

1. DADOS CADASTRAIS		
Proponente		
Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul		
CNPJ	Data de abertura do CNPJ	
04.580.781-0001/91	18/06/2001	
Endereço		
Avenida Francisco Silveira Bitencourt, 1928		
Bairro	Cidade	CEP
Sarandi	Porto Alegre	91150-010
Telefone	E-mail	
(51) 30268020	lucelene.navarro@bancossociais.org.br	
Nome do representante legal		
Walter Lídio Nunes		
Endereço Residencial do representante legal		
Lothar Zenker, 202 - Bairro: Centro - Guaíba - RS		
CPF	R.G.	Telefone(s)
151.624.270-04	9004467611 SSP RS	51 30268020
Período de Mandato da Diretoria		
De 01/01/2026 a 31/12/2026		
Município		
Porto Alegre		
2. NOME DO PROJETO/ATIVIDADE		
Projeto Oficina do Sabor 6ª edição		
3. APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DE ATUAÇÃO		

O Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul é uma organização social dedicada ao combate à fome e ao desperdício de alimentos, atuando como elo entre empresas doadoras e instituições sociais que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade. Sua missão é promover a segurança alimentar e nutricional por meio da captação, triagem, armazenamento, transporte e distribuição gratuita de alimentos próprios para consumo, transformando excedentes alimentares em oportunidades de alimentação digna para milhares de pessoas.

Com uma estrutura logística especializada e uma equipe técnica qualificada, o Banco de Alimentos realiza diariamente a coleta de alimentos e conta com a parceria de empresas, comércios e campanhas solidárias garantindo que os produtos sejam recebidos, selecionados, organizados e distribuídos com segurança, qualidade e agilidade às instituições sociais cadastradas.

Sua atuação baseia-se em critérios técnicos de controle de qualidade, rastreabilidade e eficiência logística, assegurando que os alimentos cheguem às organizações beneficiadas em condições adequadas para consumo. Além de reduzir o desperdício ao longo da cadeia produtiva, o Banco de Alimentos fortalece o trabalho das instituições sociais ao garantir o alimento seguro, contribuindo para a ampliação do número de refeições oferecidas e para a melhoria da qualidade de vida das pessoas atendidas.

Ao longo de sua trajetória, o Banco de Alimentos consolidou-se como referência em segurança alimentar, desenvolvendo um modelo de gestão que une responsabilidade social, eficiência operacional e sustentabilidade. Seu trabalho gera impacto social contínuo, fortalecendo a rede de proteção social e promovendo o acesso regular à alimentação para milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade no Rio Grande do Sul.

4. JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009 mostram que no Brasil, a grande maioria da população possui carência de pelo menos um nutriente, essa carência atinge mais de 90% dessa população.

Estudos recentes relacionam culinária à melhor qualidade da alimentação e ao menor consumo de alimentos ultraprocessados, que estão associados à maior prevalência de excesso de peso e de obesidade, diabetes e hipertensão em diferentes lugares do mundo e ao risco de ocorrência de câncer. O Projeto Oficina do Sabor realiza há 5 edições, oficinas culinárias voltadas para alimentação saudável com idosos, trazendo receitas que auxiliam no tratamento das doenças crônicas não transmissíveis e possibilitando a este público o contato com diversos alimentos e ingredientes, bem como, o contato com o solo, o plantio dos alimentos, o cultivo através da horta e a preparação destes alimentos em oficinas. Eles também tem a oportunidade de levar para casa os alimentos cultivados em horta.

Uma avaliação que foi realizada através do questionário de aplicabilidade das oficinas, com os idosos participantes, constatou que os mesmos, replicam mais receitas em suas casas, quando tem a oportunidade de receber os alimentos utilizados nas oficinas, em função de custos com os alimentos e hábitos alimentares que na maioria das vezes não inclui a compra de cereais integrais, grãos, frutas, legumes e verduras.

Sendo assim, a 6ª edição do Projeto Oficina do Sabor, além da realização das oficinas culinárias e oficinas de horticultura, com a parceria com o Conselho Municipal do Idoso, pretende entregar os alimentos mais utilizados nas oficinas, aos idosos participantes, como forma de incentivar a replicação das receitas desenvolvidas nas oficinas, melhorando os hábitos alimentares e consequentemente a saúde e a autonomia dos idosos participantes deste Projeto.

