrigações e direitos, e na seqüência discutiríamos a criação do restaurante popular de Ouro Preto. Então, a partir dessas pessoas que estão aqui hoje, que manifestaram seu interesse, nós estaremos montando essa cooperativa na forma legal, ou seja, cada cooperado vai ser inscrito, vai ter um estatuto que vai reger essa cooperativa, vai ter um regimento interno, vocês vão estar elegendo seu presidente, vice, tesoureiro e secretário, tudo na forma da lei; 3- o cooperativismo pressupõe, logicamente, cooperação, ou seja, cada cozinheira, cozinheiro, garçom e garçonete levará para a cooperativa, além de suas experiências profissionais e também suas panelas, talheres, fogões, mesas cadeiras, enfim, tudo aquilo com que puderem contribuir para a formação inicial do patrimônio da mesma, o que não impede de receber doações e contribuições de pessoas, entidades, instituições e as empresas que acreditarem no presente projeto. Então, no primeiro momento, se nós não encontrarmos ninguém que vai apoiar a idéia financeiramente dando os talheres, os fogões, a estrutura operacional para que a idéia não pare, nós vamos sugerir que os cooperados interessados levem parte do que vocês têm disponíveis na casa de vocês para começar o trabalho. Esta é a idéia inicial, mas nós já temos notícias de que temos chance de estar ganhando uma verba inicial para começarmos os trabalhos. Então isso não é uma obrigação, não é uma coisa certa, é uma proposta e tudo que estivermos discutindo aqui hoje, não está nada definido, nós estamos achando um caminho para caminharmos juntos. O público alvo que pretendemos atingir após a criação, a estruturação da cooperativa e do restaurante popular nosso público alvo será: a princípio nós não estamos definindo qual o público que vai ser, pode ser totalmente aberto à população e nós vamos analisar outras variáveis também, porque nós já começamos a receber manifestações de donos de pequenos restaurantes que vão estar perdendo a sua clientela, mas por um outro lado não impede que estes pequenos donos de restaurantes de estarem agregando a este grande projeto. Pensamos nos visitantes, nos ouropretanos como um todo e amanhã se a pessoa achar que é viável parar de cozinhar em casa e começar a comer na cooperativa, é uma opção que cada família vai decidir o

seu caminho. Os eventos, Ouro Preto tem muitas festas, festa de formatura, aniversário, casamento, amanhã essa cooperativa irá estar oferecendo os seus serviços também. Se for preciso que tenha um almoço para 200 (duzentas) pessoas, a cooperativa pode estar fornecendo esta alimentação; também para aniversários e casamentos e também participar de licitações públicas. Nós sabemos que as grandes empresas e as instituições públicas compram alimentação para os seus funcionários, até mesmo a Prefeitura compra. Amanhã quando nós tivermos essa cooperativa toda estruturada e se realmente conseguirmos alcançar um preço acessível, com certeza a chance de estarmos ganhando as licitações são maiores. Então, esses são os nossos possíveis parceiros. Nossos possíveis públicos alvo. Agora vou falar dos possíveis parceiros, listamos a seguir possíveis parceiros que poderão colaborar dentro das suas atividades afins, ou seja, dentro de cada instituição tem uma forma de estar ajudando esse projeto, então convidamos diversas instituições. Ousamos sugerir uma ajuda de cada parceiro, o que não impede de ir além do sugerido. O primeiro parceiro que pensamos foi a UFOP(Universidade Federal de Ouro Preto) que temos aqui dois representantes, que atenderam, ao nosso chamado e sugerimos que eles fornecessem uma assessoria na área de nutrição através de estágios de estudantes e toda a bagagem que eles têm para estarem oferecendo para este grande projeto. Dois, Prefeitura, incentivos fiscais, tributários e cessão de espaço físico, então por mais que saibamos que as cooperativas têm isenções tributárias, amanhã se encontrarmos um caminho para a Prefeitura estar ajudando mais ainda na questão do espaço físico, igual foi feito com outras entidades cedendo espaço após identificado, nós contaremos com o apoio da Prefeitura. A Associação Comercial com cursos profissionalizantes e linhas de crédito. Pensamos também no Sebrae com cursos profissionalizantes, na Caixa Econômica Federal, Escola Técnica, Alcan, Samarco, Samitri, Vale, Cooperouro, que temos aqui o Dr. Joaquim, Presidente da Cooperouro que vai estar explanando para nós a respeito da parte legal e também é um possível parceiro. Também não fechamos as portas, todos os parceiros que quiserem colaborar e fazendo adesões ao longo do projeto está às ordens. As metas da cooperativa e do projeto são gerar empregos e criar em Ouro Preto o restaurante popular, num primeiro momento algumas pessoas falaram que já temos um possível parceiro que é o Pró Melhoramentos que fica no Bairro Bauxita. Mesmo que a comida seja um preço acessível, se for na Bauxita, tem que pegar dois ônibus ou até mais, já inviabiliza ir comer lá. Então pensamos, dependendo do número de pessoas e da divisão por bairros, estar montando várias unidades em cada bairro. Tudo é um projeto, tudo que estamos discutindo aqui depende de uma série de fatores. Gostaria que vocês entendessem isso, porque se amanhã no bairro tal não sair, vão falar que o vereador prometeu que iria por e não pôs, não é por aí. O local para se implantar a cooperativa: um dos grandes desafios é identificar dentro de Ouro Preto um local que comporte o restaurante popular. Nas outras cidades onde tem o restaurante popular como São Paulo, Belo Horizonte, o de Belo Horizonte é próximo a rodoviária, eu não tenho conhecimento de outras unidades, só aquele. Então, as pessoas que querem alimentação, preço acessível, terão que se deslocar até lá. Já estamos pensando uma forma, o projeto dando certo, estarem montando várias unidades pela cidade afora. A princípio montaríamos várias filiais no município, caso não encontremos um local apropriado. Faremos também essa proposta à Santa Casa de Misericórdia que vem atravessando uma crise financeira e que te aquele espaço ocioso perto da rodoviária. Fizemos um contato com o provedor da Santa Casa o Dr Pedro Diógenes, e ele mandou uma carta dizendo que teria uma reunião neste mesmo horário e que não poderia comparecer. Mas de