

CARDAPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2024

PERÍODO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Primeira semana	Mingau De Farinha De Tapioca ou Aveia S/ Açúcar + Bolacha + Sobremesa (Fruta Maçã)	Macarronada de carne e ovos (Macarrão, picadinho + soja + ovos + batata + cenoura + repolho + chuchu + cheiro verde + salada de crua alface e tomate + Sobremesa (Fruta Banana)	1x: Arroz, feijão, filé de peixe + salada crua alface e beterraba, repolho, cenoura, pepino + Sobremesa (Fruta Goiaba)	Sopa De Feijão e Carne (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + soja + batata + cenoura + repolho + cheiro verde + abobora + couve + cariru) + Sobremesa (Fruta Banana)	Sanduiche natural (Pão integral, frango desfiado, cenoura ralada + beterraba ralada + tomate + alface) + (Fruta melancia) + 1x: Suco de Cupuaçu/Bacuri
Segunda semana	Leite com cacau + Bolacha + Sobremesa (Fruta Melancia) 1x: logurte sabores	Macarronada de carne e ovos (Macarrão, picadinho + ovos + batata + cenoura + repolho + chuchu + cheiro verde + salada de crua alface e tomate + Sobremesa (Fruta Banana)	Arroz, feijão, Frango assado de forno (ou ensopado) + salada crua alface e beterraba, repolho, cenoura, pepino + 1x: Macaxeira cozida + Sobremesa (Fruta Tangerina)	Sopa De Feijão e Carne (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + batata + cenoura + repolho + cheiro verde + abobora + couve + cariru) + Sobremesa (Fruta Banana)	Sanduiche natural (Pão integral, frango desfiado, cenoura ralada + beterraba ralada + tomate + alface) + (Fruta melancia) + Suco de Caju
Terceira semana	Mingau De Farinha De Tapioca ou Aveia S/ Açúcar + Bolacha + Sobremesa (Fruta Maçã)	1x: Vatapá de frango com arroz + salada de crua alface e tomate + Sobremesa (Fruta Banana)	Arroz Com Galinha (Arroz, Frango Desfiado, + batata + cenoura + repolho + chuchu + cheiro verde + salada crua alface e beterraba + Sobremesa (Fruta Goiaba)	Sopa De Feijão e Carne (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + batata + cenoura + repolho + cheiro verde + abobora + couve + cariru) + Sobremesa (Fruta Banana)	Sanduiche natural (Pão integral, frango desfiado, cenoura ralada + beterraba ralada + tomate + alface) + (Fruta melancia) + Suco de Goiaba/Acerola
Quarta semana	Leite com cacau + Bolacha + Sobremesa (Fruta Melancia)	Macarronada de carne e ovos (Macarrão, picadinho + ovos + batata + cenoura + repolho + chuchu + cheiro verde + + salada de crua + Sobremesa (Fruta Banana)	Arroz, feijão, Frango assado de forno (ou ensopado) + salada crua alface e beterraba, repolho, cenoura, pepino + 1x: Macaxeira cozida + Sobremesa (Fruta Tangerina)	Sopa De Feijão e Carne (Massa P/ Sopa, Feijão + Picadinho + batata + cenoura + repolho + cheiro verde + abobora + couve + cariru) + Sobremesa (Fruta Banana)	1x: Açaí com tapioca farinha de mandioca
EXTRA CONFORME PROGRAMAÇÃO Alimentos regionais	Açaí com tapioca – 1x no mês (sexta-feira) ingredientes: açaí, farinha de tapioca, farinha de mandioca Vatapá de frango – 1x no mês (quarta-feira) ingredientes: farinha de trigo, creme de leite, dendê, frango, leite de coco, temperos Cariru – 4x na semana Suco de Cupuaçu/Bacuri – 1x no mês File de peixe – 1x no mês				
EXTRA CONFORME PROGRAMAÇÃO	logurte sabores – 1x no mês // Macaxeira cozida – 2x no mês // Triguilho – 2x no mês // Aveia – 2x no mês Proteína de soja 2x no mês				
ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Abobora – Alface – Banana – Cariru – Cebolinha – Cheiro verde – Chuchu – Couve – Repolho – Farinha de mandioca – farinha de tapioca – frango Caipirão – Feijão caubi – macaxeira – melancia – ovo – pepino – pimentinha – polpa de cupuaçu – Polpa de bacuri – Polpa de caju.				

**PAUTA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –
PNAE DE SALINÓPOLIS – PA**

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO
AÇAFRÃO	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica fardo resistente de 10kg com 12 pacotes.
AÇÚCAR CRISTAL	Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas.	Embalagem primária: Transparente atóxica resistente e de 1kg. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente contendo até 30kg.
ARROZ PARBOILIZADO	Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: O produto deve conter a data de validade de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de até 30kg.