5. DESCRIÇÃO DA REALIDADE

O projeto será desenvolvido no município de Porto Alegre/RS, tendo como público-alvo pessoas idosas com 60 anos ou mais, participantes de grupos de convivência vinculados a Organizações da Sociedade Civil cadastradas no Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, localizadas, em sua maioria, em regiões periféricas da capital. Trata-se de uma população que enfrenta importantes desafios relacionados à segurança alimentar e nutricional, ao acesso limitado a alimentos saudáveis, ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes,

hipertensão e obesidade, além do processo natural de envelhecimento, que favorece a perda de massa muscular (sarcopenia), redução da autonomia e maior vulnerabilidade social.

Outro desafio identificado ao longo das cinco edições anteriores do Projeto Oficina do Sabor é a dificuldade dos idosos em reproduzir, no ambiente doméstico, os conhecimentos adquiridos durante as oficinas. Os questionários de aplicabilidade demonstraram que muitos participantes deixam de preparar receitas saudáveis devido ao elevado custo de ingredientes como cereais integrais, frutas, legumes, verduras e proteínas de qualidade para o preparo adequado de refeições.

Nesse contexto, o objeto desta proposta está diretamente relacionado à promoção da saúde, da autonomia e da qualidade de vida da população idosa por meio da Educação Alimentar e Nutricional. O projeto prevê oficinas culinárias práticas, oficinas de horticultura e educação ambiental, envolvendo desde o plantio e cultivo dos alimentos até sua colheita, preparo, consumo e aproveitamento integral. Além disso, contempla a entrega de alimentos utilizados nas oficinas, possibilitando que os participantes repliquem as receitas em seus lares, fortalecendo a aprendizagem e consolidando hábitos alimentares mais saudáveis.

A execução desta proposta produzirá impactos diretos e duradouros na realidade dos idosos atendidos, contribuindo para o aumento da autonomia no preparo dos alimentos, melhora da qualidade da alimentação, prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis, incentivo ao consumo de alimentos naturais e redução da dependência de alimentos ultraprocessados. Também favorecerá a ampliação do conhecimento sobre cultivo de alimentos, sustentabilidade e aproveitamento integral, fortalecendo práticas ambientalmente responsáveis.

Como impactos indiretos, espera-se que os conhecimentos adquiridos sejam compartilhados com familiares, cuidadores e comunidades, ampliando o alcance das ações de educação alimentar e nutricional. A continuidade do projeto fortalecerá as políticas públicas voltadas ao envelhecimento saudável, à segurança alimentar e nutricional e à promoção da saúde, contribuindo para a redução das desigualdades sociais e para um envelhecimento mais ativo, saudável e participativo da população idosa de Porto Alegre.

6. OBJETO DA PROPOSTA

Promoção da saúde e da autonomia de pessoas idosas por meio de oficinas de educação alimentar, culinária e horticultura.

7. OBJETIVOS DA PROPOSTA

Objetivos da proposta

- **Promover** a saúde, a autonomia e a qualidade de vida de pessoas idosas por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional.
- **Realizar** oficinas culinárias práticas voltadas à alimentação saudável, ao aproveitamento integral dos alimentos e à prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).
- **Desenvolver** oficinas de horticultura e educação ambiental, incentivando o cultivo, a colheita e o consumo de alimentos naturais, além de práticas sustentáveis relacionadas à produção de alimentos.
- **Estimular** a adoção de hábitos alimentares saudáveis, ampliando o conhecimento sobre escolhas alimentares adequadas para a promoção da saúde e do envelhecimento ativo.
- **Capacitar** os participantes para o preparo de receitas nutritivas, acessíveis e de baixo custo, favorecendo sua reprodução no ambiente domiciliar.
- **Disponibilizar** alimentos utilizados nas oficinas, reduzindo barreiras econômicas e estruturais para a adoção dos conhecimentos adquiridos.
- **Fortalecer** a autonomia dos idosos, incentivando a independência no preparo dos alimentos e a manutenção de hábitos saudáveis no cotidiano.
- **Promover** a convivência, a socialização e a troca de experiências entre os participantes,

contribuindo para o fortalecimento dos vínculos comunitários e para o bem-estar físico, mental e social.

- **Avaliar** a aplicabilidade dos conhecimentos adquiridos, acompanhando a replicação das receitas, a utilização dos alimentos entregues e os impactos das ações na alimentação e na qualidade de vida dos participantes.

