



PLANO DE TRABALHO PARA APLICAÇÃO DE RECURSO PÚBLICO PROVENIENTE DE INDICAÇÃO POR EMENDA PARLAMENTAR OPERACIONALIZADA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DE SÃO PAULO (SMADS) EM PARCERIA COM ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

PROJETO NUTRIÇÃO DIGNA – PROTEÍNAS PARA A SAÚDE E O DESENVOLVIMENTO

IDENTIFICAÇÃO ÓRGÃO GESTOR

Órgão Gestor: Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social – SMADS da Prefeitura Municipal de São Paulo

Titula da Pasta: Secretária Municipal de Assistência Social – Eliana Maria das Dores Gomes

Telefone: (11) 3291.9775

E-mail: elianagomes@PREFEITURA.SP.GOV.BR

IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)

Organização da Sociedade Civil Parceira: Casa da criança e do Adolescente de Santo Amaro Grossarl

CNPJ: 61.054.698/0001-12

Endereço: Rua Padre Chico, 320

CEP: 04747-090

Município: São Paulo

Telefones: (11) 3624-2660 / (11) 95610-5935

E-mail institucional: administracao@casadacriançasantoamaro.org.br

Nome do responsável legal: Angela Faria Lengyel

Serviço de destino: Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – Alta Complexidade

Número do Termo de Colaboração da Parceria: SAICA 1 - 405/SMADS/2023;

Supervisão de Assistência Social de Abrangência: SAS Santo Amaro

Região: SUL

Distrito de instalação do serviço/programa/projeto: Santo Amaro

Serviço de destino: Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – Alta Complexidade

Número do Termo de Colaboração da Parceria: SAICA 1 - 405/SMADS/2023;

Supervisão de Assistência Social de Abrangência: SAS Santo Amaro

Região: SUL

End. do serviço/programa/projeto contemplado: SAICA 1-R: Padre Chico, 306 – Santo Amaro – SP/SP

Telefone do serviço/programa/projeto contemplado: 2594-3362 / 5681-3650 / 95559-1193

E-mail do serviço/programa/projeto contemplado: saicagrossarl@casadacriançasantoamaro.org.br

Nome do responsável técnico pelo serviço/programa/projeto: Rosangela de Jesus – Gestora

Perfil do Público-alvo/Beneficiário: Crianças e adolescentes de 0 a 17 anos e 11 meses, acolhidos institucionalmente por determinação judicial, em decorrência de medidas protetivas aplicadas diante de situações graves de negligência, violência, abandono e insegurança alimentar. São indivíduos em situação de alta vulnerabilidade social, com histórico frequente de violações de direitos, rompimento de vínculos familiares e acesso precário a alimentos adequados. Muitas chegam ao serviço com déficits nutricionais evidentes e quadros de saúde fragilizados, demandando atenção imediata à alimentação e à recuperação do estado nutricional. A proposta beneficiará diretamente cerca de 45 acolhidos das unidades SAICA da CCASA, com possibilidade de ampliação conforme a rotatividade dos atendimentos, promovendo saúde, dignidade e desenvolvimento integral.

Quantidade Total de Pessoas/Famílias Atendidas/Beneficiadas pela Emenda: A proposta beneficiará diretamente 45 crianças e adolescentes acolhidos institucionalmente nas unidades da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro. De forma complementar, o projeto também atenderá colaboradores que atuam nos Serviços de Acolhimento, especialmente aqueles em regime de trabalho presencial prolongado (como o 12x36), conforme previsto nas rotinas institucionais de funcionamento das unidades.



O atendimento contempla um público em condição de risco social e pessoal, priorizando ações que assegurem sua saúde, bem-estar e desenvolvimento integral, com foco na garantia do direito à alimentação adequada e de qualidade. Ao incluir os profissionais envolvidos no cuidado direto e contínuo dos acolhidos, o projeto reforça a política institucional de acolhimento com dignidade e compromisso integral.