qualquer forma é um parceiro que podemos estar conversando mais adiante. Inclusive é bom quando se lança uma idéia na imprensa, porque já surgiram alguns comentários de que a Santa Casa está contaminada, como que vai fazer comida lá dentro, isso é um fato, com certeza, que em qualquer lugar que formos montar uma unidade do restaurante popular vai ter que ter um laudo da vigilância sanitária vai ter que obedecer os critérios legais, então não queremos propor aqui um trabalho amador. Por isso mesmo que os primeiros passos já colocamos que é a Assessoria Jurídica e a Assessoria Nutricional, isto é o mais importante da coisa. Então a idéia está lançada, divulgamos na imprensa, na Rádio Ouro Preto terça, quarta, quinta e hoje, fomos no programa do Antônio Carlos ontem, quinta-feira, explanamos sobre o assunto e o mais importante de tudo é vocês estarem aqui manifestando o interesse para continuarmos o projeto. Agora vamos passar a palavra para o Dr Joaquim que vai estar fazendo uma palestra sobre a parte legal da cooperativa, como que funciona, para vocês estarem entendendo melhor o projeto. No final iremos tirar todas as dúvidas. Quem ainda não preencheu a ficha de inscrição, com certeza, no final vamos retornar este trabalho. Com a palavra o Dr Joaquim. Dr. Joaquim: Boa noite para todo mundo. Quando o Vereador Gleiser me procurou eu aceitei de imediato o convite, porque na qualidade de

dirigente de cooperativa eu tenho a obrigação de estar ajudando a fomentar o sistema e faço isto com o máximo prazer, porque entendo e acredito que o cooperativismo é a grande via que temos entre um capitalismo selvagem, entre um comunismo que não deu certo, o cooperativismo se apresenta como a organização das pessoas e como a possibilidade de fato de aumentar renda. Vou apresentar os princípios do cooperativismo, a maneira de como se forma uma cooperativa para que vocês que não tem nenhuma idéia do que pode ser uma cooperativa, tenham esse primeiro contato. Naturalmente não se tem nenhuma intenção de que saia todo mundo daqui sabendo tudo sobre cooperativismo. Na realidade nós estamos começando um processo, lançou-se uma idéia, há requisitos legais para serem observados e a partir daí é que se começa a construir essa idéia. Os princípios do cooperativismo: esses princípios do cooperativismo para vocês terem uma idéia, isto foi escrito em 1847 (mil oitocentos e quarenta e sete) se não me engano, numa cidadezinha inglesa, onde um grupo de artesãos fundou a primeira Cooperativa que se tem notícia no mundo e era uma Cooperativa de consumo igual a Cooperouro que nós temos aqui. E por uma coincidência interessante, a primeira Cooperativa do Brasil foi fundada em Ouro Preto era uma Cooperativa também de consumo e era dos funcionários da Gráfica Imperial, eu tenho inclusive, o estatuto. Há algum tempo atrás nós recebemos do Arquivo Histórico Mineiro esta cópia da primeira Cooperativa do Brasil em Ouro Preto a mais de 100 (cem) anos atrás. Então temos aqui uma tradição de Cooperativa, temos a obrigação histórica de buscar e resgatar as Cooperativas. Algumas coisas fundamentais: ainda que a Cooperativa seja idéia de algumas pessoas, esses princípios não podem ser deixados em hipótese alguma, adesão livre: entra quem quiser e qualquer pessoa, é claro que vamos ter um objetivo comum, estamos formando uma Cooperativa específica. Então, dentro daquele objetivo, quer dizer, se é uma Cooperativa de Cozinheiras, de Garçons, de gente ligada à feitura da comida e venda da comida, é este grupo que vai ter livre acesso. E a quantidade de sócio mínima é 20(vinte), sem 20(vinte) pessoas não se forma Cooperativa nenhuma, precisa ser no mínimo 20(vinte) pessoas e quanto ao máximo não se estabelece. Então em tese pode-se filiar o número de pessoas que quiserem. A Cooperouro, por exemplo, hoje, tem quase 2000(dois mil) associados, só que o que vai tolher a entrada das pessoas é a impossibilidade técnica, que o Estatuto e o Regimento tem que prever. Adesão livre; singularidade de voto: na Cooperativa cada pessoa só vale um voto; controle democrático: Cooperativa não tem dono, não tem chefe, não tem nada disso, o controle é absolutamente democrático, as pessoas da comunidade da Cooperativa elegem os seus próprios dirigentes e eles controlam a Cooperativa, que por sua vez controla esses dirigentes através de um Conselho Fiscal também feito pela própria Cooperativa, pelos próprios membros e sobre todos eles está uma Assembléia Geral, ou seja, todas as outras pessoas ditando as normas para aqueles dirigentes. Então a Cooperativa não tem dono e nem tem chefe. Neutralidade política, religiosa e qualquer outro tipo de segregação que possa haver. Cooperativa não compartilha com nada que se apresente qualquer possibilidade de segregação. Toda a forma de retorno é feita sobre o título de retorno de sobras e é dividido na proporção do trabalho de cada um. Educação permanente: então é isso que toda Cooperativa faz, as pessoas têm que aprender, aprender no dia seguinte, aprender depois, aprender outra vez e não parar de aprender nunca. Então a educação é permanente sobre o sistema e como ele funciona e por último a cooperação inter-cooperativa que é isto que nós estamos fazendo aqui, eu sou de uma Cooperativa de consumo e vim prestar a minha ajuda, o meu conhecimento sobre o ramo para todo um cooperativismo há mais de 12(doze) anos e como dirigente de uma Cooperativa a mais de 8(oito). Sou membro do CESCOP, que é o S do cooperativismo a nível do Estado e este órgão é o que fomenta a educação cooperativista. Então estamos sempre motivando que as Cooperativas troquem experiências e há poucos dias eu estive conversando com o Dr Antônio Carlos, que é o Presidente da Unimed, para que façamos em Ouro Preto uma espécie de Seminário Regional de Cooperativismo, porque agora temos Cooperativa de Costureiras, de Carreiros, de Transporte, de Médico, de Ensino, de Consumo e estas têm conversado muito pouco e elas podem se ajudar muito se começarem a falar mais. As premissas para a existência de uma Cooperativa: Legalidade, nós temos que estar falando de uma coisa que não seja proibida em Lei; pluralidade de clientes, não existe Cooperativa para atender uma única pessoa; regularidade operacional, ela tem que estar dentro da Lei e tem que ter uma regularidade para operar; planejamento econômico financeiro lúcido, então vocês vão começar um negócio, toda a boa vontade que se tem também tem que ter os pé no chão, tem que saber quanto é que isso vai custar, tem que saber o que isso vai dar, onde é que isso vai acabar, então tem que ter gente que tenha conhecimento técnico para fazer planejamento econômico financeiro; cumprimento integral do objetivo social, então vai ter no primeiro item do estatuto é dizer o