8. DESCRIÇÃO DA PROPOSTA

A proposta consiste na execução da **6ª edição do Projeto Oficina do Sabor**, promovido pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, com foco na promoção da saúde, da autonomia e da qualidade de vida de pessoas idosas por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional. O projeto atenderá aproximadamente **360 pessoas idosas**, integrantes de grupos de convivência vinculados às Organizações da Sociedade Civil cadastradas no Banco de Alimentos, localizadas em diferentes regiões periféricas do município de **Porto Alegre/RS**.

O projeto será executado por meio de oficinas semanais divididas em mais ou menos 8 módulos temáticos por ano, por exemplo, Gorduras Saudáveis, Carboidratos, Proteínas, Chás e Temperos, Páscoa, São João, Natal, Aproveitamento Integral dos Alimentos etc. Cada módulo terá duração aproximada de um mês, contemplando todos os grupos participantes antes do início de um novo tema, ou seja, cada idoso participante virá pelo menos 8 vezes no ano nas oficinas. As oficinas serão compostas por duas etapas: Atividades na horta sensorial, envolvendo cultivo, manejo e colheita dos alimentos; Oficinas culinárias práticas na cozinha experimental, utilizando os alimentos colhidos e abordando preparações saudáveis.

O acompanhamento dos resultados será realizado por meio de questionários de aplicabilidade, registros fotográficos enviados pelos idosos e relatórios periódicos, possibilitando avaliar as mudanças nos hábitos alimentares e o impacto das ações desenvolvidas. As **oficinas de horticultura e educação ambiental**, proporcionarão aos participantes vivências relacionadas ao plantio, cultivo, colheita e utilização de alimentos naturais. Complementando essas atividades, serão entregues alimentos utilizados nas oficinas, permitindo que os participantes reproduzam as receitas em seus lares e incorporem os conhecimentos adquiridos ao seu cotidiano.

A metodologia será baseada em atividades práticas e participativas, desenvolvidas na cozinha experimental e na horta do Banco de Alimentos. As oficinas ocorrerão semanalmente, combinando momentos de aprendizado teórico e prático, com demonstração, preparo coletivo das receitas, cultivo de alimentos, troca de experiências e orientação técnica realizada por nutricionista, estagiários de nutrição e profissionais parceiros (professor de horticultura convidado, professores de gastronomia convidados). A equipe do projeto, composta por **1 nutricionista, 2 estagiários de Nutrição**, com carga horária de **16 horas semanais** cada, e **3 bolsistas cedidos pela UNISINOS**, com carga horária de **12 horas semanais** cada, será responsável pela elaboração dos conteúdos teóricos e das atividades práticas a serem desenvolvidos em cada oficina. Os participantes serão buscados com a Van do Projeto Oficina do Sabor, na sede do grupo de convivência e após o término das oficinas serão levados novamente à sede de seus grupos. Eles receberão materiais de apoio para incentivar a continuidade das práticas em suas residências. Durante toda a execução do projeto serão aplicados questionários de avaliação, registros fotográficos e acompanhamento das replicações das receitas, possibilitando o monitoramento dos resultados alcançados.

O projeto pretende atender 12 grupos de convivência totalizando aproximadamente 360 pessoas idosas:

1. Grupo de idosos Do Centro Diaconal Evangélico Luterano (CEDEL)
2. Grupo de idosos do Clube de Mães da Vila União
3. Grupo de idosos da Associação Comunitária do Campo da Tuca (ACCAT)
4. Grupo União de idosos Alegria de Viver
5. Grupo de idosos da Associação Cultural Amigos Para Sempre (ACAPS)
6. Grupo de idosos Longevidade Viva Vida
7. Grupo de idosos da Obra Social Imaculado Coração de Maria (OSICOM)
8. Grupo de idosos da Associação Famílias em Solidariedade (AFASO)

9. Grupo de idosos da Associação Cristã de Moços – ACM Morro Santana

10. Grupo de idosos do Centro Dia do Idoso

11. Grupo de idosos do Clube de Mães Santa Rosa de Lima

12. Grupo de Idosos da Instituição Vovó e Netinhos

O projeto prevê o atendimento de três grupos por semana, ao longo de quatro semanas, possibilitando que todos os grupos participantes sejam contemplados em um ciclo mensal de oficinas. Cada mês corresponderá ao desenvolvimento de um módulo temático específico. Ao término desse ciclo, um novo módulo será iniciado, e os grupos serão novamente agendados, respeitando a ordem e o histórico de participação nas oficinas, garantindo a continuidade do processo formativo e o acesso equitativo às atividades.

