ANEXO I – Resolução 150/22

PROJETO A QUE SE DESTINAM OS RECURSOS CAPTADOS

Documentos necessários para apresentar o Projeto:

( ) **CNPJ** atualizado;
( ) **Lista** de Crianças e Adolescentes com data de nascimento e idade;
( ) **Atestado de frequência** no Fórum Municipal dos Direitos da Criança e Adolescente; ( ) Em caso de obra: **Orçamento e planta assinada** pelo técnico responsável;

Certidões Negativas:
( ) Certidão Geral Negativa de Débito emitida pela Secretaria Municipal da Fazenda;
( ) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; emitida pelo Ministério da Fazenda;
( ) Certidão Negativa emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual; ( ) Certificado de Regularidade do FGTS emitido pela CAIXA;
( ) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

Atenção: Entregar junto com o Projeto 3 (três) orçamentos a serem apresentados para:
- Serviços de Terceiros (exceto: água, luz e telefone)
- Material de Construção e Reformas
- Equipamentos e Material Permanente
- Obra estrutural (construção, demolição e alteração estrutural)

*** É vedado o pagamento de tarifas bancárias com recurso do Funcriança.
*** Se o valor do Material de consumo for superior a R$ 1.600,00 também necessita de 3 (três) orçamentos;

Orientações sobre o que incluir em cada rubrica:
Rubrica 1 – Consumo: Material de construção e reforma; alimentação; material de limpeza; material de higiene; material de expediente; material pedagógico; utensílios; material de alojamento.

Rubrica 2 – Pagamento de Pessoal: Colaboradores (as) admitidos (as) em Regime CLT. Salário e encargos e, eventuais rescisões, desde que haja previsão no projeto.

Rubrica 3 – Serviços de Terceiros: Oficineiros; palestrantes; instrutores; mão-de-obra; serviço (mão-de-obra e material fornecido pela mesma empresa); despesas com água, luz, telefone e internet.

Rubrica 4 – Outros: Itens que não se enquadrem nas demais rubricas.

Rubrica 5 – Permanente: Móveis; eletrodomésticos; eletrônicos; automóveis; instrumentos musicais etc.

1. APRESENTAÇÃO DO RESUMO DO PROJETO (PARA O SITE – 5 LINHAS)

a. Nome do Projeto: Projeto Cozinha Nota Dez 2ª Edição

b. Citar nº de crianças atendidas pelo projeto: Ao longo de 16 anos, o Projeto Cozinha Nota Dez tem contribuído significativamente para a promoção da saúde e da segurança alimentar, impactando 33.426 crianças atendidas em diversas instituições, fortalecendo práticas que transformam realidades e constroem um futuro mais saudável.

c. Citar o(s) programa(s) atendido(s): Escolas de Educação Infantil, Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI) e Trabalho Educativo.

d. Validade do projeto: 24 meses

e. Objetivo do projeto (de forma bem resumida): O projeto tem como objetivo promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias e nutricionais das instituições atendidas, contribuindo para a saúde de crianças e adolescentes vinculados ao Banco de Alimentos de Porto Alegre. Atua por meio de acompanhamento técnico das cozinhas, aplicação de listas de verificação, identificação de riscos e implementação de medidas corretivas. Além disso, desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional, com oficinas culinárias, bem como capacitações para manipuladores, estagiários, pais e profissionais das instituições.

f. Citar o tipo (reforma, manutenção, compra de material, contratação de pessoal, etc): Projeto voltado para Educação Alimentar e Nutricional, Saúde e Higiene, compra de materiais que auxiliem nessas atividades de educação alimentar, oficinas culinárias, reuniões e capacitações com a comunidade escolar, contratação de pessoal e manutenção do espaço de trabalho.

2. DADOS CADASTRAIS

2.1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL PROPONENTE:

a. Razão social da mantenedora: Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul

b. CNPJ: 04.580.781/0001-91

c. Nome fantasia ou Executora do projeto: Banco de Alimentos de Porto Alegre

d. Endereço sede: Avenida Francisco Silveira Bitencourt, 1928 – Sarandi, Porto Alegre/RS, 91150-010

e. Fone: (51) 3026-8020

f. E-mail: bancodealimentos@bancodealimentosrs.org.br, lucelene.navarro@bancossociais.org.br, debora.machado@bancodealimentosrs.org.br

g. Site: www.bancodealimentosrs.org.br

h. Endereço da Execução do Projeto: Avenida Francisco Silveira Bitencourt, 1928 – Sarandi, Porto Alegre/RS, 91150- 010 Pav 02, 06 e 07

i. Número de registro CMDCA: 250

j. Data de vencimento do registro do CMDCA: Registro não tem vencimento

k. Inscrição CMAS: De acordo com a Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 o Banco de Alimentos faz parte do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSAN.

l. Regime de atuação da OSC: ONG

m. Representante legal: Antônio Parissi

n. Período do mandato da diretoria: Janeiro/2026 a Dezembro/2026

3. HISTÓRICO DA ORGANIZAÇÃO:

a. Ano da fundação: 2000

b. Público-alvo: O Banco de Alimentos possui o cadastro das entidades assistenciais como creches, escolas, asilos, associações de bairros, as quais tem função social e idoneidade comprovadas.

c. Média de atendimentos: 350 instituições cerca de 550.491 mil pessoas.

d. Foco de atuação: O Banco de Alimentos é uma organização sem fins lucrativos que atua minimizando a fome na localidade onde está instalado. Arrecada, classifica, armazena e doa alimentos às instituições beneficentes cadastradas (creches, asilos, lares de excepcionais, entre outros).

e. Experiência da OSC que a torna apta a realizar atividades previstas neste projeto: O Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, fundada em 2000, que recebe doações de alimentos de empresas e de pessoas físicas e repassa para aproximadamente 350 instituições comunitárias cadastradas na cidade de Porto Alegre. Essas Instituições beneficiam 550.491 mil pessoas, sendo que 70% delas atendem crianças e adolescentes. Em 2003 foi firmado um convênio de cooperação técnico-cultural com a Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Esse convênio proporcionou a implantação e a execução de Ações Educacionais em Saúde e Nutrição nas Instituições atendidas pelo Banco de Alimentos, através de atividades

técnicas e educativas realizadas por alunos e professores da universidade e pelas nutricionistas do Banco de Alimentos.

f. Quantidade de profissionais vinculado à entidade: 18 funcionários vinculados.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO DO PROJETO

a. NOME DO PROJETO: Projeto Cozinha Nota Dez 2ª Edição

b. OBJETIVO GERAL E ESPECÍFICO (Especificar o objetivo geral e objetivos específicos que se pretende alcançar com a realização do projeto)

b. OBJETIVO GERAL E ESPECÍFICOS

Objetivo Geral:

Promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias e nutricionais das instituições atendidas, por meio do acompanhamento técnico, da educação alimentar e nutricional e da capacitação contínua de manipuladores, visando à segurança dos alimentos e à prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

Objetivos Específicos:

1.Aplicar listas de verificação das boas práticas nas unidades de alimentação e nutrição das instituições atendidas, identificando riscos sanitários e estruturais.

2.Elaborar listas de apontamentos com medidas corretivas viáveis, classificadas por prioridade e prazo de execução.

3.Realizar acompanhamento técnico das cozinhas, apoiando na implementação das boas práticas e promovendo melhorias contínuas.

4.Desenvolver e distribuir materiais educativos e técnicos, como manuais de boas práticas, controles de temperatura e cartilhas orientativas.

5.Promover oficinas culinárias quinzenais com as crianças, incentivando hábitos alimentares saudáveis de forma lúdica e participativa.

6.Oferecer capacitações mensais no Banco de Alimentos para estagiários e manipuladores de alimentos, fortalecendo o conhecimento técnico e prático.

7.Realizar coletas de swabs em superfícies das cozinhas no início e ao final do ciclo, avaliando a evolução do padrão microbiológico.

c. PERÍODO DE EXECUÇÃO (data de início e término – nº meses)

24 meses

d. JUSTIFICATIVA (Descrever com clareza e brevemente as razões que levaram à proposição do projeto, evidenciando os benefícios econômicos e sociais a serem alcançados pela comunidade, a localização geográfica a ser atendida, bemcomo os resultados esperados)

O projeto **Cozinha Nota Dez** surge da necessidade de fortalecer as condições higiênico-sanitárias e nutricionais das instituições que oferecem alimentação à população em situação de vulnerabilidade social, especialmente crianças, adolescentes. A proposta está alinhada aos princípios da **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346/2006)**, que assegura o direito humano à alimentação adequada e à construção de sistemas sustentáveis de segurança alimentar no Brasil.

A **Portaria SES nº 799/2023**, que atualiza os procedimentos de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, reforça a responsabilidade técnica e sanitária das instituições fornecedoras de refeições, exigindo controle rigoroso dos processos e ambientes das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). O cumprimento dessa normativa é um desafio constante para instituições com recursos limitados, o que justifica a presença técnica do projeto.

Além disso, o projeto se articula com a **Lei nº 14.016/2020**, que trata do combate ao desperdício de alimentos e da doação de excedentes aptos ao consumo, e com o **Decreto Municipal nº 56.663/2022**, que regulamenta a doação de alimentos no município de Porto Alegre. Ao apoiar instituições quanto às boas práticas de manipulação e ao uso seguro dos alimentos excedentes, o Cozinha Nota Dez contribui diretamente para a redução da insegurança alimentar e da perda de alimentos em nível local.

Em 2025, o cenário permanece desafiador: é crescente o número de crianças e adolescentes que recebem diariamente cuidados fora do lar, especialmente em **escolas de educação infantil, centros de acolhimento e serviços de convivência e fortalecimento de vínculos**. Esses locais exercem impacto direto na saúde e no bem-estar das crianças, podendo contribuir positiva ou negativamente para o seu desenvolvimento. Nesses espaços, os cuidados com higiene, alimentação, saúde (educação nutricional) e atividades lúdicas são fundamentais e independem da estrutura familiar que a criança possua.

Por isso, medidas simples de **prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar** precisam ser reforçadas com acompanhamento técnico e ações educativas. A Vigilância Sanitária exige que a produção de refeições em instituições de educação seja supervisionada por um profissional de nutrição, conforme **Resolução CFN nº 229/99, Art. 4º, inciso II**. No entanto, o **custo médio anual de contratação de um nutricionista com carga de 44h/semana é de aproximadamente R$ 36.804,00**, o que representa um grande obstáculo para instituições comunitárias e/ou filantrópicas, que muitas vezes não conseguem manter esse profissional em seu quadro ou, quando o têm, contam com carga horária insuficiente para atender todas as demandas.

Diante disso, o projeto **Cozinha Nota Dez 2ª edição atuará diretamente em 32 instituições** cerca 6.135 crianças ao longo de **24 meses**, com **atendimentos permanentes em 12 instituições** (por ciclos de 4 meses cada) e **visitas técnicas pontuais em outras 20**, além de oferecer **capacitações para 75 instituições parceiras**. Se considerarmos o custo estimado de contratação de nutricionistas, o projeto poderá gerar uma economia aproximada de **R$ 2.642.304 em dois anos**, recursos que poderão ser destinados a outras necessidades estruturais e pedagógicas dessas instituições.

Os **benefícios sociais esperados** incluem:

- A **melhoria na qualidade da alimentação oferecida** nas instituições;
- A **valorização e qualificação dos manipuladores de alimentos**;
- A **prevenção de surtos alimentares e doenças de origem hídrica e alimentar**;
- O **desenvolvimento de hábitos saudáveis** entre crianças e adolescentes, permitindo que se alimentem melhor e façam **escolhas alimentares mais conscientes e nutritivas**;
- E o **empoderamento das comunidades**, com foco na promoção da saúde e do bem-estar coletivo.

