

Fundada em 14 de Novembro de 2.000 AV Nelson Marcelino da Silva, n° 895 - Pitangueiras SP - CEP 14.750-000 Jd. São Gabriel

CNPJ/MF: 04.165.305/0001-04 Insc. Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 - 3938

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Projeto "Equilíbrio 2018"

Subvenção Municipal – Alimentação Saudável

Relatório Mensal: Fevereiro/2018







Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

PROJETO "EQUILÍBRIO 2018" CONVÊNIO MUNICIPAL - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

1 - Identificação da Instituição

1.1 - Da Instituição.

Entidade: Instituição Maria Gianni de Andrade.

Endereço: Av Nelson Marcelino da Silva, 895 - Pitangueiras-SP

Cep: 14750-000.

CNPJ: 04.165.305/0001-04as Telefone: (16) 3952-3938

Email: asocial-imga@usinapitangueiras.com.br

1.2 - Da representante Legal.

Nome: Vanessa Sobral dos Santos Lellis

Endereço R.: R. Marcelo Colozio, nº 5 - Jd. Gumercindo Hentz Soares II

Município/UF: Pitangueiras/SP

RG: 29.900.801-0

CPF: 292.441.918-22

Email: vanessalellis@usinapitangueiras.com.br

Telefone: (16) 3952-9300

Início do Mandato: 01/04/2016

Término do Mandato: 31/03/2018

1.3 - Da Coordenação

Nome: Thais Helena Favareto Caldeira.

CPF: 220.370.228-16

CRESS: 33943

Telefone: (16) 3952-3938

1.4 – Da Assistente Social

Nome: Monica Matos de Amorim Santos

CPF: 378.556.108-39

CRESS: 47513

Telefone: (16) 3952-3938

1.5 – Da Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição do Projeto.

Nome: Larissa Sanches Fernandes

CPF: 395.560.048-31

CRN: 38871

Telefone: (16) 3952-3938

LIF Wh



Fundada em 14 de Novembro de 2.000 Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

\$umário

1.1 - Da Instituição	ļ 1
1.2 - Da representante Legal	 1
1.4 – Da Assistente Social	
1.5 – Da Nutricionista da Unidade de	Alimentação e Nutrição do Projeto1
2.0 - Objetivos gerais	3
3.0 - Área de atuação/período de func	ionamento3
4.0 - Abrangência territorial	3
5.0- Capacidade de atendimento	3
6.0 - Descrição do Plano de Trabalho	da Nutrição3
	3
	l4
6.2.1 – Café da Manhã e Lanche da T	arde:4
	4
6.3 – Compra dos Itens do Cardápio:	5
	5
6.5 - Controle de Estoque:	5
6.6 - Controle Higiênico Sanitário:	5
6.7 - Controle de Resto Ingesta:	5
7.0 - Descrição de Metas:	5
8.0 - Informações Complementares -	ANEXOS:7



Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P. 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

2.0 - Objetivos gerais

Tem como objetivo orientar os agentes municipais dos procedimentos necessários para obtenção dos recursos através da parceria vinculada com a Instituição Maria Gianni de Andrade, uma organização da sociedade civil, que está inserida no campo da proteção social básica, ofertando o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos no município e tem como objetivo principal a orientação do jovem para a escolha profissional, atividades visando o desenvolvimento integral do jovem e de habilidades gerais, a orientação social, cultural e esportiva e a proteção às atividades dos seus assistidos.

3.0 - Área de atuação/período de funcionamento

Serão atendidos até 165 adolescentes na faixa etária de 12 a 18 anos de idade, de ambos os sexos, no período adverso ao escolar, de segunda à sexta-feira. O horário de atendimento aos adolescentes é entre 08h00 e 17h00.

4.0 - Abrangência territorial

Os adolescentes atendidos são alunos da rede regular pública de ensino, escolas estaduais e municipais de Pitangueiras-SP.