Os alimentos serão entregues ao final de cada oficina, aos idosos presentes no dia, conforme chamada pré-estabelecida, possibilitando que os idosos preparem, em suas próprias residências, as receitas aprendidas no mesmo dia. Essa estratégia visa incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis, estimular a motricidade e as funções cognitivas, além de promover momentos de convivência e fortalecimento dos vínculos familiares por meio do preparo e do compartilhamento das refeições.

Para promover as adequações necessárias no espaço utilizado para a realização das oficinas, o Projeto solicita a aquisição de equipamentos e materiais permanentes que contribuirão para a melhoria da infraestrutura e da qualidade das atividades desenvolvidas. Parte dos equipamentos atualmente disponíveis encontra-se desgastada pelo uso contínuo, apresenta avarias decorrentes do tempo de utilização, tornando necessária a sua aquisição.

Os equipamentos, como batedeira, multiprocessador e mixer, são essenciais para otimizar o preparo das receitas, proporcionando maior agilidade, segurança e eficiência durante as oficinas culinárias.

Solicita-se também a aquisição de uma torre quente, composta por dois fornos com funções de micro-ondas e airfryer. Esse equipamento é fundamental para a execução das receitas propostas, considerando que o equipamento atualmente utilizado é antigo, apresenta elevado desgaste, sinais de corrosão e comprometimento de seu funcionamento, o que prejudica o desenvolvimento das atividades. Além disso, o Projeto prevê também, a aquisição de uma Smart TV, que será utilizada como ferramenta pedagógica nas oficinas. Antes das atividades práticas, são apresentados slides, vídeos e outros materiais audiovisuais que contextualizam o tema de cada encontro e promovem ações de educação alimentar e nutricional, sensibilizando os idosos, sobre hábitos alimentares saudáveis, o consumo consciente de alimentos e os impactos do uso excessivo de ingredientes e condimentos prejudiciais à saúde. A televisão atualmente instalada na cozinha pedagógica é bastante antiga e vem apresentando falhas frequentes na exibição das imagens, comprometendo a qualidade das apresentações e dificultando o processo de ensino-aprendizagem durante as oficinas.

No âmbito do projeto, é disponibilizado transporte de ida e volta aos idosos participantes das oficinas culinárias, garantindo seu acesso e participação nas atividades. Atualmente, esse transporte é realizado pela van do Projeto Oficina do Sabor, adquirida em 2019, e conduzida por motorista contratado para atender às demandas do projeto, realizando o deslocamento dos participantes de diferentes regiões de Porto Alegre, justificando assim, a utilização de combustível para este veículo.

Após anos de uso contínuo e intenso, o veículo apresenta desgaste significativo e falhas mecânicas recorrentes, o que tem comprometido a segurança, a confiabilidade e a regularidade do serviço de transporte. Diante dessa situação, a 6ª edição do projeto prevê a aquisição de uma nova van, com capacidade para 16 passageiros.

A renovação do veículo permitirá oferecer aos idosos um transporte mais seguro, confortável e adequado, além de reduzir o risco de interrupções decorrentes de problemas mecânicos. Dessa forma, a aquisição contribuirá diretamente para garantir o acesso dos participantes às oficinas, a regularidade das atividades e a continuidade das ações previstas pelo projeto.

Sendo assim, a 6ª edição do Projeto Oficina do Sabor, conta com a valiosa parceria do Fundo Municipal do Idoso e Conselho Municipal do Idoso para colocar todas estas práticas em ação e melhor atender os idosos dos grupos de convivência pré-estabelecidos no cronograma.

9. FORMA DE EXECUÇÃO

METAS	RESULTADOS	AÇÕES	DOCUMENTOS PARA VERIFICAÇÃO	PERÍODO DE EXECUÇÃO
-------	------------	-------	-----------------------------	---------------------