Do ponto de vista **econômico**, o projeto contribui com o uso eficiente de recursos públicos e privados, fortalece a rede de apoio institucional da cidade de Porto Alegre e oferece suporte técnico às instituições que mais necessitam. Com foco no cuidado, na capacitação e na educação alimentar e nutricional, o projeto pretende gerar **resultados sustentáveis, mensuráveis e replicáveis**, com impacto direto na saúde e na qualidade de vida das populações atendidas.

e. IMPACTO SOCIAL ESPERADO (Descrever os benefícios esperados após a finalização do projeto)

Ao final do projeto **Cozinha Nota Dez**, espera-se um impacto social significativo nas instituições atendidas e, principalmente, nas comunidades beneficiadas. Os principais benefícios esperados incluem:

- **Melhoria da qualidade da alimentação** oferecida a crianças e adolescentes, promovendo um ambiente alimentar mais seguro, nutritivo e acolhedor;
- **Redução do risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar**, por meio da implementação das boas práticas de manipulação de alimentos, da capacitação das equipes e da adoção de medidas corretivas apontadas nas listas de verificação;
- **Formação continuada dos profissionais manipuladores de alimentos**, fortalecendo a autonomia e a responsabilidade técnica das instituições, mesmo após o encerramento da intervenção;
- **Promoção da educação alimentar e nutricional entre o público infantil e juvenil**, com atividades culinárias quinzenais voltadas ao aprendizado sobre alimentos in natura, escolhas alimentares conscientes e desenvolvimento de hábitos saudáveis desde a infância;
- **Acompanhamento técnico de unidades de alimentação e nutrição (UANs)** em 12 instituições com ações diretas, além de suporte pontual a outras 20 instituições, promovendo uma rede de apoio com materiais educativos, manuais e controles técnicos;
- **Economia significativa para as instituições participantes**, ao suprir temporariamente a ausência de nutricionistas ou complementar a atuação técnica já existente, permitindo que os recursos financeiros sejam investidos em outras melhorias estruturais;
- **Fortalecimento do papel do Banco de Alimentos como articulador de ações educativas e preventivas** voltadas à saúde coletiva, ampliando sua atuação para além da doação de alimentos, com foco em segurança alimentar, vigilância sanitária e educação em saúde.

Como resultado final, o projeto pretende **contribuir para a construção de um ambiente mais saudável, seguro e humanizado para crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social**, estimulando escolhas alimentares positivas, fortalecendo os vínculos comunitários e promovendo a cidadania alimentar de forma efetiva e duradoura. Ao término do projeto espera-se que as instituições apresentem melhorias permanentes nas condições higiênico-sanitárias das cozinhas, maior conformidade com a legislação vigente e redução dos riscos de doenças transmitidas por alimentos.

Para crianças e adolescentes, espera-se:

- melhoria da qualidade das refeições oferecidas;
- maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados;
- desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis;
- aquisição de habilidades culinárias;
- maior autonomia para realizar escolhas alimentares saudáveis;
- redução do desperdício de alimentos.

Para as instituições, espera-se:

- equipes mais qualificadas;
- implantação efetiva das Boas Práticas;
- melhoria da organização das cozinhas;
- padronização dos processos;
- melhoria dos resultados microbiológicos das superfícies avaliadas.

Para os estagiários e voluntários, espera-se o desenvolvimento de competências técnicas e sociais relacionadas à atuação em Segurança Alimentar e Nutrição.

f. DESCRIÇÃO DA FORMA DE EXECUÇÃO/METODOLOGIA (Descrição de como será realizado o projeto demonstrando o nexo entre as atividades propostas e as metas a serem atingidas).

O projeto Cozinha Nota Dez será executado em parceria com o Banco de Alimentos, tendo como eixo central a atuação de estagiários e voluntários do curso de Nutrição, supervisionados por nutricionistas responsáveis. O objetivo é promover melhorias nas condições higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais, capacitar os manipuladores de alimentos, desenvolver ações de educação alimentar e nutricional e garantir a segurança dos alimentos oferecidos às crianças, adolescentes e demais públicos atendidos.

A execução ocorrerá de forma contínua durante 24 meses, contemplando o acompanhamento permanente de 12 instituições, em ciclos de quatro meses cada, distribuídas em diferentes bairros de Porto Alegre, além da realização de visitas técnicas em outras 20 instituições.

Critérios para seleção das instituições

As instituições beneficiadas serão selecionadas dentre aquelas regularmente cadastradas junto ao Banco de Alimentos, considerando critérios técnicos e sociais, priorizando:

- maior vulnerabilidade social do público atendido;
- ausência de nutricionista em seu quadro técnico;
- deficiência na estrutura física da cozinha;
- maior risco sanitário identificado em visitas preliminares;
- maior dependência das doações de alimentos provenientes do Banco de Alimentos;
- interesse institucional em participar do acompanhamento técnico.

A metodologia está organizada nas seguintes etapas:

1. **Planejamento**

- Nos dois primeiros meses de cada ciclo anual serão realizadas:
- busca ativa e seleção das instituições;
- contratação dos estagiários através da parceria com o Instituto Euvaldo Lodi (IEL);
- aquisição dos materiais permanentes e de consumo;
- elaboração dos cronogramas;
- atualização dos materiais educativos.

A parceria com o IEL reduz significativamente os custos administrativos relacionados ao recrutamento e seleção dos estagiários. Embora o processo seletivo seja conduzido pelo IEL, o pagamento das bolsas e demais despesas permanece sob responsabilidade financeira do Banco de Alimentos, tornando a contratação mais eficiente e econômica.

2. **Atuação dos estagiários**

- Três duplas de estagiários atuarão simultaneamente nas instituições.
- Cada dupla permanecerá dois dias por semana em sua instituição de referência e dedicará os demais dias às atividades técnicas desenvolvidas no Banco de Alimentos, incluindo elaboração de materiais educativos, planejamento das oficinas, organização das capacitações e desenvolvimento de documentos técnicos.

3. **Participação dos voluntários**

O projeto contará ainda com estudantes voluntários do curso de Nutrição, conforme previsto na Lei Municipal nº 23.567/2025, art. 46, §4º.

- Os voluntários poderão atuar:
- auxiliando nas visitas técnicas;
- desenvolvendo materiais didáticos;
- elaborando cartilhas e POPs;
- organizando cursos e capacitações;
- apoiando oficinas culinárias;
- substituindo ou complementando a atuação dos estagiários sempre que necessário, sob supervisão da equipe técnica.
- Essa participação amplia a capacidade de atendimento do projeto e fortalece a formação acadêmica dos estudantes.

4. **Diagnóstico sanitário**

No início de cada acompanhamento será aplicada a Lista de Verificação das Boas Práticas, baseada na Portaria GM/MS nº 799/2023, RDC 216/2004, e no instrumento validado pelo CECANE.

O diagnóstico permitirá identificar:

- inconformidades estruturais;
- riscos de contaminação;
- falhas operacionais;
- necessidades de capacitação.

5. **Lista de apontamentos**

Após o diagnóstico será elaborada uma Lista de Apontamentos contendo todas as inconformidades identificadas e suas respectivas medidas corretivas, classificadas em:

- imediatas;
- curto prazo;
- médio prazo;
- longo prazo.

6. **Acompanhamento das UANs**

Durante todo o período de permanência da equipe serão realizados acompanhamentos periódicos da Unidade de Alimentação e Nutrição, envolvendo:

- organização dos fluxos;
- implantação de controles;
- orientação dos manipuladores;
- elaboração de POPs;
- monitoramento das temperaturas;
- controle documental;
- apoio ao nutricionista da instituição quando existente.

7. **Avaliação microbiológica**

Na primeira e na última visita de cada instituição serão realizadas coletas de swabs microbiológicos em superfícies.

As análises laboratoriais serão realizadas por empresa terceirizada especializada, permitindo comparar os resultados antes e após a intervenção e avaliar cientificamente a efetividade das ações implementadas.

8. **Educação alimentar e nutricional**

Serão realizadas oficinas culinárias quinzenais com crianças e adolescentes utilizando alimentos recebidos por meio das doações do Banco de Alimentos e ou adquiridos por esta parceria.

As oficinas buscarão:

- incentivar o consumo de frutas, verduras e legumes;
- estimular autonomia alimentar;
- desenvolver habilidades culinárias;
- reduzir o desperdício;
- promover escolhas alimentares saudáveis.

As preparações elaboradas durante as oficinas serão incorporadas sempre que possível à alimentação servida pelas próprias instituições.

9. **Capacitações**

Mensalmente será realizada uma capacitação no Banco de Alimentos para manipuladores, educadores e demais profissionais das instituições.

Serão abordados temas como:

- Portaria 799/2023;
- Boas Práticas;
- Higienização;
- Controle de temperatura;
- Contaminação cruzada;
- Doação segura de alimentos;
- Aproveitamento integral;
- POPs;
- Manual de Boas Práticas.

10. **Equipe volante**

- Uma dupla ficará responsável pelas visitas técnicas às demais instituições parceiras, realizando:
- aplicação das listas de verificação;
- listas de apontamentos;
- entrega de materiais técnicos;
- implantação de controles;
- orientações específicas.

11. **Apoio logístico**

O projeto contará com motorista exclusivo para realização dos deslocamentos da equipe técnica.

Compete ao motorista:

- transporte dos estagiários e nutricionistas;
- transporte de materiais educativos;
- transporte de equipamentos;
- transporte dos alimentos utilizados nas oficinas culinárias;
- apoio logístico durante capacitações e eventos.

Toda a execução observará a LOSAN, a Portaria GM/MS nº 799/2023, a Lei nº 15.224/2025 (Política Nacional de Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos), o Decreto Estadual nº 56.663/2022 e demais legislações aplicáveis.

Ao final do projeto espera-se consolidar um modelo permanente de acompanhamento técnico capaz de melhorar a segurança dos alimentos, reduzir riscos sanitários, fortalecer a educação alimentar e formar futuros nutricionistas comprometidos com a saúde coletiva.

12. Infraestrutura operacional e materiais de consumo

Para garantir a adequada execução das atividades previstas, o projeto contará com materiais de consumo e infraestrutura de apoio indispensáveis ao desenvolvimento das ações técnicas, educativas e administrativas.

Alimentação da equipe

Durante as atividades desenvolvidas no Banco de Alimentos, será disponibilizado almoço aos colaboradores envolvidos diretamente na execução do projeto.

Serão contemplados:

- **Funcionários do projeto**, considerando aproximadamente três colaboradores, durante 22 dias úteis por mês;
- **Estagiários e voluntários**, considerando até doze participantes envolvidos nas atividades diárias do projeto.

O fornecimento das refeições favorece a permanência da equipe nas dependências do Banco de Alimentos durante toda a jornada de trabalho, otimiza o tempo destinado às atividades técnicas e reduz deslocamentos externos, aumentando a produtividade das ações.

Gêneros alimentícios para oficinas culinárias

Serão adquiridos gêneros alimentícios complementares aos alimentos recebidos por doação pelo Banco de Alimentos, destinados às oficinas culinárias e às demonstrações práticas.

Esses alimentos serão utilizados:

- nas oficinas culinárias realizadas com crianças e adolescentes nas instituições;
- nas aulas práticas durante e nas capacitações de manipuladores de alimentos;
- nas demonstrações culinárias desenvolvidas no Banco de Alimentos.

As preparações elaboradas buscarão incentivar o consumo de alimentos in natura, promover o aproveitamento integral dos alimentos, reduzir o desperdício e estimular hábitos alimentares saudáveis.

Utensílios didáticos

Serão adquiridos utensílios destinados às atividades educativas e práticas do projeto, permitindo a adequada execução das oficinas culinárias, capacitações e demonstrações técnicas.

Esses materiais incluem utensílios de apoio utilizados durante as aulas práticas, atividades com crianças e ações de educação alimentar e nutricional.