A população atendida reside predominantemente em bairros afastados e carentes de equipamentos sociais voltados para o atendimento de adolescentes. São adolescentes pertencentes predominantemente a famílias em situação de vulnerabilidade social.

5.0- Capacidade de atendimento

O potencial de atendimento é de 165 adolescentes, sendo 75 vagas disponibilizadas no período da manhã e até 90 vagas no período da tarde.

6.0 - Descrição do Plano de Trabalho da Nutrição

6.1 – Objetivo Específico

O objetivo é fornecer uma alimentação equilibrada que contenha os nutrientes necessários para o crescimento e aprendizagem do jovem que aqui está sendo assistido. O acesso à alimentação é um direito universal, a alimentação constitui-se no próprio direito à vida, por tanto a preocupação do projeto em oferecer alimentos que atendam as demandas utilizadas para aprendizagem, já que o ato de se alimentar embora parece comum, há uma multiplicidade de processos que o envolvem.

A construção da base do plano alimentar é preencher todos os grupos alimentares e garantir a fornecimento de energia, para que não haja risco de desnutrição, é uma patologia causada por uma alimentação inadequada ou insuficiente, que é um fator preocupante, pois a assimilação dos conteúdos aprendidos, uma vez que a cada nova interação cognitiva é feita através da aprendizagem são mobilizadas inúmeras funções fisiológicas que precisam ser alimentadas com nutrientes.

A Organização Mundial da Saúde (1997) incentiva que a alimentação em ambiente sócio educativo é o melhor espaço para promover estilos de vida saudáveis, os adolescentes que atendidos ficam aqui por 05 (cinco) horas em período contra turno ao da escola, por tanto

LEKA



Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 - 3938

convivem, aprendem, a preocupação com o crescimento adequado e a promoção da saúde, a refeição ofertada é colorida para enriquecer e aumentar a aceitação dos alimentos, afim de garantir os ganhos de massa muscular e óssea adequados, uma vez que nessa fase da vida, aumenta a demanda energética, para cumprir as novas funções de adaptação do corpo de criança para adulto principalmente no ambiente educacional.

Os adolescentes buscam o paladar e adequar a percepção dos alimentos saudáveis para aumentar a gama de alimentos consumidos, nessa fase onde eles se negam ter hábitos saudáveis já que estão sempre insatisfeitos com sua imagem corporal.

Uma alimentação saudável garante o ensinamento de hábitos mais adequados que poderão ser levados ao longo da vida adulta, assim os alunos que consomem mais frutas, legumes e verduras tem menores chances de desenvolver patologias e mais chances de modificar os hábitos da sua casa, a palavra-chave é diversidade e ofertar preparações com os mesmos alimentos de formas diferentes para atrair mais adeptos.

Com a introdução de uma alimentação equilibrada rica em frutas, legumes e verduras durante a semana (segunda à sexta) diminuem o risco de obesidade, que uma doença causada pelo consumo excessivo de calorias que superam o gasto energético, causando o acumulo de gordura no corpo.

O controle da alimentação é diário e as orientações são coletivas quando se fizer necessário. Alguns atendimentos e orientações se estendem para as famílias, caso haja algum aluno que por alguma patologia não pode consumir determinado alimento, nesse caso será elaborado um cardápio paralelo ao tradicional afim de integrar e cuidar do mesmo.

6.2 – Elaboração do Cardápio Mensal

São elaborados 12 cardápios durante o ano, no qual possui uma estrutura prémontada: são ofertados todos os dias Café da Manhã, Almoço (período da manhã); Almoço e Lanche da Tarde (período da tarde);

6.2.1 – Café da Manhã e Lanche da Tarde:

O café da manhã é uma refeição essencial para manutenção do sistema nervoso central já que estar em jejum prejudica a nutrição do cérebro, por isso a importância de uma boa refeição antes do início das atividades, o lanche da tarde também é uma solução para evitar o jejum por longas horas até a outra principal refeição que seria o jantar.