Valor Total do Recurso Indicado: R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais)

OBS.: "O projeto será igualmente implementado nos SAICAs 2 e 3, também gerenciados pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro (CCASA), ampliando o impacto das ações e beneficiando um número maior de crianças e adolescentes acolhidos."

1. APRESENTAÇÃO:

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro Grossarl (CCASA) é uma organização da sociedade civil, sem fins lucrativos, com 45 anos de atuação na proteção integral de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social. Fundada em 1980, teve início em um espaço cedido pela Igreja Matriz de Santo Amaro, acolhendo crianças em situação de rua. Com o tempo, expandiu sua estrutura e se consolidou como referência em acolhimento institucional de alta complexidade na zona sul de São Paulo.

A instituição é conveniada à Prefeitura de São Paulo por meio da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) e realiza o atendimento de crianças e adolescentes por meio de três unidades SAICA e dois Centros para Crianças e Adolescentes (CCAs), sempre em conformidade com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

Ao longo de sua trajetória, acumulou ampla experiência na execução de projetos voltados à promoção da autonomia, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, inclusão social e acesso a direitos. Desenvolve ações com foco educativo, cultural e de formação para o trabalho, sempre articuladas com o território e a rede de proteção.

A Casa da Criança mantém forte articulação em rede socioassistencial e intersetorial, envolvendo escolas públicas, unidades básicas de saúde, conselhos tutelares, CREAS, organizações da sociedade civil e órgãos do sistema de justiça. Essa atuação integrada amplia o alcance e a efetividade das ações, garantindo maior proteção e desenvolvimento para os atendidos.

Conta com equipe técnica multiprofissional qualificada, infraestrutura adequada nas cinco unidades que compõem sua rede e fontes diversificadas de financiamento, incluindo convênios públicos, projetos aprovados via FUMCAD e CONDECA, emendas parlamentares, doações e parcerias privadas. Todos os projetos executados pela instituição são acompanhados por processos rigorosos de prestação de contas, com transparência, responsabilidade e foco na efetividade dos resultados sociais.

2. OBJETIVO:

• Objetivo Geral

Garantir, *de forma complementar aos recursos previstos no Termo de Colaboração firmado com a SMADS, a oferta contínua e qualificada de proteínas de origem animal nas refeições servidas às crianças e adolescentes acolhidos*, assegurando uma alimentação equilibrada, com alto valor nutricional, especialmente diante da chegada frequente de acolhidos com histórico de insegurança alimentar e déficits nutricionais significativos.

• Objetivos Específicos

- a. **Suprir a lacuna orçamentária existente no Termo de Colaboração vigente com a SMADS**, viabilizando a aquisição mensal de proteínas de origem animal em quantidade e qualidade compatíveis com as necessidades nutricionais dos acolhidos;
- b. **Assegurar a inclusão diária de proteínas de alto valor biológico** Assegurar a inclusão regular de proteínas de alto valor biológico nas principais refeições do dia (almoço e jantar), em conformidade com as recomendações nutricionais para crianças e adolescentes em fase de crescimento e desenvolvimento;



- c. **Contribuir para a recuperação nutricional de crianças e adolescentes** que chegam ao acolhimento com histórico de insegurança alimentar e déficit nutricional grave, promovendo saúde física, imunológica e cognitiva;
- d. **Reforçar a segurança alimentar e nutricional como direito fundamental**, fortalecendo a política institucional de alimentação equilibrada, sustentável e baseada em evidências;
- e. **Considerar a dimensão coletiva da alimentação nos Serviços de Acolhimento**, contemplando também os profissionais que atuam em regime presencial prolongado (12x36), conforme previsto nas rotinas institucionais.

3. JUSTIFICATIVA:

A alimentação adequada é um direito fundamental e um dos pilares para o desenvolvimento saudável de crianças e adolescentes, especialmente no contexto do acolhimento institucional, que pressupõe responsabilidade integral pelo cuidado, proteção e bem-estar dos atendidos.