Utensílios de cozinha

Também serão adquiridos utensílios específicos para preparo, manipulação e apresentação dos alimentos utilizados nas oficinas culinárias e nas capacitações, garantindo maior segurança, padronização das preparações e qualidade das atividades desenvolvidas.

Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

Toda a equipe técnica, composta por nutricionistas, estagiários e voluntários, utilizará uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Serão adquiridos aventais, jalecos, toucas, calçados apropriados, tecidos e aviamentos necessários para confecção e manutenção dos uniformes, promovendo segurança, identificação visual da equipe e prevenção de contaminações durante as atividades.

Material de limpeza

Serão disponibilizados materiais de limpeza destinados à higienização dos espaços utilizados pelo projeto no Banco de Alimentos, especialmente laboratório, cozinha didática, auditório e salas de apoio.

A limpeza periódica dos ambientes garante condições adequadas para realização das capacitações, oficinas culinárias e demais atividades educativas.

Materiais para manutenção dos espaços

Serão adquiridos materiais de manutenção predial, como tintas, pincéis, rolos e demais insumos necessários para pequenos reparos e conservação dos ambientes utilizados pelo projeto.

Essas intervenções visam manter os espaços em boas condições de uso, assegurando ambientes adequados, organizados e compatíveis com as atividades de educação alimentar, capacitação e formação prática.

g. ESPAÇO FÍSICO (Descrever em que local serão desenvolvidas as atividades.)

As atividades do projeto **Cozinha Nota Dez** serão desenvolvidas principalmente nas dependências do **Banco de Alimentos de Porto Alegre** e nas **instituições sociais atendidas**, respeitando a estrutura e as particularidades de cada local.

No **Banco de Alimentos**, o projeto contará com a seguinte infraestrutura:

- **Laboratório de Análise Sensorial**: utilizado para cursos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, técnicas de preparo e avaliação sensorial de preparações;
- **Auditório com capacidade para 50 pessoas**: destinado às capacitações mensais com manipuladores de alimentos, professores, apresentações de resultados e formações com parceiros e estagiários;
- **Refeitório e cozinha didática**: espaço equipado para capacitações práticas de longa duração, com carga horária de até 12 horas, voltadas à aplicação de boas práticas;
- **Sala dos estagiários**: local utilizado para organização das demandas diárias, reuniões de equipe, planejamento de visitas e registros técnicos, destinado à produção de cartilhas, controles sanitários, listas de verificação e materiais visuais de apoio às instituições.

Já nas **instituições atendidas**, as atividades serão realizadas em seus próprios espaços de cozinha, refeitórios, salas de atividades com as crianças e áreas administrativas, respeitando suas especificidades estruturais e operacionais. A adaptação da metodologia do projeto à realidade de cada instituição é um dos pilares da proposta, permitindo intervenções efetivas e adequadas ao contexto local. Essa estrutura física é fundamental para garantir a qualidade técnica, o envolvimento dos profissionais e o sucesso das ações propostas ao longo do projeto. Além da estrutura física disponível no Banco de Alimentos, o projeto prevê a aquisição de bens permanentes destinados à qualificação das atividades práticas, das capacitações e das cozinhas utilizadas durante as ações.

Os equipamentos contribuirão para melhorar o armazenamento, preparo, monitoramento e conservação dos alimentos, garantindo maior segurança sanitária e melhores condições de trabalho.

Serão adquiridos:

- **20 balanças de precisão**, para pesagem de ingredientes e padronização das preparações;
- **2 batedeiras**, destinadas às oficinas culinárias e capacitações;
- **3 caixas de som com microfone**, utilizadas em cursos e eventos;
- **4 caixas térmicas**, para transporte seguro de alimentos;
- **2 liquidificadores**;
- **2 processadores de alimentos**;
- **6 termômetros digitais**, destinados ao controle das temperaturas de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos;
- **1 fogão para o laboratório didático**;
- **1 fogão industrial**, utilizado nas capacitações práticas;
- **1 geladeira industrial**, destinada ao correto armazenamento dos alimentos recebidos por doação, garantindo manutenção da cadeia fria e das temperaturas preconizadas pela legislação sanitária;
- **1 pia exclusiva para higienização das mãos**, fortalecendo as práticas de higiene durante as capacitações.

Esses equipamentos permanecerão incorporados ao patrimônio do projeto, permitindo a continuidade das ações educativas e técnicas após o encerramento da parceria.

h. BENEFICIÁRIO DIRETO (faixa etária, principais vulnerabilidades, número de beneficiados e oriundos de qualregião):
Crianças e adolescentes vinculados as instituições atendidas.

i. BENEFICIÁRIOS INDIRETOS:
Crianças e adolescentes, manipulador de alimentos, professores, diretores, comunidade em geral.

j. TOTAL DE ATENDIMENTOS DO PROJETO;
O projeto **Cozinha Nota Dez atuará diretamente em 32 instituições** ao longo de **24 meses**, com **atendimentos permanentes em 12 instituições** (por ciclos de 4 a 6 meses cada) e **visitas técnicas pontuais em outras 20**, além de oferecer **capacitações para 75 instituições parceiras**. Em média 6.135 crianças atendidas.

k. META DE ATENDIMENTO MENSAL:

• **1 capacitação por mês** realizada no Banco de Alimentos, voltada a manipuladores de alimentos, professores, nutricionistas, com temas relacionados às boas práticas de manipulação, segurança alimentar, técnicas culinárias e controle de qualidade.

• **3 instituições atendidas de forma permanente**, com acompanhamento semanal por duplas de estagiários, aplicação da lista de verificação das boas práticas, elaboração de lista de apontamentos, coleta de swabs para análise microbiológica e atividades educativas com o público atendido.

• **2 visitas técnicas mensais** em instituições com atendimento pontual, para aplicação das ferramentas de diagnóstico, entrega de materiais técnicos (como controles de temperatura e manuais de boas práticas), além de orientações específicas conforme as necessidades identificadas.

5. PLANO DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA PARCERIA

METAS A SEREM ATINGIDAS	
Metas Qualitativas	- Promover a segurança alimentar e nutricional nas instituições sociais; - Capacitar manipuladores de alimentos com base na Portaria 799/23; - Estimular escolhas alimentares mais saudáveis entre crianças e adolescentes; - Desenvolver materiais educativos e ferramentas técnicas personalizadas; - Avaliar e qualificar o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

Metas Quantitativas	- 1 capacitação mensal no Banco de Alimentos (total de 16 em 2 anos); - 3 instituições atendidas de forma permanente a cada 4 ou 5 meses (conforme atendimento da instituição educação infantil/serviço de convivencia e fortalecimento de vinculo) (12 instituições em 16 a 18 meses); - 2 visitas técnicas mensais em instituições (20 instituições atendidas ao longo do projeto); - 1 atividade culinária quinzenal com as crianças nas instituições permanentes; - Aplicação de 44 listas de verificação e 44 listas de apontamentos; - Realização de 44 coletas de swab microbiológico (início e final do acompanhamento).
Meios de Verificação	- Relatórios técnicos mensais das atividades; - Registros fotográficos e de frequência das capacitações; - Arquivo de listas de verificação e listas de apontamentos; - Resultados das análises microbiológicas por swab; - Fichas de presença e avaliações de aprendizagem nas capacitações; - Materiais produzidos e distribuídos às instituições.

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO

Atividades	**Descrição**	**Mês**											
		01	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**09**	**10**	**11**	**12**
Planejamento Inicial	Seleção das instituições, contratação de estagiários, compra de materiais e organização geral.	x	x										
Capacitações Mensais	Realização de uma capacitação técnica por mês no Banco de Alimentos.			x	x	x	x		x	x	x	x	
Instituições Permanentes	Atendimento contínuo a 3 instituições por ciclo (com duração de 4 a 5 meses cada).			x	x	x	x		x	x	x	x	
Visitas Técnicas	Visitas pontuais a 2 instituições por mês com aplicação de materiais técnicos.			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Atividades Culinárias com Crianças	Oficinas quinzenais com foco em educação alimentar e nutricional nas instituições permanentes.			x	x	x	x		x	x	x	x	
Coletas de Swab Microbiológico	Realização de coletas nas visitas iniciais e finais das instituições atendidas.			x			x		x			x	
Atividades de Festivas	Oficinas culinárias temáticas e ações nas instituições.												x

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO

Atividades	**Descrição**	**Mês**											
		13	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
Planejamento Intermediário	Atualização de materiais, nova seleção de instituições e recontratação dos estagiários.	x	x										
Capacitações Mensais	Continuidade das capacitações mensais no Banco de Alimentos.			x	x	x	x		x	x	x	x	
Instituições Permanentes	Atendimento contínuo a 3 instituições por ciclo (com duração de 4 a 5 meses cada).			x	x	x	x		x	x	x	x	

Visitas Técnicas	Visitas pontuais a 2 instituições por mês com aplicação de materiais técnicos.			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Atividades Culinárias com Crianças	Oficinas quinzenais com foco em educação alimentar e nutricional nas instituições permanentes.			x	x	x	x		x	x	x	x	
Coletas de Swab Microbiológico	Realização de coletas nas visitas iniciais e finais das instituições atendidas.			x			x		x			x	
Atividades Festivas	Encerramento com oficinas e ações nas instituições.												x

QUADRO RESUMO

Atividades	Metas a serem atingidas	Atendimentos mensais	Prazo para atendimento de metas
Planejamento e busca ativa	Buscar instituições, contratar estagiários, adquirir materiais e organizar a execução do ciclo	-	Meses 1-2 e 13-14
Capacitações no Banco de Alimentos	Realizar formações mensais com manipuladores, educadores e profissionais das instituições sobre boas práticas e alimentação saudável	1 capacitação/mês	16 meses
Acompanhamento em instituições permanentes	Acompanhar 3 instituições por semestre de forma continuada (4 ou 5 meses cada), totalizando 12 instituições	3 instituições por mês	6 meses (A cada semestre novas instituições)
Visitas técnicas	Visitar 20 instituições para aplicação das listas de verificação, apontamentos e entrega de materiais	2 visitas técnicas/mês	18 meses
Atividades culinárias com crianças	Realizar oficinas culinárias quinzenais em cada instituição permanente	2 oficinas/mês (2 por instituição) total de 6	Durante os 4 ou 5 meses de permanência
Análises microbiológicas com swab	Realizar coletas na primeira e última visita para verificar padrão higiênico	3 instituições a cada semestre 2 vezes	No início e final de cada ciclo de 4 ou 5 meses
Produção de materiais	Elaboração de cartilhas, controles, manuais e materiais educativos para apoio das instituições	Conforme demanda	Ao longo de todo o projeto
Atividades festivas	Realização de oficinas culinárias	2 oficinas	(meses 12 e 24)

6. ORÇAMENTO FÍSICO-FINANCEIRO

6.1. Orçamento Resumido

Parceiro	Valor do Investimento (em R$)
FUNCRIANÇA	R$ 1.338.373,95
Instituição proponente *(contrapartida)*	R$ 114.545,52

Parceiro 02 (UNISINOS)	R$ 89.345,28
Total Geral:	R$ 1.542.264,75

6.2. Orçamento do Recurso Solicitado ao Funcriança

Importante:

a. O valor do orçamento abaixo deverá coincidir com o valor indicado na tabela acima, no item FUNCRIANÇA;
b. Onde consta "Natureza do movimento", colocar o número de itens, a descrição e o valor unitário de cada item.