Atender pessoas idosas participantes dos grupos de convivência cadastrados no Banco de Alimentos de Porto Alegre.	Promover o acesso de aproximadamente 360 idosos às ações de Educação Alimentar e Nutricional, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, autonomia e envelhecimento saudável	Organizar o cronograma de atendimento dos grupos de convivência.	Lista de presença, planilha de controle dos participantes e registros fotográficos.	Mês 1 ao Mês 24
Realizar oficinas culinárias de Educação Alimentar e Nutricional durante a execução do projeto.	Ampliar os conhecimentos sobre alimentação saudável, prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), incentivando mudanças nos hábitos alimentares dos participantes.	- Elaborar os conteúdos e receitas de cada módulo. - Adquirir e preparar os ingredientes. - Ministras as oficinas culinárias e acompanhar os participantes.	Lista de presença, cronograma de execução, registros fotográficos, vídeos, relatórios técnicos e material didático utilizado.	Mês 2 ao Mês 24
Realizar oficinas de horticultura e educação ambiental.	Desenvolver habilidades relacionadas ao cultivo de alimentos, estimular práticas sustentáveis e fortalecer o vínculo dos idosos com a produção e o consumo de alimentos naturais.	- Preparar a horta sensorial. - Desenvolver atividades de plantio, cultivo, manejo e colheita. - Demonstrar práticas de compostagem e cultivo sustentável. - Integrar os alimentos colhidos às oficinas culinárias.	Lista de presença, registros fotográficos da horta e das atividades, relatórios técnicos, cronograma e registros audiovisuais.	Mês 2 ao Mês 24
Entregar kits de alimentos utilizados nas oficinas ao final de cada módulo.	Reduzir barreiras econômicas para a preparação das receitas, favorecendo a adoção dos conhecimentos adquiridos e aumentando a replicação das preparações em casa.	- Adquirir os alimentos de cada módulo. - Organizar e montar os kits. - Distribuir aos participantes ao final de cada oficina.	Notas fiscais, planilhas de entrega, listas de recebimento assinadas, registros fotográficos e relatório de distribuição.	Mês 2 ao Mês 24
Elaborar e disponibilizar materiais educativos com receitas e orientações nutricionais.	Fortalecer o aprendizado e possibilitar a consulta contínua das orientações nutricionais e das receitas desenvolvidas durante o projeto.	- Montar os materiais específicos de cada oficina no Canva e disponibilizá-los digitalmente nas redes sociais do projeto e impressos para os idosos levarem para suas	Cópias dos materiais produzidos, registros fotográficos, listas de entrega e arquivos digitais.	Mês 1 ao mês 24

		casas		
Aplicar questionários de avaliação da aprendizagem e da aplicabilidade das oficinas.	Avaliar a evolução dos conhecimentos, a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis e a efetividade das ações desenvolvidas.	- Elaborar relatórios técnicos mensais. - Registrar fotografias das atividades. - Controlar lista de presença. - Monitorar indicadores e cumprimento das metas	Questionários respondidos, banco de dados com os resultados, registros fotográficos enviados pelos participantes e relatórios de avaliação.	Mês 6, mês 12 mês 18 e mês 24
Obter índice mínimo de replicação das receitas pelos participantes em seus domicílios.	Alcançar aumento significativo da preparação de receitas saudáveis pelos participantes e seus familiares, ampliando o impacto das ações para além das oficinas.	- Aplicar os questionários de satisfação e aplicabilidade das receitas	Questionários respondidos, banco de dados com os resultados, registros fotográficos enviados pelos participantes e relatórios de avaliação.	Mês 6, mês 12 mês 18 e mês 24
Registrar e monitorar a execução das atividades por meio de relatórios técnicos, listas de presença e registros fotográficos.	Demonstrar o cumprimento das metas, a transparência na execução dos recursos e os impactos sociais obtidos por meio de indicadores, registros fotográficos e relatórios técnicos.	- Elaborar relatórios técnicos mensais. - Registrar fotografias das atividades. - Controlar lista de presença. - Monitorar indicadores e cumprimento das metas	Relatórios mensais, listas de presença, banco de dados e registros fotográfico.	Mês 1 ao mês 24

10. PRAZO DE EXECUÇÃO

A execução da proposta ocorrerá ao longo de **24 meses**, período correspondente à vigência da parceria. Nos primeiros meses serão realizadas as atividades de planejamento, organização da equipe, elaboração dos materiais educativos, aquisição dos insumos, utensílios culinários e demais recursos necessários, bem como a mobilização e o agendamento dos grupos participantes.

A partir do segundo mês, terão início as oficinas culinárias, as oficinas de horticultura e educação ambiental, a entrega dos alimentos utilizados nas oficinas, bem como as ações de acompanhamento e avaliação dos participantes. Essas atividades serão desenvolvidas de forma contínua durante a maior parte da execução do projeto, respeitando o cronograma de atendimento dos grupos de convivência.