Nos Serviços de Acolhimento gerenciados pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro (CCASA), são oferecidas **cinco refeições diárias** para cada criança e adolescente acolhido, totalizando mais de **130 mil refeições ao ano**. Embora o **Termo de Colaboração firmado com a SMADS** contemple recursos importantes para a execução das atividades, o volume e o custo dos alimentos — especialmente proteínas de origem animal — **ultrapassam a capacidade orçamentária pactuada**. Tais itens também **raramente estão presentes em doações regulares**, o que acentua a necessidade de fontes complementares de financiamento.

A proposta apresentada visa **fortalecer a política institucional de alimentação equilibrada e segura**, com a aquisição regular de carnes, frangos e peixes para compor cardápios nutricionalmente adequados. Trata-se de uma **ação estratégica e complementar**, que garantirá a inclusão de **proteínas de alto valor biológico** nas refeições diárias dos acolhidos, contribuindo diretamente para sua saúde, crescimento e desenvolvimento integral.

Dados do Ministério da Saúde e da Sociedade Brasileira de Pediatria indicam que a ingestão proteica recomendada para crianças e adolescentes gira entre **0,9 a 1,2g por quilo de peso corporal/dia**, sendo essencial para a construção de tecidos, desenvolvimento neurológico e fortalecimento do sistema imunológico. Considerando a rotatividade constante do público acolhido, é comum o ingresso de crianças e adolescentes com **histórico de insegurança alimentar, desnutrição e carência de nutrientes básicos**, o que exige ações imediatas de reabilitação alimentar.

Adicionalmente, conforme previsto nas normativas institucionais, os Serviços de Acolhimento oferecem refeições também aos colaboradores que atuam em regime presencial prolongado, como a escala **12x36**, garantindo o bom funcionamento das rotinas e o cuidado contínuo aos acolhidos.

Dessa forma, o projeto **Nutrição Digna – Proteínas para a Saúde e o Desenvolvimento não configura sobreposição de recursos**, mas sim **uma iniciativa complementar que supre lacunas operacionais do Termo de Colaboração**, garantindo dignidade, saúde e equidade às crianças e adolescentes em acolhimento institucional.

4. AVALIAÇÃO:

A execução do Projeto **Nutrição Digna – Proteínas para a Saúde e o Desenvolvimento** será monitorada por meio de indicadores quantitativos e qualitativos que permitirão verificar o alcance dos objetivos propostos, a efetividade da aplicação do recurso da emenda parlamentar e seu impacto direto na promoção da saúde, do bem-estar e da alimentação adequada nos Serviços de Acolhimento da CCASA.



Serão utilizados os seguintes instrumentos e critérios de avaliação:

- **Controle mensal das aquisições e da utilização das proteínas de origem animal**, em alinhamento com o planejamento nutricional institucional e o volume médio de refeições realizadas;
- **Cardápios mensais validados tecnicamente**, com previsão da inclusão regular de proteínas nas cinco refeições diárias;
- **Relatórios mensais consolidados**, contendo dados sobre o consumo dos itens adquiridos, frequência de uso nas unidades e observações técnicas da equipe de alimentação e coordenação;
- **Registro fotográfico sistemático**, evidenciando a presença das proteínas nas refeições servidas e a organização dos alimentos nas unidades;
- **Relatos técnicos da coordenação e da equipe multiprofissional**, incluindo percepções sobre a melhoria na condição nutricional dos acolhidos e no fortalecimento da política institucional de alimentação saudável;
- **Comparação com o histórico anterior à execução do projeto**, analisando variações na frequência, diversidade e qualidade das proteínas ofertadas;
- **Análise específica da complementaridade do recurso da emenda parlamentar em relação ao Termo de Colaboração vigente com a SMADS**, com objetivo de demonstrar, com clareza, que os recursos públicos estão sendo utilizados de forma sinérgica, eficiente e responsável, sem sobreposição;
- **Avaliação do impacto coletivo**, considerando também os colaboradores em regime de trabalho prolongado (12x36), conforme previsto nas rotinas institucionais e no planejamento de oferta alimentar das unidades.