NATUREZA DO MOVIMENTO	CUSTO MÊS	Nº DE MESES	CUSTO TOTAL
1. CONSUMO			
1.1 Gêneros alimentícios (funcionários)3 (28 p/pessoa 22dias)	R$ 1.848,00	24	R$ 44.352,00
1.2 Gêneros alimentícios (estagiários e voluntários)12	R$ 7.392,00	24	R$ 177.408,00
1.3 Gêneros alimentícios (oficinas culinárias)	R$ 1.600,00	24	R$ 38.400,00
1.4 Utensílios e material de alojamento	R$ 1.600,00	24	R$ 38.400,00
1.5 Utensílios de cozinha	R$ 1.600,00	24	R$ 38.400,00
1.6 Uniformes, EPI's, tecidos e aviamentos	R$ 1.600,00	24	R$ 38.400,00
1.7 Material de limpeza	R$ 800,00	4	R$ 3.200,00
1.8 Tinta, rolo, pincel (manutenção espaços)	R$ 1.600,00	4	R$ 6.400,00
SUBTOTAL	R$ 17.530,93		R$ 384.960,00

2. Pessoal			
2.1.1 Nutricionista - Salário	3.864,65	24	92.751,60
2.1.2 Nutricionista - Encargos	1.931,00	24	46.344,00
2.1.3 Nutricionista - 13º Salário	3.974,49	2	7.948,98
2.1.4 Nutricionista - Encargos 13º Salário	1.931,00	2	3.862,00
2.1.5 Nutricionista - Férias 1/3	1.463,57	2	2.927,14
2.1.6 Nutricionista - Rescisão	10.605,01	1	10.605,01
2.2.1 Auxiliar de Cozinha	2.408,49	24	57.803,76
2.2.2- Auxiliar de Cozinha - Encargos	1.209,33	24	29.023,92
2.2.3-Auxiliar de Cozinha - 13º Salário	2.605,05	2	5.210,10
2.2.4- Auxiliar de Cozinha - Encargos 13º Salário	1.209,33	2	2.418,66
2.2.5- Auxiliar de Cozinha - Férias 1/3	945,32	2	1.890,64
2.2.6- Auxiliar de Cozinha - Rescisão	6.849,80	1	6.849,80
2.3.1- Motorista Salário	2.845,99	24	68.303,76
2.3.2- Motorista - Encargos	1.454,25	24	34.902,00
2.3.3- Motorista - 13º Salário	3.074,41	2	6.148,82
2.3.4- Motorista- Encargos 13º Salário	1.454,25	2	2.908,50
2.3.5- Motorista - Férias 1/3	1.122,35	2	2.244,70
2.3.6- Motorista - Rescisão	8.132,51	1	8.132,51
2.4 Estagiários de nutrição (08/850,00) 20h	6.800,00	24	163.200,00
2.5- Auxilio Combustível/Vale transporte(3)	1.269,77	24	30.474,48

Nutricionista/Aux./Motorista			
2.6- Vale Transporte Estagiários (8)	3.386,06	24	81.265,44
2.7- Vale transporte voluntários (04)	1.693,03	24	40.632,72
SUBTOTAL	R$ 64.434,01		R$ 705.848,54

3. Serviços de Terceiros			
3.1 Combustível	R$ 800,00	24	R$ 19.200,00
3.2 IEL (Administrador de contrato de estágio)	R$ 544,00	24	R$ 13.056,00
3.3 Coleta de Swab Higeyalab (análises microbiológicas)	R$ 5.064,60	4	R$ 20.258,40
SUBTOTAL	R$ 6.408,60		R$ 52.514,40

4. Outros			
SUB-TOTAL			

5. Permanente (fazer orçamento)			
5.1 Balança de precisão p/alimentos (20)	R$ 9.475,80	1	R$ 9.475,80
5.2 Batedeira (2)	R$ 10.380,98	1	R$ 10.380,98
5.3 Caixa de som c/microfone (3)	R$ 7.569,09	1	R$ 7.569,09
5.4 Caixa térmica (4)	R$ 2.933,28	1	R$ 2.933,28
5.5 Liquidificador (2)	R$ 5.415,74	1	R$ 5.415,74
5.6 Processador (2)	R$ 2.246,02	1	R$ 2.246,02
5.7 Termômetro (6)	R$ 4.460,46	1	R$ 4.460,46
5.8 Fogão laboratório (1)	R$ 5.178,99	1	R$ 5.178,99
5.9 Fogão industrial (1)	R$ 9.115,69	1	R$ 9.115,69
5.10 Geladeira industrial (1)	R$ 10.070,59	1	R$ 10.070,59
5.11 Pia lavagem de mãos	R$ 6.534,01	1	R$ 6.534,01
SUB-TOTAL			R$ 73.380,65

TOTAL DO PROJETO	R$ 1.216.703,59
10% Retenção do Fundo	R$ 121.670,36
TOTAL GERAL DO PROJETO	R$1.338.373,95

Observação:

a. O valor para captação é resultado do valor total do projeto, somado ao valor da retenção

b. De acordo com o artigo 14 da Resolução150, as retenções seguem esta tabela:

Retenção	Descrição
Sem retenção	Para projetos de atendimento direto, de incentivo ao acolhimento, sob a forma de guarda de crianças ou adolescentes, o repasse será integral (100%), ou seja, sem retenção, em função da especificidade e complexidade do atendimento;
5% de retenção	Para projetos de atendimento direto com despesas de manutenção em ação continuada;
10% de retenção	Para projetos de atendimento direto quando os valores de material permanente, construção e serviços de terceiros representarem mais de 80% do valor total do projeto;
50% de retenção	Para projetos de órgãos governamentais
5% de retenção	Para projetos de atendimento indireto e assessoramento, mediante sua especificidade para política da criança e adolescente, desde que ofertado gratuitamente para a rede de atendimento;
10% de retenção	Para projetos de atendimento indireto na linha de pesquisa, desde que possuam relevância e destinado ao público/ comunidades vulneráveis e/ou em risco social e quando aprovados.

Porto Alegre, 20 de abril de 2026

.



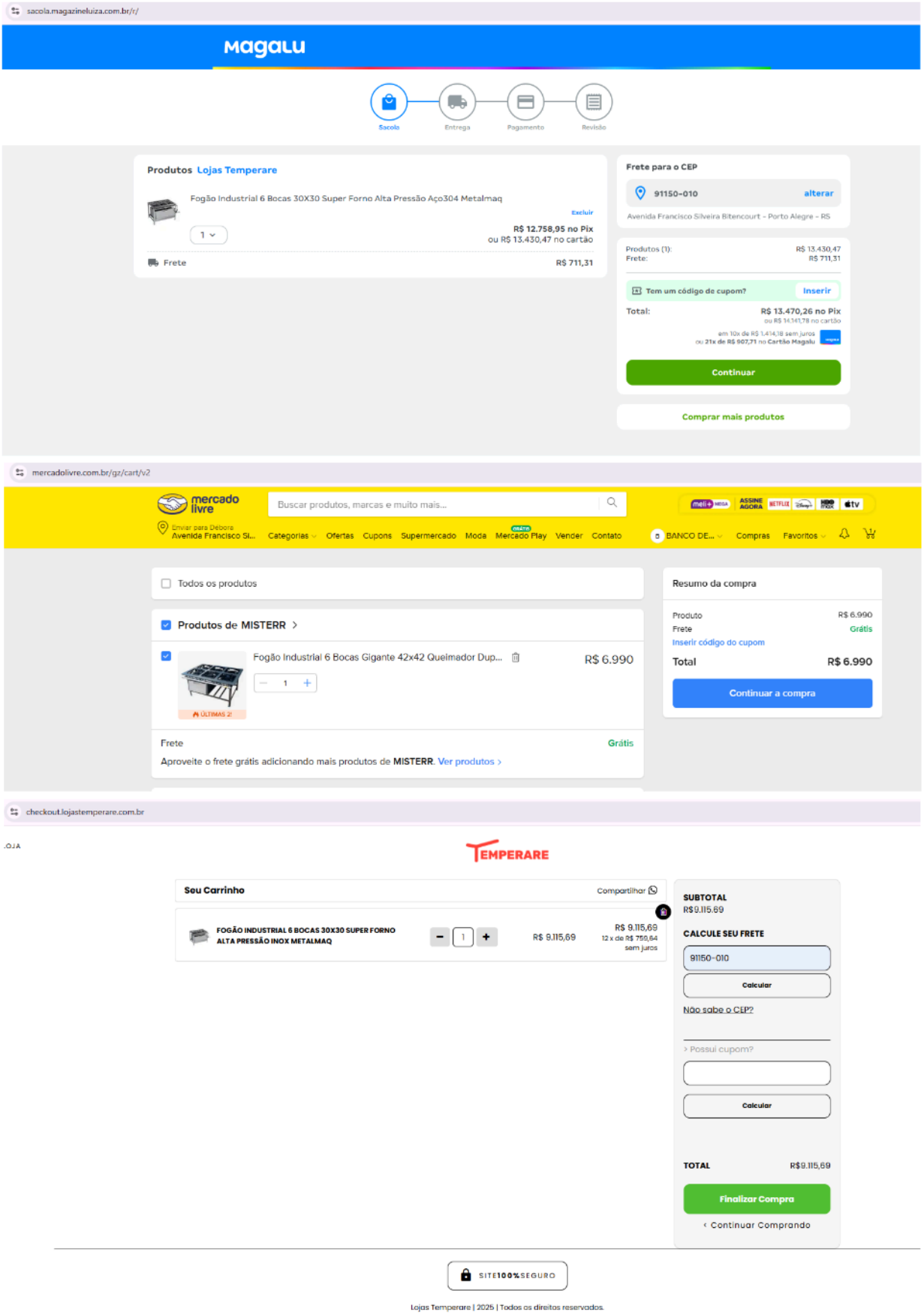
Nome completo do Representante Legal:

Antônio Parissi

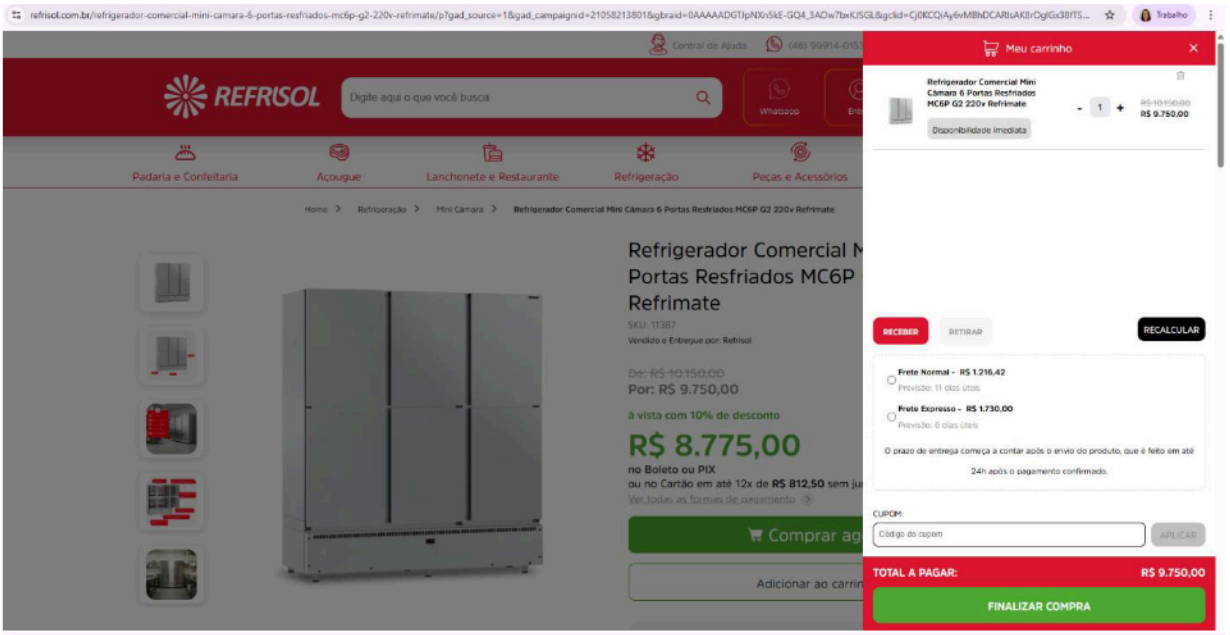
RG: 9001093286 SSS/RS

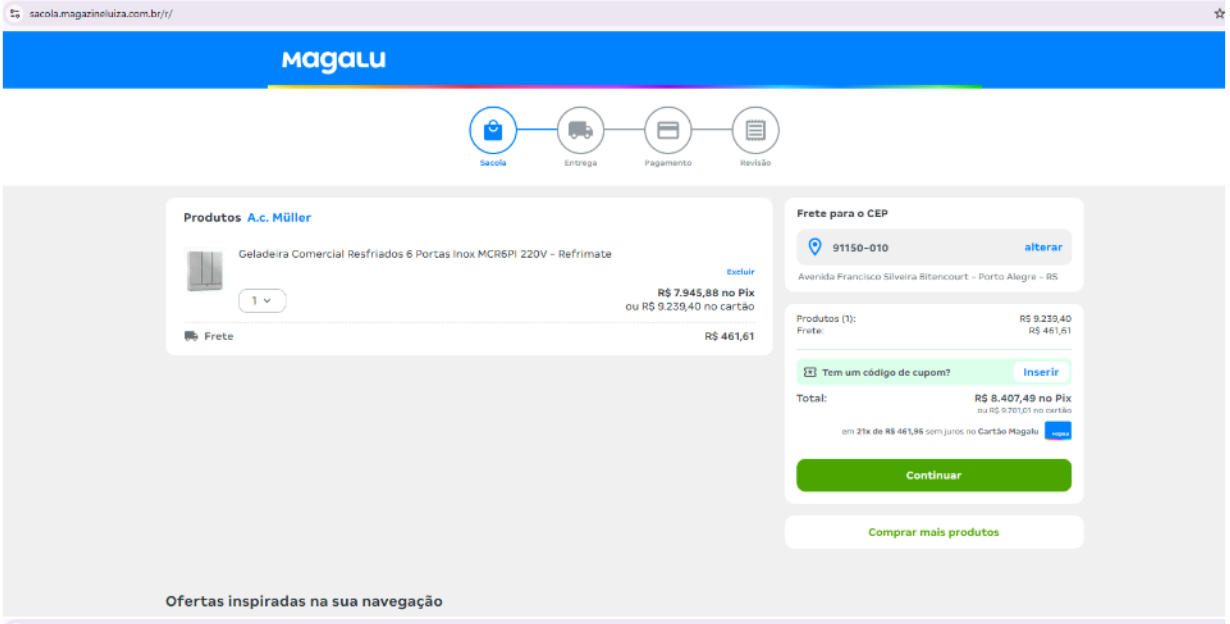
CPF: 002.148.500-30

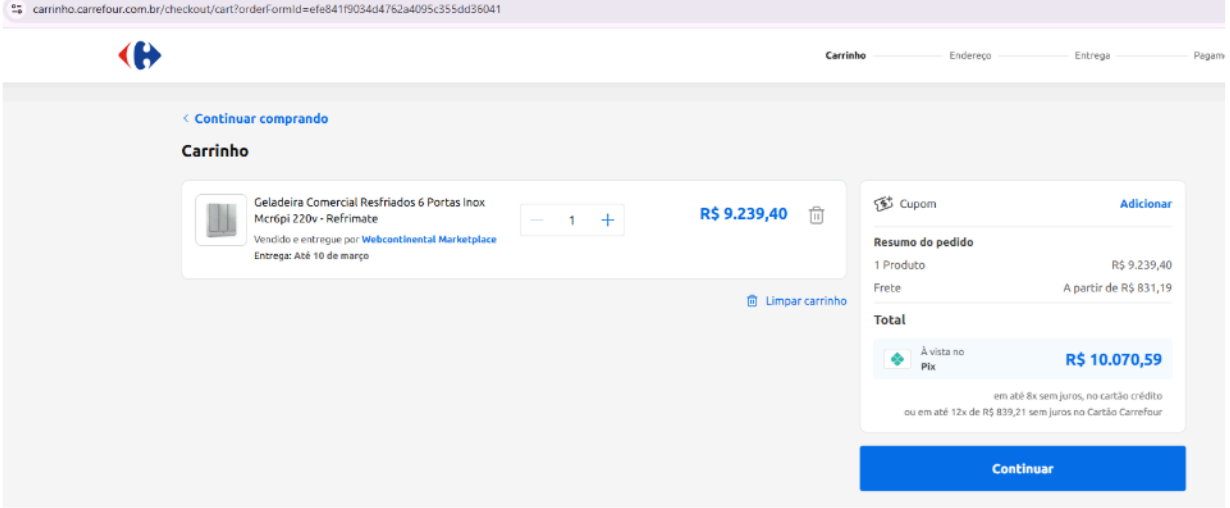
Orçamentos:
Fogão industrial



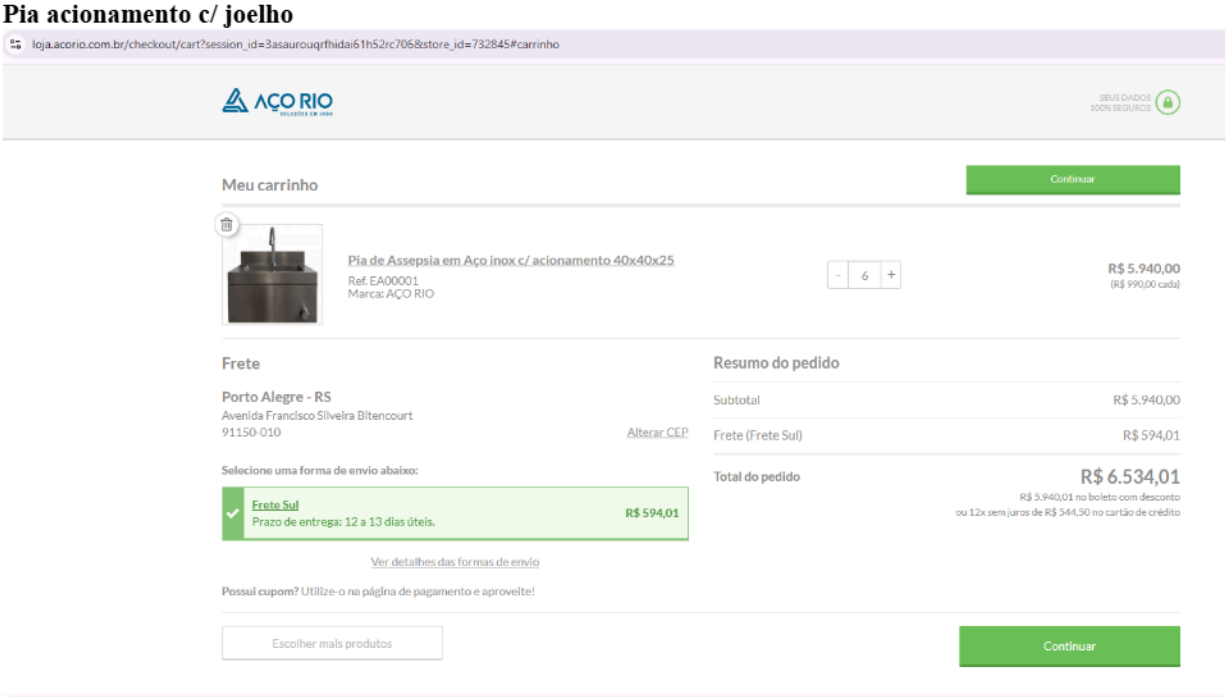
Geladeira Industrial:

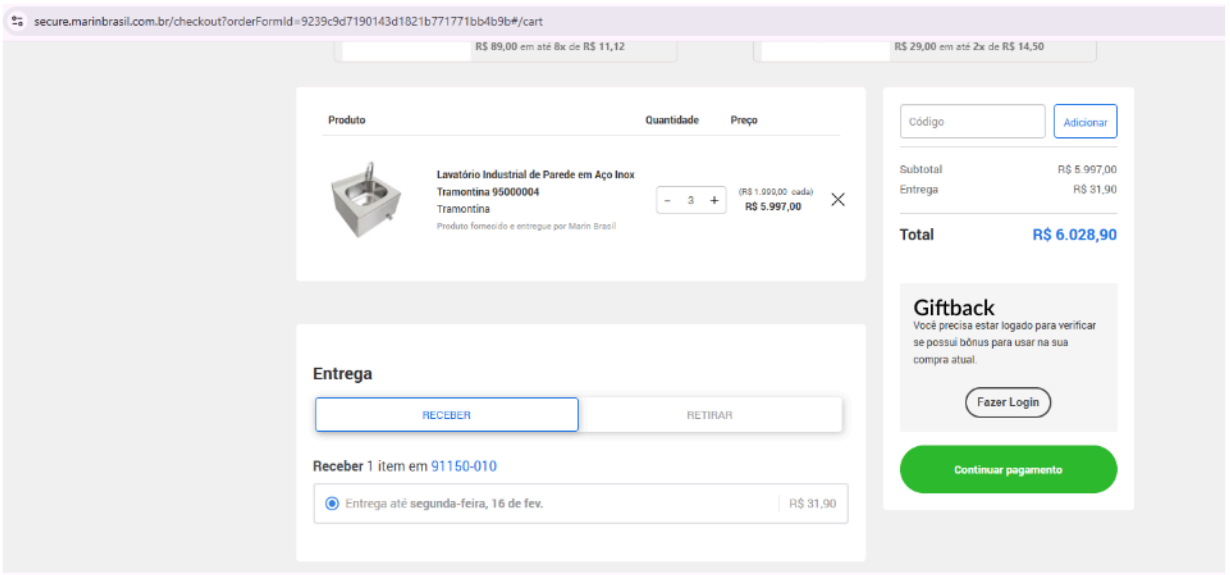


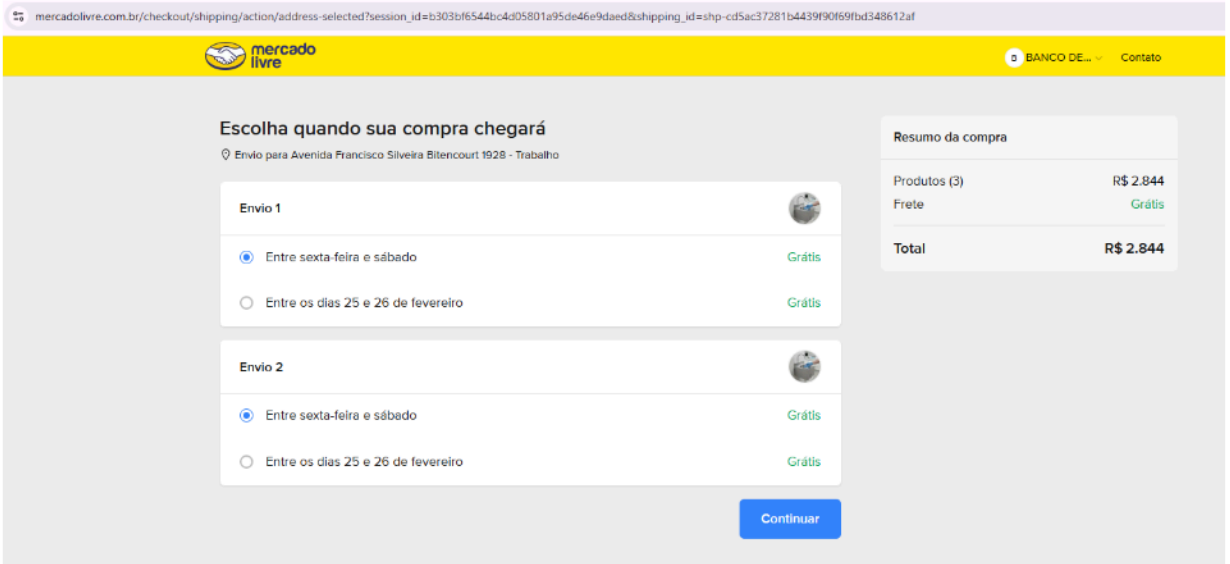




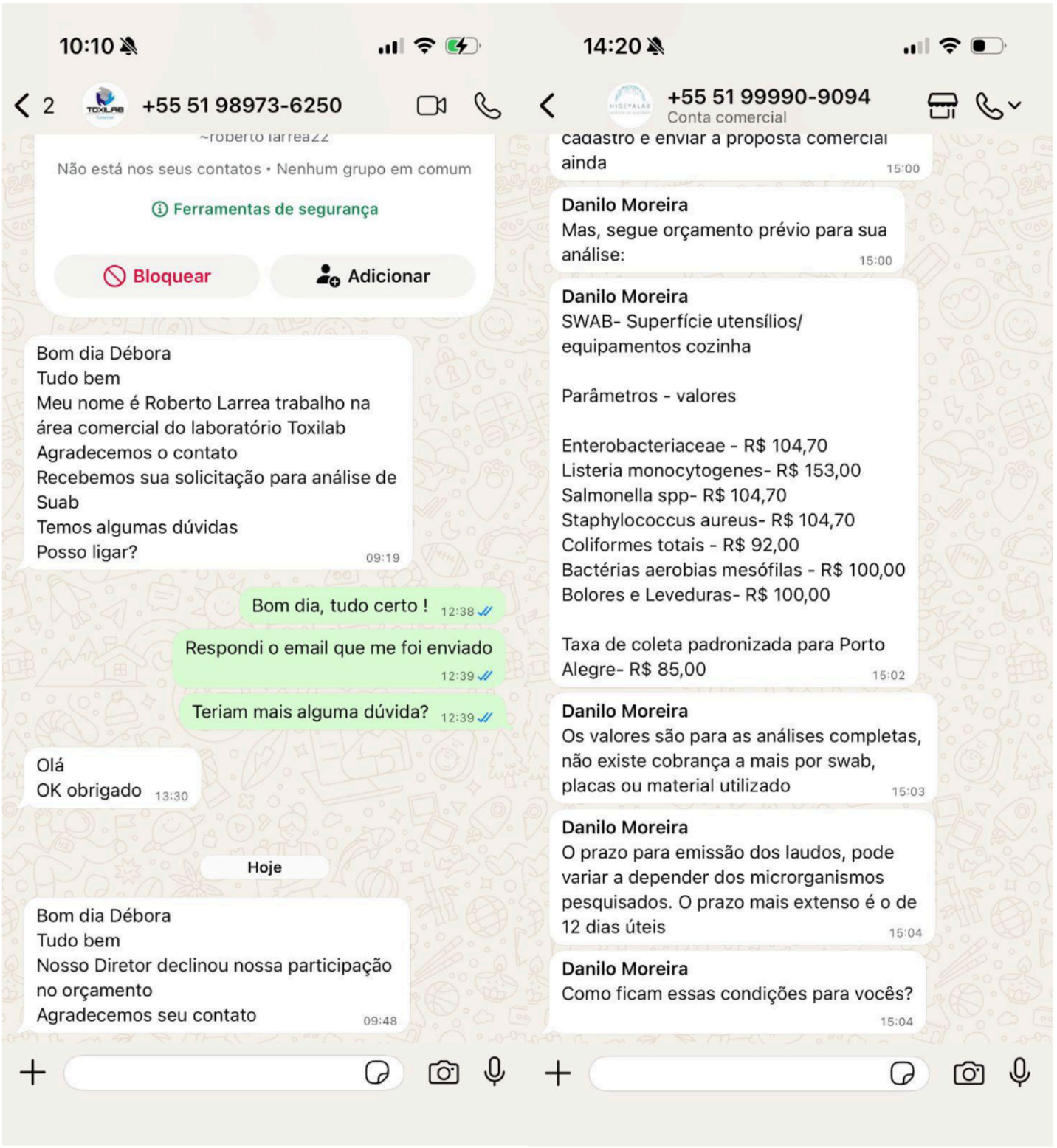
Pia acionamento c/ joelho







Coleta de Swab



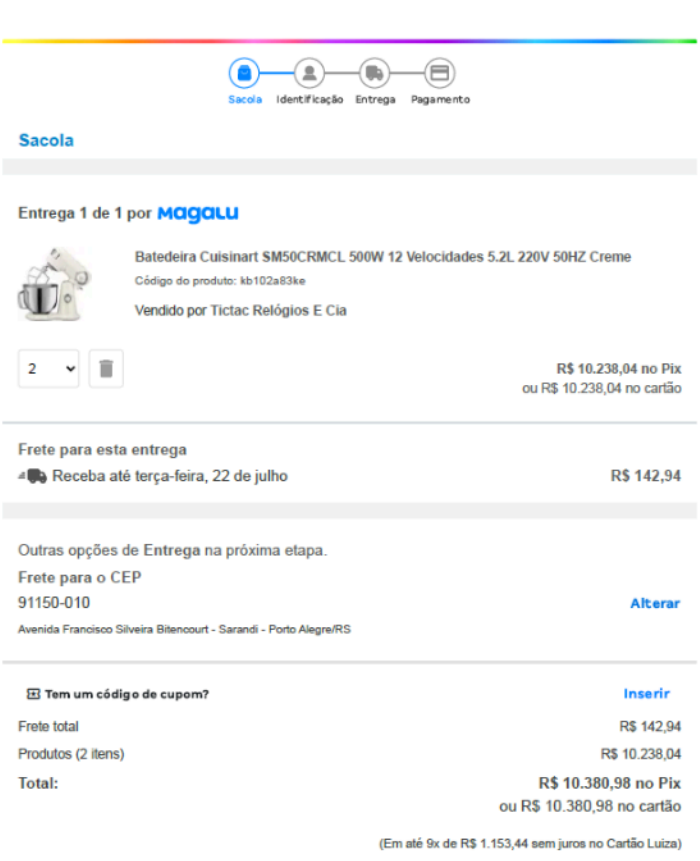
Balança


KitchenAid
Ambiente Seguro
Continuar comprando
Carrinho
Identificação
Entrega
Pagamento
Vendido e entregue por Byoushop
Kit Balança...
R$ 10.998,00
R$ 9.348,40
20
Remover
Resumo do Pedido
Subtotal R$ 10.998,00
Descontos R$ -1.649,60
Entrega R$ 127,40
Total R$ 9.475,80
Entrega em até 3 dias úteis R$ 127,40
Adicionar cupom de desconto

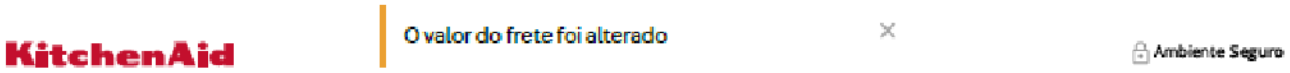

09/07/2025, 10:25
Balança Digital de Alta Precisão com Plataforma Dupla - KitchenAid – Let's Eat It
CARRINHO
Você também pode gostar
Batedor de Ovos Charcoal Grey KitchenAid
R$ 85,90
ADICIONAR
Saleiro Grande Madeira Teca Laguiole La Maison
R$ 99,90
ADICIONAR
Prato de Bolo Médio Cerâmica Limão 10,5x33,5cm Scalla
R$ 199,90
ADICIONAR
Balança de Alta Precisão Digital Dupla KitchenAid
Subtotal (20 itens) R$ 7.145,20
FINALIZAR COMPRA
https://letseatit.com.br/products/balanca-de-alta-precisao-digital-dupla-kitchenaid?utm_source=google&utm_content=&utm_campaign=22106589... 1/5


09/07/2025, 10:22
Balança Digital de Alta Precisão para Cozinha Tramontina Adatto com Base em Aço Inox de Qualidade em Promoção | Tram...
Meu Carrinho
Balança Digital de Alta Precisão para Cozinha Tramontina Adatto com Base em Aço Inox
R$ 222,92 à vista
20
Frete Grátis
R$ 4.458,40
R$ 299,00
Desconto - R$ 247,00
TOTAL À VISTA R$ 4.458,40
TOTAL A PRAZO R$ 4.693,00
Em até 4 x SEM JUROS R$ 469,30

Batedeira


Sacola
Identificação
Entrega
Pagamento
Sacola
Entrega 1 de 1 por magalu
Batedeira Cuisinart SM50CRMCL 500W 12 Velocidades 5.2L 220V 50HZ Creme
Código do produto: kb102a83ke
Vendido por Tictac Relógios E Cia
2
R$ 10.238,04 no Pix
ou R$ 10.238,04 no cartão
Frete para esta entrega
Receba até terça-feira, 22 de julho
R$ 142,94
Outras opções de Entrega na próxima etapa.
Frete para o CEP
91150-010
Alterar
Avenida Francisco Silveira Bitencourt - Sarandi - Porto Alegre/RS
Tem um código de cupom?
Inserir
Frete total
R$ 142,94
Produtos (2 itens)
R$ 10.238,04
Total:
R$ 10.380,98 no Pix
ou R$ 10.380,98 no cartão
(Em até 9x de R$ 1.153,44 sem juros no Cartão Luiza)

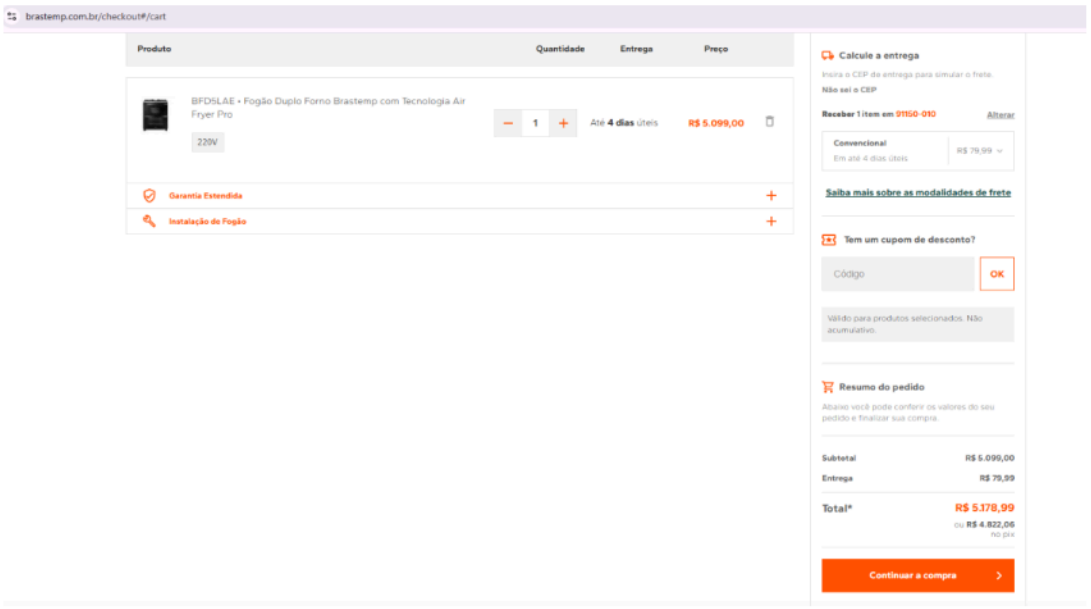

CASASBAHIA
Meu carrinho
Combo Batedeira Stand Mixer Artisan (KEA33CV) + Moedor de Alimentos(KIO02DX) + Conjunto de Rolos para Massas (KIN01CX) - KEA33_KIO2D_KIN01_CJ
Vendido por KitchenAid
e entregue por Casas Bahia
até 14 de julho, segunda: Grá
https://www.casasbahia.com.br/combo-batedeira-stand-mixer-artisan-kea33cv--moedor-de-alimentoskio02dx--conjunto-de-rolos-para-massas-kin01cx--kea33kio2dkin01cj/p/1564425020
Salvar para depois | Remover
Quantidade:
2
Unidade:
R$ 5.449,00
R$ 10.898,00
no Cartão ou à vista no Pix
Meus itens salvos (0)
Escolha o tipo de entrega na próxima etapa!
Entrega calculada para:
Francisco Silveira Bitencourt
Sarandi, Porto Alegre - RS
CEP: 91150-010
Grátis
Digitar um novo CEP
Resumo do pedido
02 Produtos
R$ 10.898,00
Entrega
Grátis