6.2.2 – Almoço: São ofertados:

Prato fixo: arroz e feijão (todos os dias); tanto o arroz como o feijão são ricos em aminoácidos, e juntos possuem todos os aminoácidos essenciais uma vez que o arroz é rico em metionina e cisteína, já o feijão é rico em lisina, assim um completa o outro para melhorar o aporte de nutrientes ao corpo humano.

Prato Principal: proteína de alto valor biológico (carnes, peixe, frango, porco e ovos), a qual é fornecedora de aminoácidos essenciais, o qual possui melhor absorção pelo organismo, para construção e manutenção de tecidos do corpo humano, que garante menor taxa de alunos desnutridos.

Guarnições: acompanhamentos para combinar com o prato fixo e o prato principal, a guarnição pode ser de carboidrato ou fonte de fibras, tais como: macarrão, farofa, purê, polenta ou legumes cozidos, salada de vegetais, entre outros.

dA F



Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P.: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Fibras: fibras são importante para o organismo porque ajuda na saúde do intestino, são ofertados todos os dias salada de folhas.

Sobremesas: normalmente fornecedora de carboidrato simples ou complexo, para ajudar a atingir as necessidades diárias.

6.3 – Compra dos Itens do Cardápio:

Os itens dos cardápios são selecionados através de reuniões entre cozinheiras e nutricionista para a decisão de quais alimentos serão necessários para compra, a fim de atender os alunos. São realizados 03 (três) ou mais cotações a fim de garantir a pesquisa de preços.

6.4 – Recebimento de Mercadorias:

Toda sexta-feira chega as mercadorias compradas através da lista de cotação, as mercadorias, há uma listagem com os produtos e os nomes dos fornecedores, quem as recebe são as funcionárias da cozinha, conferem, pesam e assinam as notas fiscais, lembrando que só é permitido a entrega acompanhada de nota fiscal eletrônica.

6.5 - Controle de Estoque:

Toda quinta-feira as funcionárias da cozinha fazem uma triagem dos alimentos que estão "sobrando" para que no cardápio da semana seguinte consiga ser usado.

6.6 - Controle Higiênico Sanitário:

Os funcionários da cozinha recebem capacitação anual sobre o controle higiênico sanitário, possuem um manual de boas práticas de manipulação dos alimentos, além de procedimentos operacionais padronizados.

6.7 - Controle de Resto Ingesta:

O controle é realizado pela cozinha, porém através de programas anteriores, foi visto que é pequeno o desperdício de alimentos

7.0 - Descrição de Metas:

Aplicação dos recursos exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios;

Prestação de Contas a Subvenção Municipal todo mês; como órgão deliberativo e fiscalizador;

Anexo com cardápio, custo e relatório do convênio municipal em parceria com a prefeitura de Pitangueiras no cumprimento das normas estabelecidas pela Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013; Resolução RDC 216, de setembro de 2004.

Tabela 1 - Materiais necessários para o Plano de Trabalho:

O valor para 2018 corresponde à tabela apresentada abaixo:

Utilização:	Convenio com Município Pitangueiras	o Convênio de de parcelas	Valor Anual para 2018
Alimentação para os alunos do projeto.	Sim	11 vezes de R\$: 8.339,40	R\$: 91.733,51

Mr. LA



Fundada em 14 de Novembro de 2.000 Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Tabela 2 - Cronograma para 2018 - Nutrição:

São a descrição anual do plano de ação de nutrição para o projeto no ano de 2018.