seguinte: "essas pessoas estão se reunindo para fazer o quê? Para fazer isso.", então elas têm que cumprir aquele objetivo social e por fim uma nova relação com o mercado que vai ser estabelecida, quem é o mercado? Consumidor, concorrente, está tudo presente e tem que se estabelecer uma relação com esses atores todos. Eu vou abreviar por que como eu disse, o objetivo da gente formar cooperativistas aqui, é só para dar uma idéia e depois também para reunião não ficar muito cansativa. Eu vou repassar de maneira bem rápida a forma de se fazer uma Cooperativa, algumas coisas fundamentais. Cada sócio adquire cotas, o Gleiser estava falando que um traz o talher, o outro o fogão, isso é uma forma de cota, mas poderia ser o seguinte: cada um junta o dinheirinho que tem, coloca isso num bolo, vão para o mercado e adquire uma instalação, até porque quem vier depois tem que pagar essa cota. Então, vocês estão começando a formar uma empresa, o capital é formado pelo valor total das cotas, cada sócio tem um número limitado de cotas. Então o sistema cooperativista, ele não permite que um sócio vire sócio majoritário, a Lei limita em 30%(trinta por cento) no máximo a participação de cada pessoa. Poderá haver estabelecimento de critérios de proporcionalidade do número de cotas, as cotas são inalienáveis, o que é isso? você não pode pegar suas cotas e negociar como se fosse ação, vender para o mercado, as cotas são bens de família, portanto, passam por sucessores aos sucessores dos sócios e o voto nas assembleias é singular, ou seja, cada sócio vale um voto. Então diferente do que acontece em uma empresa, onde o voto é em função do tamanho do capital, na Cooperativa, independente do cara ter 30%(trinta por cento) ou 1%(um por cento) todo mundo vale o mesmo voto. Aí você tem os aspectos formais, o quorum para instalação de assembleias é baseado no número de associados presentes e não no capital de cada um, obrigatoriamente a Cooperativa deverá gerar sobras líquidas em cada exercício, as sobras são devidas a cada associado de acordo com a proporção de operações por ele realizada e a assembleia é soberana nas deliberações dos destinos da operação da cooperativa. Se a Cooperativa tiver prejuízo, porque falamos em sobras e estas podem ser positivas ou negativas, se forem negativas todo mundo tem que enfiar a mão no bolso e integralizar é uma empresa que ela não fecha, não fali como empresa comercial comum, ela pode ser até extinta, liquidada, mas ela não tem falência em função do regime jurídico dela. A Cooperativa obrigatoriamente deverá constituir um fundo de reserva de assistência técnica, de educação e social para os seus sócios, então quando você forma uma Cooperativa, ela tem que ter 2(dois) fundos obrigatórios por lei, um para suportar futuros prejuízos e um segundo para fomentar a parte educacional, treinamento e também para prestar assistência social aos seus membros, que é o FATS. A Cooperativa é neutra em termos políticos, você pode ter a Cooperativa e o cooperativismo ele pode fazer política e deve fazer política até como parte do sistema social como um todo, o que não se deve misturar em Cooperativa é política partidária. Utilizando fundos próprios a Cooperativa prestará aos seus associados e empregados a necessária assistência, então você pode criar outros fundos. A aceitação de sócios limita-se as possibilidades de reunião, controle e operação de serviço, então como eu disse o seguinte: precisa-se de um número mínimo de pessoas que são 20(vinte) e o máximo não está estabelecido, mas nessa condição é que você estabelece a incapacidade ou a possibilidade técnica de entrar mais gente. Então se tem mercado, ou se cabe dentro dessa cozinha coletiva de vocês, esse restaurante 30(trinta) pessoas, então os 30(trinta) primeiros viram sócios, os demais podem se inscrever e esperar a oportunidade dentro do crescimento do negócio. Apenas uma informação do ponto de vista legal a criação de Cooperativa. Tem uma Lei 5764/71, é a Lei que regulamenta todo o sistema cooperativo no Brasil, então ela define o que é uma cooperativa, como é que é formada e com a inovação da constituição de 88(oitenta e oito) apareceu uma situação nova, Cooperativa para existir não precisa mais de licença de ninguém como qualquer outra forma de associativismo, basta que 20(vinte) pessoas, maiores, com disposição de seus bens se reúnam, não precisam de pedir ordem para ninguém e elas formam uma Cooperativa, desde que tenham objetivos comuns. Elas não precisam de anuência, de ordem de ninguém, formam esta Cooperativa e aí elas vão para os próximos procedimentos, se ela for fazer uma atividade comercial, então depois que tiver o estatuto, ela leva na Junta Comercial do Estado, registra esse estatuto lá. Se ela quiser participar do Sindicato das Cooperativas, ela se filia ao SENG que é a organização do Estado de Minas Gerais, mas ao SENG como Sindicato de Cooperativa ela pode vir, tolher a organização da Cooperativa não pode interferir, não pode intervir, ela não tem poder para nada e nem o governo também tem esse poder hoje porque a constituição tirou o órgão regulador que existia no passado que era o Incra e hoje não existe mais órgão regulador nenhum, essa Cooperativa então não tem que tomar benção a mais ninguém. Os cooperados são sócios proprietários das Cooperativas tendo com elas a relação civil e de forma nenhuma relações trabalhistas, isto é outra coisa importante, vocês vão criar o negócio, então não