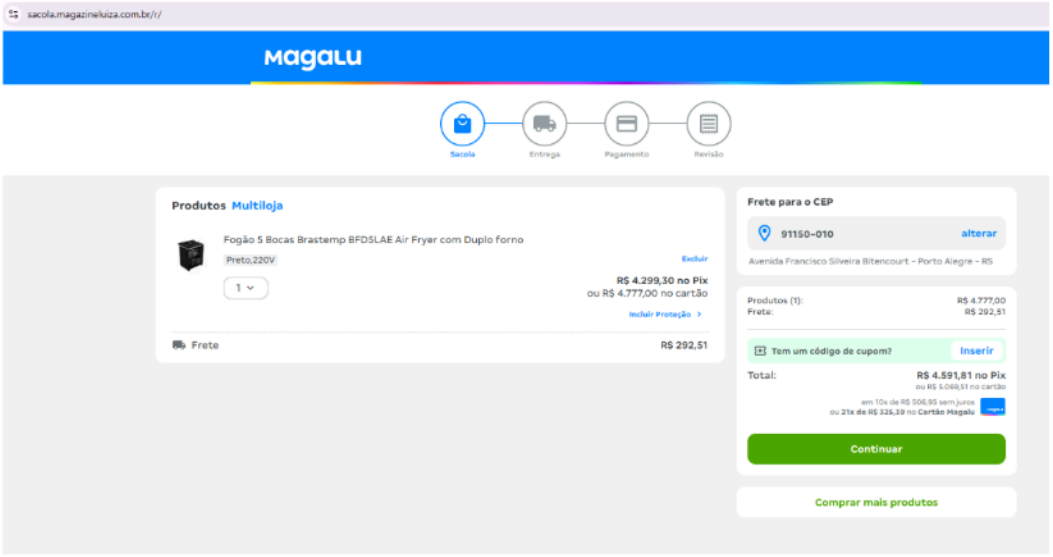

KitchenAid
O valor do frete foi alterado
Ambiente Seguro

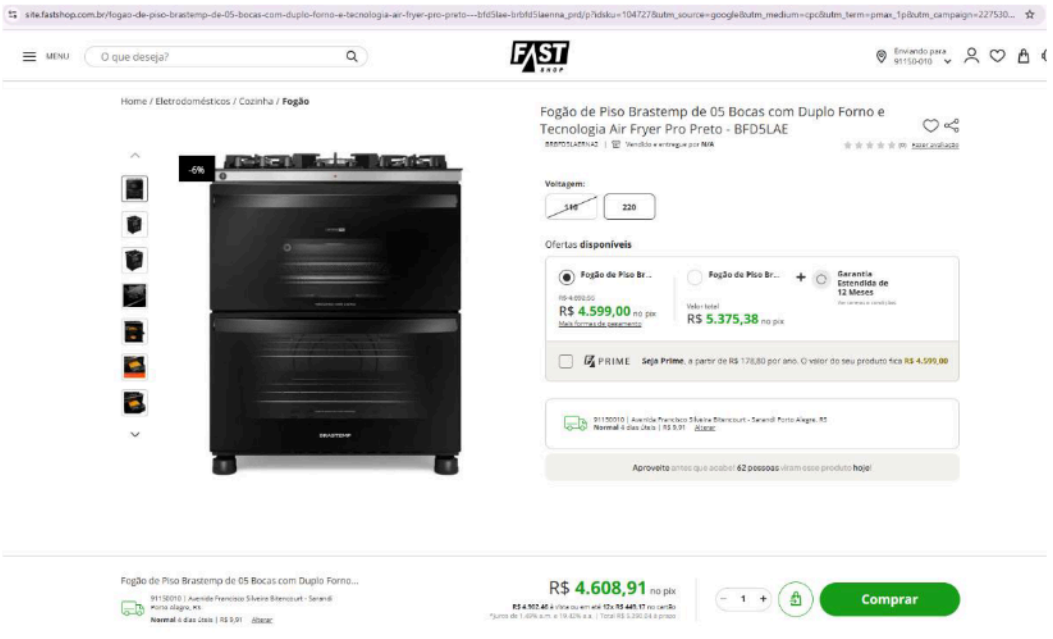

Continuar comprando
Carrinho
Identificação
Entrega
Pagamento


Vendido e entregue por KitchenAid
Combo Batedeira Stand Mixer Artisan...
R$ 11.234,00
R$ 9.978,00
2
Remover
Entrega em até 5 dias úteis
R$ 208,22
Resumo do Pedido
Subtotal
R$ 9.978,00
Entrega
R$ 208,22
Total
R$ 10.186,22
Adicionar cupom de desconto
CONTINUAR COMPRA

Fogão Laboratorio







Caixa de som e microfone

RIACHUELO

1 Sacola — 2 Entrega — 3 Pagamento

SACOLA (3 ITENS)

Você ganhou frete grátis!

Entrega 1 de 1

Entregue por Riachuelo

Caixa De Som Partybox Encore Com 2 Microfones Preta | JBL

3 unid. | BIVOLT | Preto

de R$ 7.497,00 por R$ 5.549,97

Frete Grátis! Receba em **até 6 dias úteis** ou Retire em loja **grátis**.

Calcular frete e prazo

91150-010 Calcular

Não sei meu CEP

Avenida Francisco Silveira Bitencourt, Sarandi
Porto Alegre, RS

Aplicar cupom de desconto

Digite o código do cupom Aplicar

Resumo do Pedido

Total R$ 5.549,97

Total: R$5.549,97

COMPRAR

https://www.riachuelo.com.br/sacolav2 1/2

Buscar produtos, marcas e muito mais...

meli+ COM CASHBACK

Produtos de MG SOM_BH

Loja oficial Mg Som

Kit Caixa Som Jbl Party Box Encore 2 C/ Bolsa Microfones

Excluir

Frete Grátis

Aproveite o frete grátis adicionando mais produtos de MG SOM_BH.

Ver mais produtos deste vendedor

Resumo da compra

Produtos (3) R$ 7.563,00

Frete Grátis

Insert código do cupom

Total R$ 7.563,00

https://www.mercadolivre.com.br/gz/cart/v2 1/2

Quem ama uma promoção? Veja Ofertas!

JBL

CARRINHO DE COMPRA

JBL PARTYBOX ON-THE-GO ESSENTIAL

Item#: JBLPBOTGESAS2

Cor: Black

– 3 + Remover

TOTAL: R$ 5.397,00

Disponível em Estoque

R$ 1.799,00

CALCULADORA DE FRETE

Insira o código postal e selecione o método de envio para ver o total exato do carrinho.

91150-010

Seu produto será entregue a partir de 2 dias úteis após a emissão da Nota Fiscal. Esta previsão é válida para o CEP 91150-010.