Ano de 2018	Cardápio	Projeto Nutricional
Janeiro	Recesso/planejamento sócio educacional	
Fevereiro	Retorno das atividades na segunda quinzena do mês Cardápio saudável	 Cardápio de recepção dos alunos; Bolo de aniversário de janeiro e fevereiro;
Março	Cardápio saudável.	- Bolo de aniversário de março;
Abril	Cardápio saudável.	- Páscoa imagia; - Bolo de aniversário de abril;
Maio	Cardápio saudável.	- Bolo aniversário de maio;
Junho	Cardápio saudável.	Refeições juninas;Bolo de aniversário de junho;
Julho	Cardápio de férias.	- Cardápio de férias escolares e imagia; Bolo de aniversário de julho;
Agosto	Cardápio saudável	 Cardápio de recepção dos alunos para o segundo semestre; Bolo de aniversário de agosto;
Setembro	Cardápio saudável.	- Bolo de aniversário de setembro
Outubro	Cardápio saudável	- Bolo de aniversário de outubro - Dia das crianças;
Novembro	Cardápio saudável	 Lanches diferenciados para ensaios; Bolo de aniversário de novembro e dezembro;
Dezembro	Cardápio da Gincara Imagia	- Cardápio diferenciado que atende aos desejos dos alunos.



Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

8.0 - Informações Complementares - ANEXOS:

Anexo 1 – Demonstração do processo de cotação e compra dos produtos (sistema).

Anexo 2 - Cardápio Oferecido aos adolescentes no período

Anexo 3 - Tabela de Custo da Alimentação

Anexo 4 - Relação de Adolescentes Atendidos no Período

Anexo 5 – Prestação de Contas do Período

Vanessa Sobral dos Santos Lellis

Presidente

Thais Helena Favareto Caldeira Coordenadora do Projeto

Mônica Matos de Amorim Santos Assistente Social

Larissa Sanches Fernandes

Nutricionista CRN. 38871

Obs.: Assinatura das técnicas posteriormente, na apresentação dos documentos completos.

Pitangueiras, 28 de fevereiro de 2018.



Fundada em 14 de Novembro de 2.000 Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 - 3938

Anexo 01 – Demonstração do processo de cotação até compra dos produtos (sistema)

LISTA DE PRODUTOS PARA COTAÇÃO

Entrega no dia: XXXXXXXX (horário: até as 15:00)

Fornecedor: CNPJ: Telefone:

Telefone.	
PRODUTOS	PREÇO
Abobrinha - kg	
Acém moído – kg	
Achocolatado - kg	
Alho triturado – kg	
Amido de milho – 500 g	
Apresuntado - kg	
Arroz – pacote 5 kg	
Banana – kg	
Batata – kg	
Biscoito de polvilho – pct 100 g	
Cabotiá - kg	
Café utam – 500 g	
Canjica – 500 g	
Cebola – kg	
Cenoura – kg	
Chuchu – kg	
Coxa e sobrecoxa – kg	
Coxão mole - kg	
Creme de leite – und 200 g	
Ervilha – lata 2 kg	
Farinha de trigo – kg	
Farofa pronta – 500 g	
Fubá – kg	
Laranja - kg	
Leite integral – 1 litro	
Linguiça suína na brasa - kg	





Fundada em 14 de Novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Anexo 2 - Cardápio Oferecido em Fevereiro



CAFÉ DA	ALMOÇO	CAFÉ DA	
TARDE	(manhã: 11:20)	MANHÃ	
14:40	(tarde: 12:30)	07:50	
FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	SEGUNDA
INSTITUCIONAL	INSTITUCIONAL	INSTITUCIONAL	12 DE FEVEREIRO
CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	TERÇA 13 DE FEVEREIRO
FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	QUARTA
INSTITUCIONAL	INSTITUCIONAL	INSTITUCIONAL	14 DE FEVEREIRO
	150 Arroz Feijão Lasanha de Carne Moída Salpicão de Frango Alface Pé de Moça	Nescauzinho Clube Social Bolinho	QUINTA 15 DE FEVEREIRO Integração dos Adolescentes
	Alunos + ex alunos 175 Arroz Feijão Strogonoff de Frango Batata Palha Salada de Folhas Canjica	Pipoca Salgada Cheetos Coca-Cola	SEXTA 16 DE FEVEREIRO Integração dos Adolescentes