Ao longo de toda a execução serão realizados o monitoramento das atividades, a aplicação de instrumentos de avaliação, o registro fotográfico das ações, a elaboração de relatórios técnicos e o acompanhamento dos indicadores de desempenho. Nos meses finais da parceria serão consolidados os resultados obtidos, elaborados os relatórios finais e realizada a prestação de contas, assegurando o cumprimento integral dos objetivos, metas e resultados previstos na proposta.

11. PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

11.1 Previsão de Receitas

Origem	Valor
Repasse	R\$ 1.556.644,89
Valor total da proposta	R\$ 1.587.777,78

11.2 Previsão de Despesas

Natureza da Despesa	Origem do Recurso	Custo mês	Nº de parcelas	Valor Total Estimado
PAGAMENTO DE PESSOAL				
Nutricionista (salário líquido 44h)	Repasse	R\$ 6.032,65	24	R\$ 144.783,49
Vale Transporte/Auxílio Transp.	Repasse	R\$ 422,40	24	R\$ 10.137,60
Rescisão	Repasse	R\$ 13.708,72	1	R\$ 13.708,72
Auxiliar de Cozinha	Repasse	R\$ 5.439,45	24	R\$ 130.546,84
Rescisão	Repasse	R\$ 8.914,79	1	R\$ 8.914,79
Vale Transporte (CLT)	Repasse	R\$ 787,60	24	R\$ 18.902,40
Motorista	Repasse	R\$ 4.792,74	24	R\$ 115.025,81
Vale Transporte (CLT)	Repasse	R\$ 422,40	24	R\$ 10.137,60
Rescisão	Repasse	R\$ 9.700,25	1	R\$ 9.700,25
			TOTAL	R\$ 461.857,50
CONSUMO				
Gêneros de alimentação	Repasse	R\$ 8.961,00	24	R\$ 215.064,00
Serviços de limpeza e conservação	Repasse	R\$ 1.800,00	24	R\$ 43.200,00
Sementes, mudas de plantas e insumos	Repasse	R\$ 2.000,00	12	R\$ 24.000,00
Material pedagógico, de expediente e de recreação	Repasse	R\$ 800,00	24	R\$ 19.200,00
Material de copa e cozinha	Repasse	R\$ 2.000,00	24	R\$ 48.000,00
Uniformes, tecidos e aviamentos	Repasse	R\$ 2.000,00	12	R\$ 24.000,00
			TOTAL	R\$ 373.464,00
SERVIÇOS DE TERCEIROS E ENCARGOS				
Estagiário 1 CH 16h (Contratado pelo IEL e pago pela Unidade Concedente)	Repasse	R\$ 700,00	24	R\$ 16.800,00
Estagiário 2 CH 16h (Contratado pelo IEL e pago pela Unidade Concedente)	Repasse	R\$ 700,00	24	R\$ 16.800,00

Vale - Transporte (2 estagiários)	Repasse	R\$ 696,96	24	R\$ 16.727,04
IEL (contratação estagiários)	Repasse	R\$ 112,00	24	R\$ 2.688,00
Locação de imóveis (local das oficinas)	Repasse	R\$ 8.800,00	24	R\$ 211.200,00
Serviços de energia elétrica (Local das oficinas)	Repasse	R\$ 1.300,00	24	R\$ 31.200,00
Serviços de água e esgoto (Local das oficinas)	Repasse	R\$ 210,00	24	R\$ 5.040,00
Combustíveis lubrificantes automotivos (VAN que transporta os idosos p/ oficinas)	Repasse	R\$ 700,00	24	R\$ 16.800,00
			TOTAL	R\$ 317.255,04
EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE				
Aparelhos e utensílios domésticos	Repasse	R\$ 40.565,40	1	R\$ 40.565,40
Equipamentos para áudio, vídeo e foto	Repasse	R\$ 13.602,95	1	R\$ 13.602,95
Veículos de tração mecânica	Repasse	R\$ 349.900,00	1	R\$ 349.900,00
			TOTAL	R\$ 404.068,35
VALOR TOTAL DE RECURSOS				
				SOMATÓRIO GERAL R\$ 1.556.644,89
				RETENÇÃO DE 2% AO FUNDO R\$ 31.132,89
				TOTAL DO PROJETO A CAPTAR R\$ 1.587.777,78

13. ASSINATURA DA OSC

Porto Alegre, 11 de setembro de 2026



Walter Lídio Nunes
Presidente