CÓDIGO PROMOCIONAL

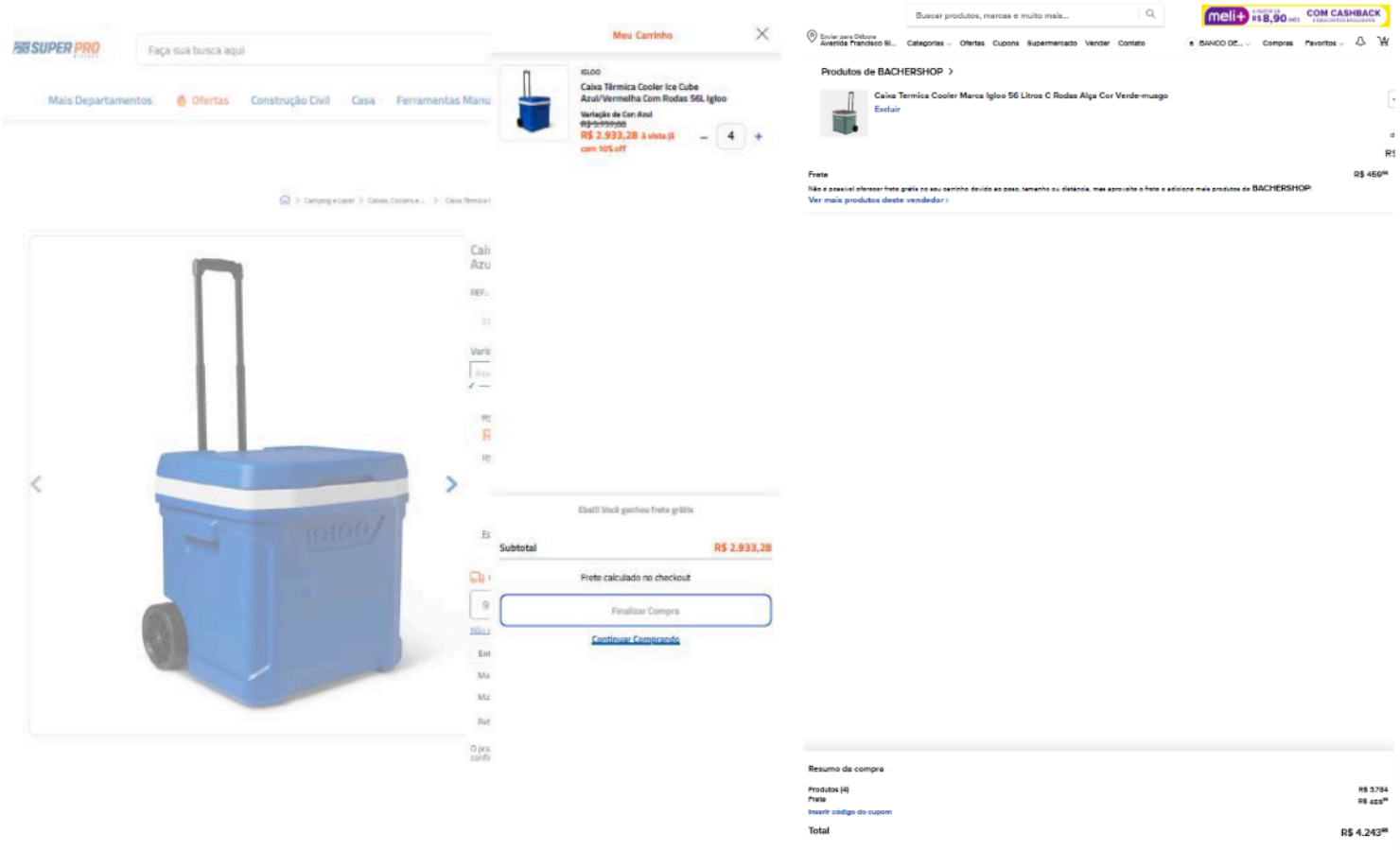
Finalizar compra

RESUMO DO PEDIDO

Produto(S) R$ 5.397,00

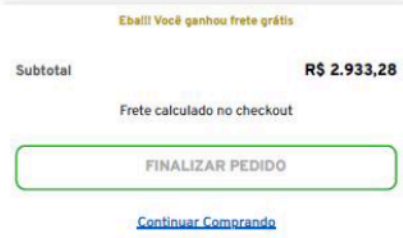
Total R$ 5.397,00

Caixa térmica

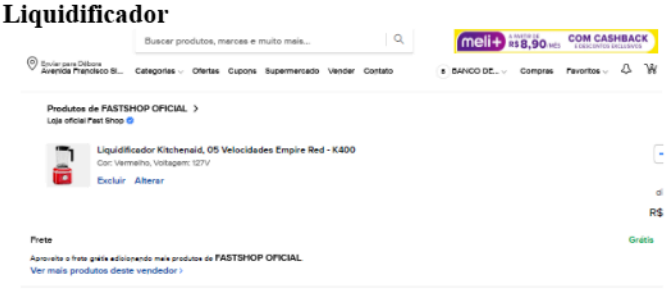


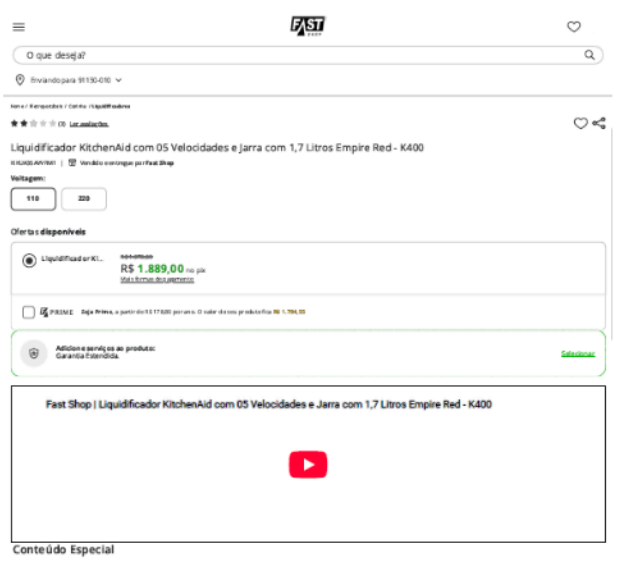




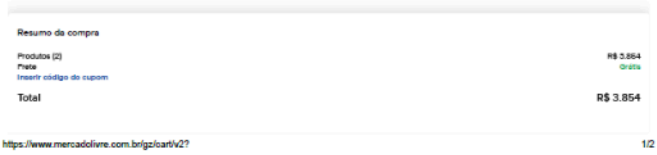


Liquidificador

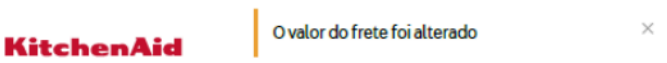




Conteúdo Especial









Vendido e entregue por KitchenAid



Liquidificador K400... R$ 5.338,00 R$ 5.278,00

2

ADICIONAR GARANTIA ESTENDIDA Remover

Entrega em até 5 dias úteis R$ 137,74

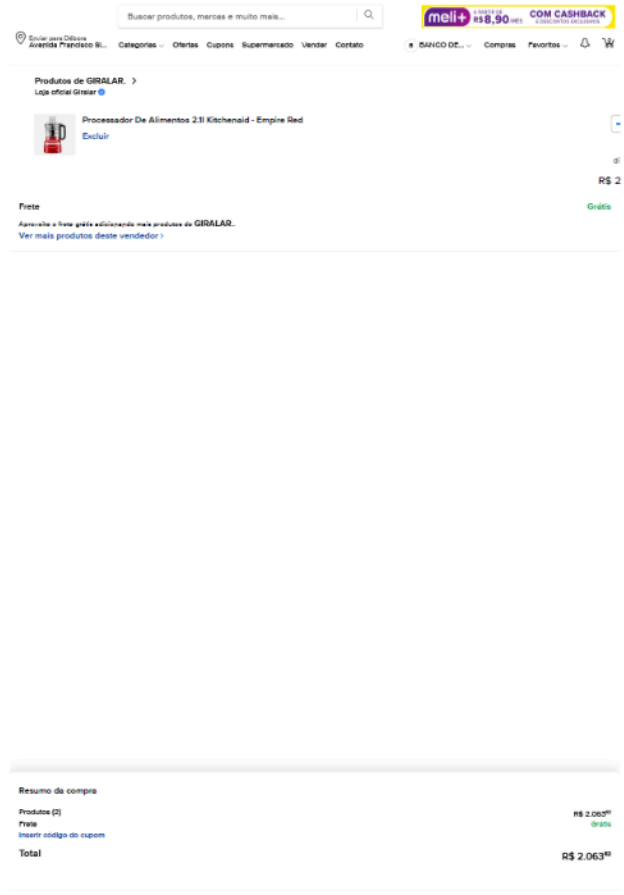
Resumo do Pedido

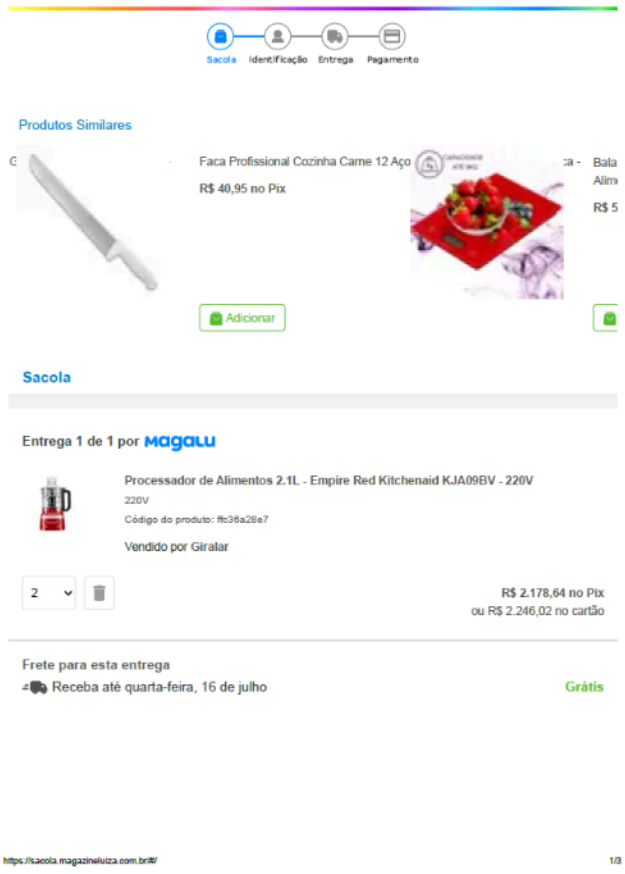
Subtotal	R$ 5.278,00
Entrega	R$ 137,74
Total	**R$ 5.415,74**

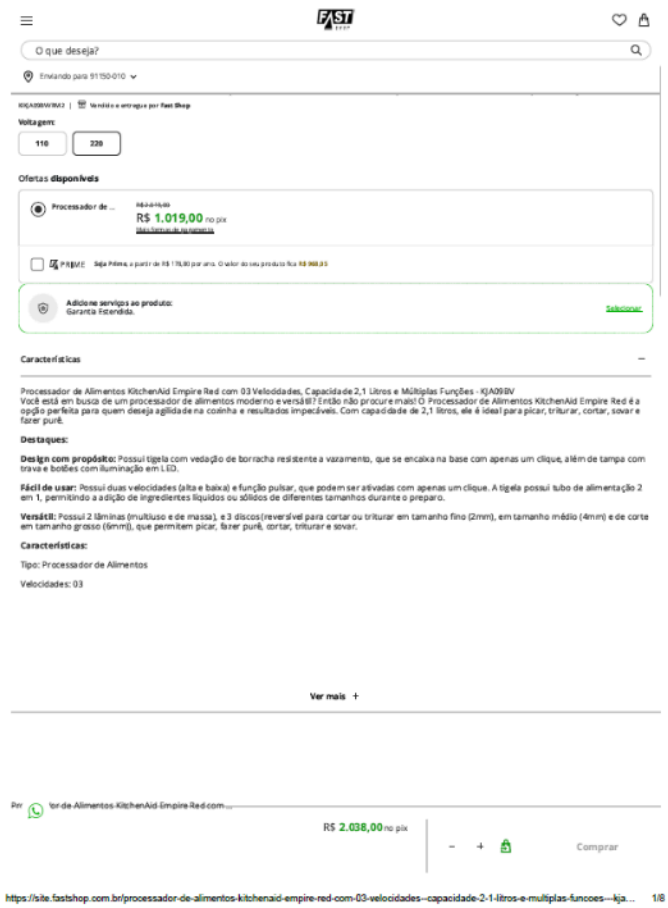
Adicionar cupom de desconto

CONTINUAR COMPRA

Processador

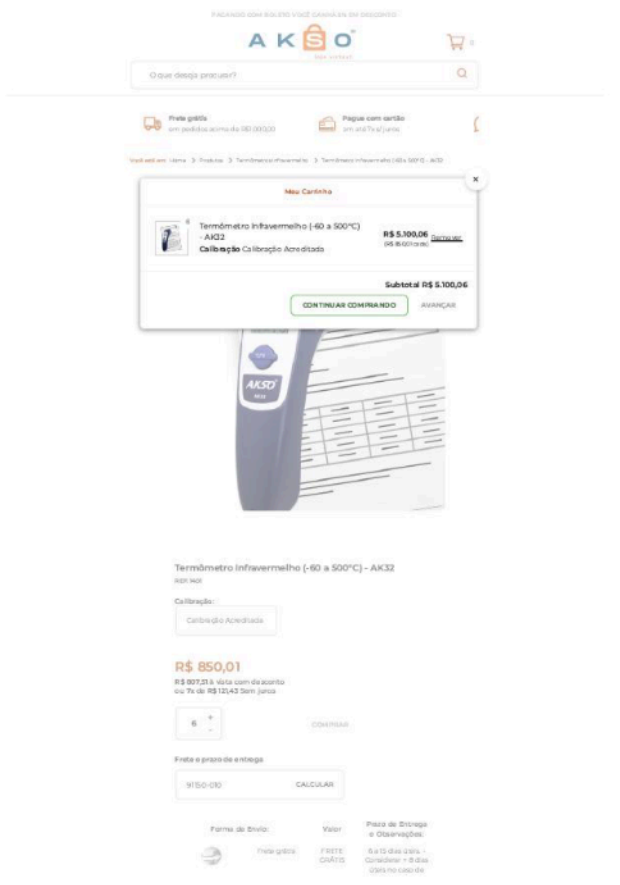






Termômetro


FORLAB
Carrinho de Compras
1 item no Carrinho
Termômetro digital Infravermelho -60+500°C Incoterm
R$ 4.460,46
Calcular frete
Finalizar Compra
https://www.forlabexpress.com.br/termometro-digital-infravermelho-60-500-c-incoterm/?gad_source=1&gad_campaignid=17339522557&gbraid=0... 1/3


AKSO
Termômetro Infravermelho (-60 a 500°C) - AK32
R$ 850,01
https://loja.akso.com.br/termometro-infravermelho-60-a-500-c-ak32?variant_id=303 1/3


Meu carrinho
Continuar
Termômetro Digital Infravermelho -60+500°C Incoterm
Ref. ST-600.00
Marca: Incoterm
Frete
Porto Alegre - RS
Avenida Francisco Silveira Bitencourt
91150-010
Alterar CEP
Selecione uma forma de envio abaixo:
Sedex
Prazo de entrega: 17 dias úteis.
R$ 226,33
Total Express Standard
Prazo de entrega: 23 dias úteis.
R$ 177,68
Jadlog Rodoviário
Prazo de entrega: 23 dias úteis.
R$ 275,88
Jadlog .Com
Prazo de entrega: 22 dias úteis.
R$ 219,99
Transportadora para Químicos / Reagentes
Prazo de entrega: 29 a 31 dias úteis.
R$ 162,45
Ver detalhes das formas de envio
Resumo do pedido
Subtotal
R$ 5.022,00
Frete (Transportadora para Químicos / Reagentes)
Total do pedido
https://www.bolab.com.br/checkout/cart?session_id=8oqp51jk7ne1hngh1l09novo4k&store_id=1203342#carrinho 1/2