Esse processo de avaliação contínua garantirá não apenas a **transparência e o controle do uso dos recursos**, mas também a geração de evidências para aprimorar práticas alimentares, justificar futuras captações e consolidar o compromisso institucional com a dignidade alimentar no acolhimento.

Recursos	Plano de Ação	Indicadores
Proteínas de origem animal (carne, frango e peixe)	Aquisição sistemática dos produtos conforme o planejamento do cardápio mensal.	Quantidade de proteínas adquiridas mensalmente; frequência de uso nas principais refeições.
Cardápios validados	Elaboração e validação técnica dos cardápios mensais com previsão de inclusão regular de proteínas de origem animal no almoço e jantar.	Cardápios aprovados mensalmente; alinhamento com as diretrizes nutricionais e disponibilidade do recurso.
Relatórios mensais consolidados	Produção de relatórios com dados sobre consumo de proteínas, unidades atendidas, observações técnicas e análise de regularidade da oferta alimentar.	Relatórios entregues com regularidade; cobertura das unidades e conformidade documental.
Registro fotográfico	Registro visual das refeições com proteínas, organização dos alimentos e execução das etapas previstas, arquivado por data/unidade.	Conjunto de registros mensais organizados e classificados por unidade; evidência visual da execução.
Relatos técnicos da coordenação	Sistematização de percepções da equipe sobre impacto nutricional, melhorias	Relatórios qualitativos com observações técnicas registradas;



Recursos	Plano de Ação	Indicadores
	observadas e integração da política alimentar institucional.	correlação entre ações executadas e efeitos percebidos.
Comparativo histórico	Levantamento e análise de dados anteriores à execução do projeto, para medir evolução da frequência e qualidade das refeições com proteínas.	Comparativo com períodos anteriores evidenciando melhoria na oferta nutricional e regularidade.
Análise da complementaridade do recurso da emenda	Avaliação técnica da aplicação dos recursos da emenda como complemento ao Termo de Colaboração com a SMADS, evidenciando sinergia e não sobreposição.	Relatório técnico com parecer sobre integração dos recursos; conformidade com diretrizes institucionais.
Oferta alimentar aos colaboradores (12x36)	Garantia da alimentação aos profissionais em turnos prolongados, conforme rotina institucional e previsão orçamentária.	Número de colaboradores contemplados por mês; registro da inclusão no planejamento alimentar das unidades.

5. ATIVIDADES

O Projeto visa assegurar a inclusão regular de proteínas de alto valor biológico nas refeições oferecidas às crianças e adolescentes acolhidos nas unidades gerenciadas pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro (CCASA), contribuindo para sua saúde, bem-estar e desenvolvimento integral.

Para isso, a execução do projeto envolverá uma série de atividades articuladas entre os setores técnico, administrativo e de cozinha, realizadas de forma contínua e sistemática ao longo de 12 meses, com base nas seguintes estratégias:

Atividade	Descrição	Periodicidade/Responsável
Levantamento de Necessidades	Análise de consumo e planejamento das quantidades mensais de proteínas (carne, frango e peixe) com base na média de refeições e histórico nutricional dos acolhidos.	Mensal / Coordenação Geral
Cotação e Compra de Proteínas	Cotação com pelo menos três fornecedores e aquisição dos itens com menor preço e melhor qualidade, respeitando as especificações sanitárias.	Mensal / Assistente Administrativo-Financeiro
Armazenamento e Controle de Estoque	Recebimento dos produtos, verificação da validade, condições de conservação e registro em planilhas de controle.	Semanal / Cozinha e Administração
Preparação das Refeições	Preparo de refeições com proteínas de alto valor biológico, respeitando os princípios da alimentação saudável, com apoio da equipe de cozinha.	Diária / Equipe de Cozinha
Organização do Cardápio	Estruturação do cardápio mensal com orientação técnica, visando equilíbrio nutricional e aproveitamento integral dos alimentos.	Mensal / Coordenação e consultoria nutricional eventual
Disposição dos Alimentos para os Acolhidos	Organização e distribuição adequada das refeições em ambientes apropriados, respeitando horários e preferências alimentares.	Diária / Educadores e Cozinha