tem a figura do chefe, não tem a figura do patrão, todo mundo é dono, cada um tem que fazer sua parte, cada um recebe pela proporção que produzir, alguém é claro que vai ter que organizar isso, então existe a figura dos coordenadores, a própria diretoria que cria, vou dar um exemplo para vocês de grande Cooperativa, por exemplo, a Itambé, todo mundo conhece a marca Itambé, atrás da Itambé tem a Cooperativa Central dos Produtores Rurais, é um grupo monstruoso, então lá é uma Cooperativa de fornecedores de leite, que depois fazem todos aqueles produtos derivados do leite. Então ali tem alguém que fornece, mas tem um grupo inteiro de profissionais, estes sim empregados da Cooperativa. Então quando a organização cresce muito, você tira isso das mãos dos próprios dirigentes por uma questão de capacitação mesmo ou de possibilidade técnica e contrata profissionais especializados, estes passam a ser empregados da Cooperativa. Então, como se administra: você tem um conselho de administração, um conselho fiscal e gerentes e diretores técnicos, foi aquilo que eu acabei de falar para vocês agora. Um conselho de administração, cada Cooperativa define como que é o seu e em geral tem 09(nove) membros eleitos pela comunidade de cooperados e no estatuto define o que o Presidente faz, o que o Diretor Financeiro faz, o que o Diretor Comercial faz e o que os outros membros do Conselho tem como atribuição, tudo isso é definido. E tem um conselho fiscal que toma conta do que esse conselho de administração faz, muito parecido com o modelo de Governo que temos, o Executivo que seria a administração e temos o conselho fiscal que seria os vereadores onde eles têm a função principal que é fiscalizar os atos da administração e Gerentes e Diretores técnicos são pessoas que trabalham para essa organização. Acima destes conselhos tem a Assembléia Geral, que é o órgão máximo da liberação em qualquer Cooperativa, então acima dos Diretores têm pauta da Assembléia e esta Assembléia instalada ou com 2/3(dois terços) do total de associados ou ainda com a 1/2 (metade) mais 01(um) ou com no mínimo 10(dez) que são os quoruns para se instalar uma Assembléia, ela então decide todas as questões da Cooperativa. Quais são as decisões que uma Assembléia pode tomar e tem que tomar? Relatório completo da gestão sobre análise: todo o ano quem tem uma Cooperativa, a Diretoria é obrigada a fazer um relatório daquilo que a Cooperativa realizou. Então quem é sócio da nossa Cooperativa, a Cooperouro, na Assembléia Geral de cada ano, que é obrigada a ser feita até marco, apresentamos quanto compramos, quanto vendemos, quanto sobrou, quanto pagamos para os empregados, tudo isso tem que estar lá absolutamente claro, fiscalizado pelo conselho fiscal e dependendo do montante você é obrigado a contratar uma auditoria externa para verificar todas as contas. Então... (vira a fita)... Abílio Assembléia soberana tem que decidir todos os anos estas questões aqui. Mas você também tem uma outra Assembléia importante que são as Extraordinárias, onde se você quiser mexer no estatuto, tem que convocar essa Assembléia Extraordinária, se você quiser fazer uma fusão, uma incorporação ou desmembramento, ela também tem que ser convocada, para mudar objeto da Cooperativa, ela tem que ser convocada, para ser dissolvida voluntariamente e nomeados os liquidantes, ela tem que ser convocada, análise de conta do liquidante depois que foi dissolvida, tem que ser através da Assembléia Geral. E o quorum necessário para a aprovação dos assuntos acima citados será sempre de 2/3(dois terços). Como essa Assembléia só decide assuntos muito importantes, precisa-se de 2/3(dois terços) mínimo de todos os sócios para poder mexer naqueles instrumentos. Só para lembrar, os fundos da Cooperativa, o FATS que é aquele fundo que eu falei no início que é para treinamento e assistência social, o Fundo de Reserva Legal que é para cobrir possíveis prejuízos da Cooperativa, então ela tem que ir constituindo isso ano a ano e ela pode propor outros Fundos de Reserva para o negócio dela. Temos o que é o esquema de uma Cooperativa, bom e aí? Vamos saber o seguinte: fazendo uma Cooperativa qual vai ser a minha obrigação e qual vai ser o meu direito? Os direitos: participar e votar nas Assembléias e reuniões deliberativas, todo o cooperado tem esse direito; atuar com a Cooperativa em seus diversos setores; zelar e exigir que cuidem do Patrimônio moral e operacional da Cooperativa, então lembrar o seguinte: a Cooperativa é uma sociedade de pessoas, então não cabe, não pode e não deve o cooperado externamente falar mal da Cooperativa, denegrir a imagem da Cooperativa. Ele pode quebrar o pau internamente na Cooperativa, mas zelar pela imagem dela é uma obrigação dele. Participar das sobras líquidas; participar como membros do comitê de colegiados e comissões específicas; desligar-se da Cooperativa quando lhe convier, isto é uma outra coisa importante, você tem livre adesão e tem livre decisão na hora de sair, ninguém pode ser impedido também de sair da Cooperativa, só tem inconveniente, se você estiver devendo a Cooperativa, você pode sair, mas você tem que pagar primeiro. Você pode sair, mas a sua obrigação com ela tem que cumprir. Receber o seu capital representado pelas cotas integralizadas devidamente corrigidas financeiramente, quando você ajudou formar a Cooperativa, você colocou lá algum dinheiro, então quando sair pode levar sua cota em dólar, é assim que

funciona o sistema. Para todo direito tem dever, então os deveres: subscrever as cotas à parte, então define-se quanto vai custar para entrar na Cooperativa e todo mundo é obrigado a subscrever; ser fiel aos objetivos da Cooperativa; integralizar o capital subscrito, cumprir as disposições legais do estatuto, das resoluções, deliberações de Assembléias; participar da vida empresarial da Cooperativa; cumprir os compromissos em seu nome assumidos pela Cooperativa; cobrir perdas e prejuízos havidos, então esses são os deveres. Vimos rapidamente os princípios, como se forma, a Lei que organiza isto e finalmente os direitos e deveres de cada um. Com isso vocês já têm uma idéia de como é a organização, mas para vocês de fato conseguirem perceber essa organização é bom que mostremos 03(três) tipos de organizações que estão muito presentes na nossa vida. Uma organização que está muito presente em nossa vida é o Estado, seja ele o município, seja ele o Estado mesmo, seja ele o País, essa figura do Estado que ordena os cidadãos e que temos uma série de obrigações para com ele, temos alguns direitos também para com ele, mas o Estado é