Larissa Sanches Fernandes – Nutricionista
CRN 3: 38871





INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDL. DE EURASSES EN 14 de Novembro de 2 000

Fundada em 14 de Novembro de 2.000 Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000 CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000 Fone: (16) 3952 – 3938



	CAFÉ DA TARDE 14:40	ALMOÇO (manhã: 11:20) (tarde: 12:30)	CAFÉ DA MANHÃ 07:50	
	Pão Francês com carne moída Suco	Arroz Feijão Carne de Panela Salada de Legumes Salada de Folhas Doce de Leite com coco	Pão de Queijo Leite com achocolatado	SEGUNDA 19 DE FEVEREIRO
Δ.	Rosca C. Confeiteiro Leite com achocolatado	Arroz Feijão Coxa e Sobrecoxa Polenta com molho Salada de Folhas Trufa Branca e Preta	Pão Caseiro com requeijão Vitamina de Banana	TERÇA 20 DE FEVEREIRO
	Pão Francês com mortadela Suco	Arroz Feijão Macarrão ao sugo Salsicha em molho Salada de Folhas Suco	Bolo de Fubá Cremoso Leite com café	QUARTA 21 DE FEVEREIRO
	Pão Caseirinho com frios Suco	Arroz Feijão Bisteca Suína Salpicão Salada de Folhas Trufa Tradicional	Torta de Frios Suco	QUINTA 22 DE FEVEREIRO
	Bolo de Chocolate Chá Matte	Arroz Feijão Escondidinho de carne Salada de Beterraba Salada de Folhas	Pão Francês com frios Suco	SEXTA 23 DE FEVEREIRO

Larissa Sanches Fernandes – Nutricionista

CRN 3: 38871



Fundada em 14 de Novembro de 2.000 Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 — Jardim São Gabriel Pitangueiras — SP — C.E.P: 14750-000 CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116 Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938





CAFÉ DA TARDE 14:40	ALMOÇO (manhã: 11:20) (tarde: 12:30)	CAFÉ DA MANHÃ 07:50	
Pão Francês com frango desfiado Suco	Arroz Fejjoada Farofa Colorida Vinagrete Salada de Folhas Laranja	Pão Francês com requeijão Leite com achocolatado	SEGUNDA 26 DE FEVEREIRO
Rosca C. Confeiteiro Vitamina de abacate	Arroz Fejjão Linguiça Toscana Maionese de Legumes Salada de Folhas Trufa Sensação	Pão Caseiro com margarina Toddynho	TERÇA 27 DE FEVEREIRO
Bolo Aniversário Guaraná	Arroz Feijão Bife acebolado Salada de Chuchu Salada de Folhas Bolo Aniversário Guaraná	Pão de Queijo Leite com Quick	QUARTA 28 DE FEVEREIRO
			QUINTA 01 Março
			SEXTA 02 Março