Registro Fotográfico	Documentação das etapas do projeto, incluindo refeições servidas, cardápios e atividades educativas relacionadas à alimentação.	Mensal / Equipe Técnica
Elaboração de Relatórios	Produção de relatórios mensais com dados quantitativos e qualitativos sobre o consumo e impacto da inserção de proteínas na dieta.	Mensal / Coordenação e Administração
Prestação de Contas	Organização de notas fiscais, registros de compras e comprovações para envio à SMADS e controle interno.	Mensal / Assistente Administrativo-Financeiro

6. CRONOGRAMA DE PLANEJAMENTO E DESEMBOLSO:

A execução do Projeto Nutrição Digna – Proteínas para a Saúde e o Desenvolvimento está prevista para ocorrer ao longo de 12 meses, com início após a liberação do recurso da emenda parlamentar. O cronograma contempla todas as etapas envolvidas na aquisição, armazenamento e uso das proteínas de origem animal (carne, frango e peixe) destinadas às refeições das crianças e adolescentes acolhidos nas unidades da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro.

As atividades incluem o planejamento logístico das compras, as cotações mensais, a aquisição dos alimentos, seu armazenamento adequado, o preparo das refeições, o registro fotográfico das ações e a elaboração de relatórios mensais com prestação de contas. Todas essas etapas ocorrerão de forma contínua e regular ao longo dos 12 meses, conforme detalhado na tabela abaixo, garantindo o uso eficiente e transparente dos recursos públicos.

Atividades	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12
Planejamento de compras e organização logística	X											
Aquisição de proteínas (carne, frango e peixe)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Armazenamento adequado dos alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Distribuição e preparo das refeições com proteínas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registro fotográfico e acompanhamento técnico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaboração de relatórios mensais e prestação de contas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

7. ESTRUTURA DO SERVIÇO:

As unidades da Casa da Criança contam com infraestrutura adequada para garantir um ambiente seguro, acolhedor e estimulante, compatível com as exigências da legislação vigente:

- 4 quartos (divididos por faixa etária e sexo);
- 1 sala de atendimento (psicológico, social e pedagógico);
- Brinquedoteca e/ou espaços lúdicos;
- Refeitório;
- Cozinha semi-industrial;
- 4 banheiros (divididos por faixa etária e sexo);
- 1 banheiro adaptado e com acessibilidade;
- 1 lavanderia;
- 1 sala de convivência;
- 1 sala e/ou espaço para estudos;
- Espaço externo para atividades recreativas.



Essa estrutura assegura condições adequadas para o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes acolhidos, em consonância com os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

8. RECURSOS HUMANOS DISPONÍVEIS PARA EXECUÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO SERVIÇO/PROGRAMA/PROJETO:

CARGO	FORMAÇÃO	ESCOLARIDADE	QUANT.	ATRIBUIÇÃO	CARGA HORÁRIA
Gerente do SAICA Faz parte da equipe do SAICA	Assistente Social	Superior Completo	1	Responsável pela Coordenação dentro do SAICA	40h/semana
Pedagogo Faz parte da equipe técnica do SAICA	Pedagogia	Ensino Superior Completo	1	Acompanhamento do desenvolvimento dos Acolhidos	40h/semana
Psicólogo Faz parte da equipe técnica do SAICA	Psicologia	Ensino Superior Completo	1	Acompanhamento do desenvolvimento dos Acolhidos	40h/semana
Assistente social Faz parte da equipe técnica do SAICA	Serviço Social	Ensino Superior Completo	1	Acompanhamento do desenvolvimento dos Acolhidos	30h/semana
Assistente Administrativo Faz parte da equipe da Central incluirá essa atividade na rotina de trabalho	Ensino Médio	Ensino Médio	1	Realizará a compra das proteínas de acordo com o orçamento aprovado, e fará a distribuição para as unidades SAICAS da CCASA	40h/semana
Gerencia Geral da CCASA	Adm. Empresas	Pós-graduação	1	Coordenação Geral das ações envolvidas nesse plano de trabalho.	40h/semana
Cozinheira	Ensino Médio	Ensino Médio	1	Responsável pelo preparo e apoio na construção do Cardápio	36h/semana (escala 12/36)
Auxiliar de cozinha	Ensino Fundamental	Ensino Fundamental	1	Apoio ao trabalho da Cozinheira e manutenção da higiene da cozinha, refeitório etc.	40h/semana
Auxiliar de Serviços Gerais	Ensino Fundamental	Ensino Fundamental	1	Apoio ao trabalho de higiene e limpeza da cozinha, refeitório e demais dependências do SAICA	40h/semana



9. ORÇAMENTO:

Este documento apresenta o levantamento técnico e orçamentário do projeto **Nutrição Digna – Proteínas para a Saúde e o Desenvolvimento**, que visa garantir a oferta regular de proteínas de alto valor biológico nas cinco refeições diárias servidas a crianças e adolescentes acolhidos pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro. Com base na demanda mensal de aproximadamente 400 kg de carnes (bovina, frango e peixe), o valor de R\$ 150.000,00 da emenda parlamentar será utilizado, de forma parcelada, para a compra mensal desses alimentos, respeitando o teto de R\$ 12.500,00/mês.

Foram realizadas três cotações conforme exigência da SMADS, sendo selecionada a empresa Engenheiro Comércio de Carnes Ltda, por apresentar o menor valor dentro das especificações. O orçamento detalha itens, valores e quantidades. Havendo necessidade, poderão ser feitas substituições de proteínas, mantendo-se o limite orçamentário e a qualidade nutricional. Todas as compras serão documentadas com notas fiscais, assegurando transparência e controle dos recursos.

TABELA DE ORÇAMENTO – COMPRA DE PROTEÍNAS ANIMAIS						
ITEM	PRODUTO/MÊS	LOJA DE MENOR ORÇAMENTO E CNPJ	QUANT (kg)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL/MÊS (R\$)	VALOR TOTAL/ANO (R\$)
1	Bife Patinho	Engenheiro Comércio de Carnes LTDA – CNPJ 14.779.470/0001-00	52,000	42,99	2.235,48	26.825,76
2	Bisteca		50,000	23,99	1.199,50	14.394,00
3	Carne moída		50,000	34,99	1.749,50	20.994,00
4	Coxa e sobrecoxa		51,540	9,99	514,88	6.178,62
5	Filé de Peito de Frango		60,500	25,99	1.572,40	18.868,74
6	File de peixe (Tilapia ou Merluza)		76,000	29,99	2.279,24	27.350,88
7	Linguiça toscana		50,000	23,99	1.199,50	14.394,00
8	Picadinho de Acém		50,000	34,99	1.749,50	20.994,00
TOTAL			440,040		R\$ 12.500,00	R\$ 150.000,00



São Paulo, 17 de julho de 2025

Angela Faria Lengyel
Presidente da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro



Rua Nossa Senhora do Bom Conselho, 299
Lj 26,27,28
CenterShop Morumbi Sul
Cep: 05763-470 São Paulo / SP
(11) 5512-0382
pedidos@branguscarnes.com.br