uma figura que está muito presente na nossa vida. A outra figura, o outro ente é a empresa, as empresas que estão aí, vamos ver como é que esses entes se apresentam: essa característica Estado Patrão, o cidadão torna-se empregado do Estado; Cooperativa, o cooperado não se torna empregado, é autônomo, independente e dono, então já tem essa diferença e a empresa privada, o trabalhador é empregado do capitalista ou do capital. A relação entre os dirigentes no Estado Padrão é com poderes desiguais, manda o Presidente, o Secretário, manda, manda, manda, os poderes não são iguais, na Cooperativa, as relações entre proprietários com poderes iguais, porque são todos donos, na empresa privada, relações entre os dirigentes e dirigido também com poderes desiguais, a pessoa que detém o capital aqui é a pessoa que manda. O Estado, o resultado é canalizado ao fortalecimento do Estado e da burocracia do Estado. Então, por exemplo, muito se discutiu no Brasil sobre as privatizações, o dinheiro não vem para o povo de uma forma direta, ele está pagando dívida, está acertando, mas é canalizado para o próprio fortalecimento do Estado. Na Cooperativa, não tem fins lucrativos e beneficia todos os cooperados. O que significa isso, não ter fins lucrativos? Você não tem que fazer o lucro para remunerar um acionista, diferente do que acontece lá na empresa, lucro do capital pelo trabalho, remuneração por eles estipulados, numa empresa alguém investe 10(dez) e ao final de um certo período ele quer ter 11(onze), 12(doze), 13(treze) e 14(quatorze), na Cooperativa há um investimento, as pessoas retiram as sobras de forma igual e você não tem a obrigação de estar fazendo o lucro para mais alguém. No Estado a forma de organização é econômica em declínio acentuado, o Estado tem passado por modificações, é por isso que votamos, a forma daquele Estado mais liberal já está fora, da mesma forma que está fora também aquela organização do Estado todo poderoso acima do cidadão se estabelecia no regime Comunista, como também aquele Estado ultra-liberal no Regime Capitalista também está superado. O Estado está evoluindo na sua organização, mas ainda longe de ter uma situação de equilíbrio, enquanto que a tendência mundial contra o desemprego estrutural do Estado que a empresa não resolve está na Cooperativa, por isso a Cooperativa é enxergada como uma terceira via. E finalmente precisa ser flexível e ágil para atender as necessidades do mercado, a empresa se estabelece e se organiza dessa forma. Às vezes a Cooperativa tem que se organizar como empresa e tem que ter as mesmas situações da empresa, só que o objetivo final dela é diferente. Rapidamente também, vamos mostrar uma diferença entre a Cooperativa e a empresa, então sociedade de pessoa e sociedade de capital; número limitados de sócios; número de acionistas limitados; a Cooperativa produz sobra para os cooperados; a empresa produz lucros para os acionistas, o objetivo da Cooperativa é prestar serviços aos cooperados; o objetivo é gerar lucro aos sócios; a Cooperativa é democrática; o sócio majoritário manda, no caso da empresa; tem sócios que prestam serviços; tem empregados que trabalham, então essa é uma diferença importante entre a Cooperativa e a empresa. Do ponto de vista do trabalho, na Cooperativa a remuneração é de acordo com o trabalho e na empresa é salário pré-estabelecido; a relação na Cooperativa é civil entre os cooperados e a Cooperativa e na empresa a relação é trabalhista; o associado é trabalhador autônomo na Cooperativa e na empresa ele é um empregado subordinado e cada cooperado vale um voto e quem tem mais ações tem mais voto em uma empresa. Há também algumas diferenças tributárias entre as Cooperativas, eu só vou dar uma corrigida no que o Vereador Gleiser falou dizendo que as Cooperativas não têm incentivos fiscais, elas deveriam ter e está previsto na Constituição, na realidade hoje não tem não. Hoje elas estão praticamente com quase todos os encargos que as empresas normais têm. Essa é uma dificuldade que o sistema está atravessando. Eu dirijo uma Cooperativa grande e sou Assessor Jurídico de outras 04(quatro) e elas têm sérios problemas, estamos na Justiça contra o Governo Federal porque as Cooperativas não tinham o imposto fundamental que era o PIS e CONFINS

que atua em forma de cascata, ele é um imposto muito perverso e nós então nos insurgimos contra esse imposto, porque ele foi colocado através de uma medida provisória e ele deveria ter sido um imposto discutido através de uma Lei Complementar e o Governo não faz isso porque sabe que perderia no Congresso. Mas ele instruiu isso através de uma medida provisória, depois transformou em Lei Ordinária e está aplicando. As Cooperativas do Brasil inteiro reagiram, entramos na Justiça e todas as outras entraram, nos estamos esperando que isso seja decidido pelo Supremo Tribunal Federal, daqui uns 02(dois) a 03(três) anos deve ter uma decisão. Se decidir contra as Cooperativas, vai ser difícil manter o sistema de Cooperativas no Brasil. A sorte é que estamos em um momento político e os 02(dois) candidatos, tenho ouvido falarem, eles têm nas Cooperativas a grande possibilidade de se criar realmente emprego e renda. Então eu espero que agora, seja quem for o Presidente, o sistema cooperativista seja olhado com os olhos que a Constituição colocou, ou seja, ter um tratamento diferenciado. Apenas como uma última mensagem, eu vou passar algumas informações importantes para vocês de como é que estamos ainda arrastando. Em Minas Gerais temos 870(oitocentos e setenta) Cooperativas, esse número é de 02(dois) anos atrás, esse número já cresceu, cresceu principalmente as Cooperativas de trabalho que enfrentam uma dificuldade extrema com o Ministério Público do Trabalho. As Cooperativas de trabalho não são bem vistas, há um preconceito da instituição do Ministério Público do Trabalho, entendendo que todas as Cooperativas partem do pressuposto de que elas são fraudulentas e isso naturalmente é uma outra coisa que o Governo vai ter que enfrentar, porque é desestimulante organizar Cooperativas de trabalho. Mas hoje nós somos mais de 900(novecentas) em Minas Gerais. No Brasil, Censo de 97(noventa e sete), mais de 4851(quatro mil oitocentos e cinquenta e um) hoje já são 5400(cinco mil e