Larissa Sanches Fernandes – Nutricionista CRN 3: 38871



Anexo 3 - Tabela de custo da alimentação do período

		văne.	VILLER XXX = VNV	DA SEM	CXX DIAS	STUDANTES (vezes) XXX DIAS DA SEMANA = XXX REFEIÇÕES	THE XXX ***	*			
C. unitário	Almoço	Café da Manhã		R\$-				R\$-			
RS-	RS-	RS-	TOTAL DIA	R\$-				R\$-			
				RS-			A				
	RS:	R\$-	Total	RS-				RS.			
	XXX	R\$-	Estocáveis	R\$-				RS-			
		R\$-	Tempero	PS:				RS-			
		RS-	Legumes	RS-				R\$-			
		R\$-	Carnes	R\$-		1		R\$-			
		RS-	rroz + Feijão	R\$-				R\$-			
	Nº de Refeições	TOTAL	CUSTO	Custo	Preco	Q idade	Estocáveis	Custo	Preço	Quantidade	TEMPERO
R\$-				F. S.				RS-			
RS-								RS-			
RS-				RS-				R\$-			
R\$-				RS-				RS-			
RS-				RS	5			R\$-			
Custo	Preço	Quantidad	Legumes	sto	Preço	Quantidade	Carnes	Custo	Preco	Quantidade	Arroz + Feijão
	RS:	A.S.	Total	Re				R\$-			
C. Manhã	XX	d	d'a	RS-				R\$-			
	1		Sobremesa	R\$-				R\$-			
C. Manhã		R\$-	Bebicas	R\$-				RS-			
		RS-	Recheio	R\$-				RS-			
C. Manhã		RS-	Pães	R\$-				RS-			
	de Refeições	TATO	CUSTO	Custo	Preço	Quantidade	Bolo/Torta	Custo	Preco	Quantidade	Sobremesa
R\$-				RS -				RS-			
				R\$-				RS-			
RS-				RS-				RS-			
RS-				RS -				RS-			
RS-				RS -				RS-			
Custo	Preço	Quantidade	Bebidas	Custo	Preço	Quantidade	Recheio	Custo	Preço	Quantidade	Pães
				Viês	Semana do Mês	Se					

R\$:

R\$:

Almoço Custo unitário

Almoço

Custo unitário

RS:

R\$:

R\$:

R\$:

Almoço

C. unitário

RS:

RS:

Custo médio

W 728



TIPO DE CONVÊNIO: Subvenção Municipal

LEI AUTORIZADORA: Lei nº

ÓRGÃO CONCESSOR: Prefeitura Municipal de Pitangueiras

MÊS:

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Av. Nelson Marcelino da Silva, n° 895 4CNPJ: 04.165.305/0001-04 - Fone/Fax (16) 3952-3938

Inscrição Estadual: 543.070.307.116 CEP: 14.750-000 - Pitangueiras - SP

Anexo 5 - Prestação de Contas do Período:

Comprovação Mensal de Despesas Instituição Maria Gianni de Andrade / Prefeitura Municipal de Pitangueiras /SP

VIGÊNCIA DO C	CONVÊNIO:					400	THE REAL PROPERTY.		
DATA DE RECE	BIMENTO DO RECURSO	8			- 1	7	1		
SALDO DO MÊS	ANTERIOR:				-		-	AND.	
VALOR RECEBI	DO NO MÊS:				T T			18	
RENDIMENTO A								100	
PERIJRSOS PRÓ						THE			
	AS PAGAS PELA SUBVEI	NÇÃO		1		WIE IN			
SALDO PRÓXIM			R\$ =				All Princes	Charles	
Os signatários i	na qualidade de repres	entantes da enti	dade acima, vem indicar na	form	abaixo	- 1			
detalhada a do	cumentação comprob	atória da aplicaç	ão dos recursos recebidos.	- 1		N.	es.		
Data do	Especificação do	Natureza da	Fontere		1	A			
Documento	Documento	Despesa	Pagamento		Val	Dog	Banco	Conta	
					7/2				
					1				
TOTAL					R\$ =				
	cume tos Relacionado	5:							
	esas Comprovadas:			F	₹\$ -				
	esas Pagas pela Subven								
Justificamos na	qualidade de responsa	iveis pela institu	ição Maria Gianni de Andra	ide que	e a documen	tação			
acima relaciona	ada comprova a exata a	iplicação dos rec	cursos para os fins indicado.	S _*					
	M N	nu .	40 1 1 1 1 222						
The same of		Pitanguei	ras, 10 de janeiro de 2018						
-									
Vanossa Sohi	ral dos Santos Léllis	3	NA . F			.			
Vallessa SODI	esidente		Maria Ferra					lelena F.	
	CSIGCIA		Tesoureir	a			Co	ord. Pro	eto
			Claudio Cheli L	otufo		-			
			Contador						
			Contadol	•					