CASA DA CRIANÇA

CNPJ 610546980001-12

Rua Padre Chico,320 Santo Amaro São Paulo / SP Cep: 04747-090

DESCRIÇÃO	UNIDADE		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
CARNE MOÍDA ACÉM	51	KG	R\$ 31,99	1631,49
PATINHO BIFE	50	KG	R\$ 41,99	2099,50
ACÉM CUBOS	50	KG	R\$ 31,99	1599,50
FILE DE FRANGO EM BIFES	60	KG	R\$ 23,99	1439,40
COXA E SOBRECOXA	50	KG	R\$ 12,99	649,50
LINGUIÇA TOSCANA	50	KG	R\$ 24,99	1249,50
FILE DE TILAPIA	75	PCT	R\$ 38,99	2924,25
BISTECA	50	KG	R\$ 19,99	999,50
TOTAL				12.592,64

Atenciosamente,

Brangus Carnes e Frios
Ltda
CNPJ;69.221.166.0001/34

mgliuora
69.221.166/0001-34
BRANGUS CARNES E FRIOS LTDA
R. Nossa Sra. do Bom Conselho, 299
Loja 26/27/28
Bairro Morumbi Sul - CEP: 05763-470
São Paulo - SP



CASA DE CARNES REI DO GLICÉRIO LTDA

CNPJ - 02.160.813/0001-74

Endereço: Rua Glicério nº 872 CEP: 01514-001

Data: 11/07/2025

COTAÇÃO – Válido 31/07/2025

Cliente: Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro/Grossarl

CNPJ: 61.054.698/0001-12

A/C de VALÉRIA

Como preparamos nossos produtos?

- Congelados ou resfriados;
- Embalados à vácuo;
- Todos vão devidamente rastreados, identificados com nome do produto, validade e origem (SIF ou SISP);
- Embalamos em pacotes na quantidade solicitada;
- Os produtos irão cortados como solicitado (inteiros; cubos pequenos, médios ou grandes; bifes; tiras).

PEDIDO	QUANTIDADE (KG)	PREÇO (R\$/KG)	VALOR
PATINHO EM BIFES	50	R\$ 42,99	R\$ 2.149,50
BISTECA SUÍNA	50	R\$ 19,99	R\$ 999,50
CARNE MOÍDA DE ACÉM	50	R\$ 34,99	R\$ 1.749,50
COXA E SOBRECOXA	50	R\$ 12,99	R\$ 649,50
FILÉ DE FRANGO	60	R\$ 24,99	R\$ 1.499,40
FILÉ DE PEIXE TILÁPIA	75	R\$ 38,99	R\$ 2.924,25
LINGUIÇA TOSCANA AURORA	50	R\$ 24,99	R\$ 1.249,50
PICADO DE ACÉM BOVINO	50	R\$ 34,99	R\$ 1.749,50
TOTAL			R\$ 12.970,65

Vinicius A.P. dos Santos



São Paulo, 10 de julho de 2021

CASA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE SANTO AMARO GROSSARI

CNPJ. 61.054.698/0001-12

DESCRIÇÃO	QUANT.		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
BIFE PATINHO	52	KG	R\$ 42,99	R\$ 2.235,48
BISTECA	50	KG	R\$ 23,99	R\$ 1.199,50
CARNE MOÍDA ACÉM	50	KG	R\$ 34,99	R\$ 1.749,50
COXA E SOBRECOXA	51,54	KG	R\$ 9,99	R\$ 514,88
FILÉ DE FRANGO	60,5	KG	R\$ 25,99	R\$ 1.572,40
FILE DE PEIXE	76	PCT	R\$ 29,99	R\$ 2.279,24
LINGUIÇA TOSCANA SADIA, AURORA OU PERDIGÃO	50	KG	R\$ 23,99	R\$ 1.199,50
PICADINHO DE ACÉM	50	KG	R\$ 34,99	R\$ 1.749,50
TOTAL			R\$ 226,92	R\$ 12.500,00

ENCOMÉRCIO DE CARNES
CNPJ: 14.779.470/0001-00