quatrocentos) também cresceram muito as de trabalho. Elas envolvem no Brasil 4.000.000(quatro milhões) de pessoas, no mundo a Polônia tem 15.000.000(quinze milhões) de pessoas envolvidas. A Polônia é um país um pouco maior que alguns Estados brasileiros e tem pelo menos 3(três) vezes mais cooperados que nós temos aqui. Na Suécia que é um país lá da parte gelada da Europa e que caracteriza por um país do Estado Social, 20%(vinte por cento) do refino de óleo está na mão de Cooperativas. Na China, são 160.000.000(cento e sessenta milhões) de pessoas cooperadas e o maior contingente de cooperados está na Índia, são 164.000.000(cento e sessenta e quatro milhões) de pessoas e o maior laticínio do mundo é uma Cooperativa que está na Índia nas mãos de pessoas. Uma coisa é certa, essa frase domina o mundo cooperativista, "A cooperação é a moeda do 3º milênio", isso ninguém mais tem dúvida. Se as pessoas não se juntarem, se nós não juntarmos esforços, se nós não professarmos essa união, se nós desistirmos de maneira autônoma nós não vamos a lugar nenhum. O cooperativismo é de fato a grande saída. Agora, precisamos saber como é que faz isso, precisamos entender o que é isso, porque senão não se vai a lugar nenhum. Por hora é só, estou a disposição para perguntas. Obrigado. Lúcio dos Passos Silva: Boa noite a todos. Gostaria de fazer uma pergunta. Os cooperados têm que ser habilitados na função? Dr. Joaquim: O objetivo de uma Cooperativa ele deve ser perseguido, então se tem uma Cooperativa de cozinheiros, de garçons, eles têm que ter esse pré-requisito, agora o que não significa que uma outra pessoa que não esteja nessa categoria não possa vir, a Cooperativa pode colocar que a pré-qualificação que ela mesma possa dar o treinamento seja uma condição. Mas o importante é o seguinte: ela vai ter um objetivo, esse objetivo é que tem que ser considerado, portanto se a pessoa não é cozinheira, não é garçom e queira participar desta Cooperativa, a própria Cooperativa pode habilita-la para tal. Lúcio dos Passos Silva: Existe pessoas que trabalham há muitos anos no ramo e não tem a classificação. A Cooperativa tem alguma maneira de incentivo para que essas pessoas possam ser classificadas? Dr. Joaquim: Essa classificação formal para a Cooperativa não interessa, a pessoa vai chegar lá, dizer que é cozinheiro e que tem tal contribuição, aí as pessoas podem criar alguma forma na hora da qualificação do cooperado, na aceitação apenas para também você não pegar pessoas que não têm experiência nenhuma e que vá atrapalhar o negócio. Mas a qualificação informal não é empecilho. Lúcio dos Passos Silva: Também há desvio de função? Eu gostaria de saber se a Cooperativa pode ter esse desvio de função. Dr. Joaquim: Não cabe isso para a Cooperativa porque estamos falando de uma sociedade de pessoas que estão com aquele mesmo objetivo. O desvio de função ele é visto e verificado na organização onde você tem um empregado subordinado, como na Cooperativa não existe a figura do empregado subordinado não tem que se falar de desvio de função. Lúcio dos Passos Silva: Eu tenho certeza que vai haver cooperado que ele é um cozinheiro, profissional habilitado e também garçom. Qual seria isso? Dr. Joaquim: Isso não vai ter a menor importância. O que vai valer é o seguinte: a Cooperativa vai definir as possibilidades e aquilo que cada qual vai fazer e aquela

peessoa tem que fazer e ela recebe por aquilo que ela vai fazer. Se ela fizer o trabalho de cozinheiro e de garçom, ele recebe como cozinheiro e garçom. Se ele fizer só o trabalho de cozinheiro, ele recebe só como cozinheiro. A grande vantagem da Cooperativa, aproveitando a pergunta do vereador, é que ela é absolutamente democrática, as pessoas sentam e resolvem como que elas querem operar. Não há imposição de ninguém de cima para baixo, se elas chegarem à conclusão que tem um grupo que vai cuidar só de cozinha e o outro grupo vai cuidar só de servir, então este grupo serve e aquele cozinha. Se eu entender que dá para quem está cozinhando também aparecer lá depois e servir, vai fazer, é uma decisão que as próprias pessoas tomam, porque é muito importante guardarmos aqui, que a Cooperativa é uma sociedade de pessoas e ela se autogera, quer dizer, o gerenciamento é das próprias pessoas, ninguém interfere nisso, não há a figura do chefe, do patrão. O máximo que se admite em uma Cooperativa é a figura de um Coordenador ainda sim rotativo e eleito pelas partes. Lúcio dos Passos Silva: Muito obrigado e eu quero parabenizar o vereador Gleiser pela iniciativa e dizer que como vereador nesta Casa eu estarei assim que necessário, pronto para estar junto com vocês. Gleiser Lúcio Boroni Soares: Já que o vereador Lúcio começou... Lúcio dos Passos Silva: Alguém aqui me perguntou se poderia fazer parte aqui fazendo algumas perguntas. Gostaria que você falasse sobre isso parece que alguém quer fazer algumas perguntas. Gleiser Lúcio Boroni Soares: Quem quiser fazer alguma pergunta até essa fase da Audiência Pública, perguntas ao Dr. Joaquim, está às ordens. Quem quiser fazer a pergunta, vai levantar o dedo e falar ao microfone, porque tudo está sendo gravado para depois fazer um documento. Messias: Boa noite, meu nome é Messias, trabalho de cozinheiro e gostaria de saber sobre a parte da contabilidade. Como que ficaria, se seria pessoas cooperadas coordenando a parte da contabilidade ou se a contabilidade estaria à parte da Cooperativa? Dr. Joaquim: Boa pergunta. Há situações que vocês vão ter que buscar o profissional habilitado, então contabilidade é uma profissão que exige habilitação para a qual, conhecimento técnico para tal e as Cooperativas têm que ser absolutamente regulares, elas têm que prestar aquela conta no final do ano não só para os cooperados, como esses balanços têm que ser registrados na junta comercial do Estado de Minas Gerais e a contabilidade tem que seguir as normas brasileiras de contabilidade. Então a contabilidade é um dos setores que você contrata o profissional do mercado e ele então faz a contabilidade para a Cooperativa. Naturalmente o Diretor Financeiro da Cooperativa fica junto, toma conhecimento de tudo, mas é um técnico em contabilidade habilitado é que faz a contabilidade. Mais alguma pergunta? Não identificada: Você fez um comentário sobre segregação, o que quer dizer isso, que não pode haver segregação? Dr. Joaquim: Na Cooperativa um dos princípios é a forma mais absoluta de democracia. Então, a Cooperativa não pode, por exemplo, dizer que nessa Cooperativa só entra quem é católico, só entra quem é negro ou quem é branco, quem é filiado a partido Abílio ou B, quer dizer, não pode haver esse tipo de discriminação em hipótese alguma, nem política, nem religiosa e nem social. A Cooperativa tem que ser uma entidade absolutamente aberta e livre. Mais alguém? De qualquer forma estou à disposição para quando esta Cooperativa estiver com um grupo mínimo de 20(vinte) pessoas para se organizar, sentar em uma sala e tratar exclusivamente da formalização da Cooperativa. Essa é uma obrigação que eu faço com muito prazer. Obrigado. Eu vou devolver a palavra ao vereador Gleiser. Gleiser Lúcio Boroni Soares: Dando prosseguimento a nossa Audiência Pública, nós falamos da parte legal da Cooperativa e que futuramente vai passar a administrar um restaurante popular. Então, agora, o Sr. José Armando Ansaloni da Escola de Nutrição, vai falar para todos de restaurante popular. José Armando: Boa noite a todos, obrigado pelo convite para estar aqui e de certa forma eu posso dizer que estou orgulhoso com essa iniciativa, sou de Ouro Preto, sou nascido aqui, trabalho aqui e tenho observado essa necessidade tanto do lado das pessoas que vêm à Ouro Preto quanto das pessoas que precisam ter alimentação em Ouro Preto e que hoje pagam muito caro e às vezes pagam por uma comida muito mal feita, pagam por um serviço muito mal prestado, porque a nossa cidade é feita para atender turistas e nós que somos daqui às vezes nos sentimos discriminados no atendimento. Eu já passei por isso e imagino que vocês também já tenham passado. Por outro lado é uma excelente forma de agregar aí duas coisas interessantes, primeiro, a própria Cooperativa que vai gerar trabalho e renda para as pessoas de Ouro Preto e também, é claro, aumentar a possibilidade de atendimento às pessoas da própria cidade e claro também, não discriminando, mais ao próprio turista que vem aqui e às vezes precisa de um serviço de alimentação que seja honesto, barato, disponível e acessível. Sobre Cooperativa eu não posso falar muito, na verdade não posso dizer nada, foi muito bom assistir as palavras do Dr. Joaquim, eu posso falar um pouco da minha experiência com restaurantes dentro de empresas, instituições e dentro da própria Universidade e o que conhecemos de um restaurante popular. Mas para falar de restaurante popular eu

gostaria de falar de uma outra coisa que é muito importante, que hoje é a tônica de todo o trabalho de que nós como nutricionistas vimos fazendo, que é a questão da qualidade, nós ouvimos falar em qualidade, qualidade, qualidade e eu gostaria de falar dos pontos críticos da qualidade dentro de um restaurante, isto talvez para orientar o próprio pensamento que temos, o próprio pensamento que se vai fazer a respeito deste restaurante. O primeiro fator de qualidade importante eu diria que é o próprio trabalho que vai ser desenvolvido ali, de como as pessoas vão poder trabalhar, o que elas vão ter de facilidade para poder executar um trabalho que é muito difícil. Eu não sei se existe, se vocês têm alguma pesquisa nesse aspecto, o quanto vocês esperariam de refeições por dia. Quanto vocês esperariam de servir de refeições ao dia? Gleiser Lúcio Boroni Soares: Esse ponto nós não chegamos ainda, nós estamos justamente aqui contando com a compreensão de vocês para estar nos auxiliando neste sentido. Nós pensamos em um primeiro momento, propor, por exemplo, 200(duzentas) refeições. A partir do aumento da demanda e do crescimento da idéia, porque a idéia inicial nossa é começar com várias unidades do restaurante popular em vários bairros. Então, isso tudo vai depender de quanto o povo vai estar acreditando nessa idéia, estar se filiando à Cooperativa e também prestigiando a Cooperativa usando os serviços. José Armando: De qualquer modo fazer 200(duzentas) refeições, vocês que são da área, cozinheiros e eu também sei, não é nada fácil, nós não podemos usar o mesmo que usaríamos em nossa casa, não é uma coisa de pegar uma panela e colocar em cima de um fogão e estar tudo resolvido, de colocar água no feijão quando chega mais um ou dois para nos visitar na hora do almoço. É um trabalho profissional, tem que ser profissionalizado, ele tem que ser bem planejado e esse planejamento começa na própria capacitação das pessoas para trabalhar nesse local, elas tendo as condições para poder trabalhar bem, para poder se sentir bem nesse trabalho e para poder produzir alguma coisa de bom. Então, a qualidade passa por isso, nós não podemos esquecer da qualidade do que vamos servir para as pessoas, que vai ser inclusive a propaganda do próprio restaurante, quer dizer, uma refeição que seja gostosa, que seja agradável ao paladar, o visual e tudo mais. Então entra o aspecto gastronômico mesmo da questão, entra também o aspecto das condições físicas, que equipamentos, que área física vai ser essa utilizada, entra um aspecto que é ao mesmo tempo tratando a qualidade higiênica como também a qualidade legal. Hoje existe uma cobrança, graças a Deus nós estamos aprendendo a cobrar mais pela qualidade dos serviços, a higiene com que se faz a comida, além dessa higiene que nós próprios exigimos temos um sistema legal que hoje está se desenvolvendo no país. Temos que dar satisfações, por exemplo, ao sistema de vigilância sanitária municipal, estadual e federal. Existe uma série de Leis que temos que seguir. Existe também o que eu chamo de qualidade financeira, vamos dizer assim, tudo isso tem que ser feito pensando no quanto vai se gastar e quanto se vai lucrar, e aí vamos falar em relação a isso. Um restaurante popular, pelo próprio nome ele vai ser construído para atender pessoas em um nível de alimentação mais popular, o que não deixa de ser uma refeição de qualidade. Não é hotelaria, não é restaurante a La carte, é um restaurante provavelmente que vai ser no nível de um bandejão, no nível de uma alimentação mais rápida, mais fácil para as pessoas e também um cardápio que seja do tipo mais econômico, porque não se poderá cobrar muito por essa refeição. Os dados que eu acabo de ver aqui do restaurante popular de Belo Horizonte, estão dando conta de que uma refeição está custando R\$1,75(um real e setenta e cinco centavos) e desse valor R\$1,00(um real) é pago pelas pessoas que vão até lá. São 5.000(cinco mil) pessoas por dia, eu tinha um dado de 3.500(três mil e quinhentas) a 4.000(quatro mil) refeições, mas o que nós recebemos aqui cai em 5.000(cinco mil) quer dizer, existe o chamado subsídio da Prefeitura. A Prefeitura de Belo Horizonte está entrando com algo em torno de 40%(quarenta por cento) a 45%(quarenta e cinco por cento) da refeição servida. Então temos que pensar que também vai ter que haver uma mobilização, até política para que esse restaurante popular ouropretano possa ser montado e que ele gere primeiro: não trabalhe no vermelho e que ele ainda gere um retorno para aquelas pessoas cooperadas que vão estar trabalhando ali, quer dizer, o pagamento justo e adequado pelo próprio trabalho delas. Isso também é um fator de qualidade. Eu não quero desanimar ninguém. Eu estou colocando elementos reais de custo e organização do trabalho que nós precisamos ter como norteadores, inclusive do planejamento dessas atividades, quer dizer, existe de um lado uma Cooperativa que provavelmente vai ser o grande elemento prestador do serviço de produção da refeição e existe um restaurante popular que vai ter que gerar um lucro, pelo menos ficar no zero a zero para poder devolver em pagamento, em dinheiro, o trabalho que essas pessoas executarem. E aí podemos pensar em muita coisa, porque somente atender a um restaurante popular, essa Cooperativa? Ela pode atender, por exemplo, a trabalhos de fornecimentos de alimentação para festas, buffets,coquetéis, esses tipos de coisa e pode-se aferir até um

lucro proporcionalmente muito maior. Estaríamos fazendo até uma coisa meio Robin Wood, tirando de quem pode e investindo no carente. É um trabalho até de solidariedade muito importante, acho que é uma coisa a se pensar. Eu não quero ficar me estendendo muito falando sobre restaurante porque provavelmente a maioria de vocês aqui até já conhecem, já sofreu na pele as dificuldades, mas também já sentiu o prazer que é de trabalhar em uma cozinha, sentir que está fazendo um bom trabalho e atendendo muito bem as pessoas. Eu confio que essa reunião de hoje seja o primeiro passo para que possamos consolidar essas duas idéias. De parte da Escola de Nutrição da UFOP, agradeço desde já o convite e nos coloco como Chefe do Departamento de Alimentos da Escola à disposição para qualquer tipo de demanda que vocês tenham. Nos estamos lá para atender as necessidades da coletividade, da comunidade...(vira a fita)... Não Identificado: Por exemplo, quem ganha 01(um) salário pode se alimentar? Quem ganha 10(dez) salários pode se alimentar? Podemos receber o turismo? Gleiser Lúcio Boroni Soares: Olha, eu não conheço de perto o restaurante popular de Belo Horizonte, mas penso que lá qualquer pessoa que queira pode chegar e alimentar, pagando aquela taxa. A principio a idéia é essa, fazer um restaurante sem restrições. Não Identificado: Muito Obrigado. Juliana: Assim, que você abrir o restaurante popular, será que não vai atingir centenas e milhares de pessoas com isso, que já trabalham nessa área? Porque, com o restaurante popular, vários restaurantes de Ouro Preto vão fechar, com certeza, por causa do custo de vida. E quem já trabalha lá há mais tempo vai ficar desempregado. Como que vai ser resolvido esse caso? Gleiser Lúcio Boroni Soares: Num primeiro momento nós estamos colocando aqui, acima de tudo interesse público. Quando propomos a oferecer um preço acessível de alimentação é para atingir mais pessoas que precisam dessa alimentação, esse efeito, desses restaurantes que oferecem 20(vinte), 30(trinta) e até 50(cinqüenta) alimentações por dia realmente vai acontecer. Nós não estamos de olhos fechados para isso, por um outro lado não estamos fechando as portas da Cooperativa para que estas pessoas venham trabalhar conosco, porque muitas das vezes esses restaurantes são informais, não tem uma firma registrada e alguns funcionários não são fichados. A proposta da Cooperativa é fazer tudo dentro da Lei, que os membros recolham o seu INSS, quem sabe até tenham planos de saúde. Pensamos de um modo geral que o balanço final vai ser positivo, agora esse efeito vai acontecer e nós não temos como deixar de levar o projeto adiante por causa desses efeitos que vão acontecer. Nós não estamos nos esquecendo desse efeito, mas não tem como montar o restaurante, oferecer, por exemplo, uma refeição de R\$1,50(um real e cinqüenta centavos) e o outro vende o PF a R\$2,50(dois reais e cinqüenta centavos), se o consumidor preferir alimentar-se nesse restaurante popular não tem como falar com ele para que ele se alimente no outro. Mas com o tempo, por isso que nós estamos usando da Câmara Municipal, os vereadores já debateram essas questões conosco, nós não estamos ignorando essas situações, a realidade é que queremos fazer uma coisa grande e estruturada e que no fim possamos entender que a população ouropretana vá sair ganhando. Mas esse efeito de imediato nós não temos solução para ele. A solução seria que estas pessoas também se filiassem a nossa Cooperativa. Agora, a Cooperativa só dará certo se tiver pessoas que confiem nela. Nós já temos aqui: o Poder Público representado por nós vereadores, eu, Guilherme de Jesus, Lúcio, Bôti, Walter e os demais vereadores que têm conhecimento do assunto, nós ainda não conversamos com a Prefeita sobre esse assunto porque tínhamos que colher dados, como foi passado agora pelo Professor José Armando que falou que em outros municípios a Prefeitura subsidia este tipo de atividade. A principio viemos com uma idéia simples, mas por um outro lado pegamos essas experiências todas para acharmos um caminho que possamos seguir juntos. Agora, esse efeito, com o tempo vamos tentar diminuir. Por isso mesmo que fizemos um apelo na Rádio Ouro Preto para que as pessoas comparecessem, para que as pessoas viessem aqui colocar todas essas questões e com o tempo vamos tentar achar soluções para isso. Por enquanto não temos resposta para tudo, temos idéias que somadas vamos achar um caminho para caminharmos juntos. Shirley Xavier: Em Belo Horizonte perto da ro