AVEIA EM FLOCOS	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data de entrega.	Embalagem primária: Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com até 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento. Caixa até 10 kg
BISCOITO DOCE – TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE	Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido láctico), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Saco de polipropileno, polietileno, laminado de alta intensidade, contendo 300g de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e resistente. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento. Contendo 20 pacotes totalizando 12kg
CACAU EM PÓ	Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses.	Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente. Embalagem secundária: fardo de 6kg embalado separadamente
COLORAL EM PÓ	Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica fardo resistente de 10kg com 12 pacotes.
COMINHO	Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses. A contar da data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica fardo resistente de 10kg com 12 pacotes.
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades.	Embalagem primária: Embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.

	Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Embalagem secundária: Fardo de 10kg.
FEIJÃO CARIOQUINHA	<p>Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p> <p>Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no setor requisitante.</p>	<p>Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, fechado e pesando até 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Fardo plástico, lacrado com até 30kg em cada.</p>
LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	<p>Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso.</p> <p>Ingredientes: Leite integral</p> <p>Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacote laminado de 200g, data do vencimento de no mínimo 6 meses.</p> <p>Embalagem secundária: fardo de papelão ou transparente com até 50 pacotes 10kg.</p>
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	<p>Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten.</p> <p>Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro.</p> <p>Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos.</p> <p>Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	<p>Embalagem primária: Plástica não tóxica, contendo 500g do produto.</p> <p>Embalagem secundária: Plástica não tóxica, contendo até 10kg (20pacotes de 500g).</p>

MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA	Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 10kg.
MACARRÃO PARAFUSO	Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 10kg.
ÓLEO DE SOJA REFINADO	Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade: O produto de conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Tipo garrafa PET, contendo 900ml em cada unidade. Embalagem secundária: Caixa de papelão com até 20 unidades de garrafas em cada.
LEITE DE COCO	Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto.	Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes.
MANGERICÃO DESIDRATADO	Produto obtido pela ligeira torração do manjeriço, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 100g.

	deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem secundária: Embalagem plástica fardo resistente de 10kg com 12 pacotes.
AZEITE DE DENDÊ	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50° devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem plásticas de 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.
CREME DE LEITE	Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: Peso aproximado de 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão limpas, integras e resistentes.
EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Sachê de 190g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 32 unidades.
SAL REFINADO IODADO	Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas.	Embalagem primária: Transparente, atóxica e resistente contendo 1kg.

	Sódio 390mg e Iodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem secundária: Fardo plástico transparente até 30kg.
VINAGRE DE ALCÓOL	Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Garrafa com 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 12 garrafas
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – TIPO NÃO CARMELIZADA	Deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração não caramelada (clara), sem sujidades ou materiais estranhos. Contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g). na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.	Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 1kg. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20 pacotes.
TRIGUILHO	Deverá se apresentar em forma de grânulos de trigo integral de coloração marrom (clara), sem sujidades ou materiais estranhos. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.	Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 1kg. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20 pacotes.

GÊNEROS PERECÍVEIS

CARNE BOVINA ISCAS SEM GORDURA	Carne bovina em iscas patinho ou fraldinha. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Embalagem primária: 1 kg ou 3kg , embalados em sacos de polietileno a vácuo. Embalagem secundária: de papelão devidamente identificada com o peso. A embalagens devem ser integras (lacradas), embalados a cada 1kg ou 3kg separadamente. sem agua ou gelo, rachaduras e furos. Devera consta data de fabricação, prazo de validade,
---------------------------------------	--	---

	Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega	tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Número de lote e demais dados do mesmo. Não inferior 60 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega.
CARNE BOVINA MOÍDA	Carne bovina moído patinho. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6,2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: 1 kg ou 3kg , embalados em sacos de polietileno a vácuo. Embalagem secundária: de papelão devidamente identificada com o peso. A embalagens devem ser integras (lacradas), embalados a cada 1kg ou 3kg separadamente. sem água ou gelo, rachaduras e furos. Devera consta data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Número de lote e demais dados do mesmo. Não inferior 60 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega.
FILE DE PEIXE	Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária de papelão devidamente identificada com o peso. A embalagens devem ser integras (lacradas), embalados a cada 1kg ou 2kg separadamente. sem água ou gelo, rachaduras e furos. Devera consta data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Número de lote e demais dados do mesmo. Não inferior 60 dias e ter sido embalado 10 dias antes da entrega.
IOGURTE SABORES	Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega ; e prazo de validade mínimo de 15 dias.	Embalagem primária: plástica, tipo potinho ou garrafinha, contendo até 90g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária: plástica, tipo bandeja contendo 6 unidades até 540g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.

<p>PÃO DE HAMBÚRGUER INTEGRAL</p>	<p>Produto de origem vegetal, produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans.</p> <p>Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.</p>	<p>Embalagem primária: Embalagem plástica apropriada com 20 unidades de aproximadamente 50g cada. Não inferior a 2 dias.</p>
<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO</p>	<p>Filé de frango sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,2 a 1,8 kg.</p> <p>Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem.</p> <p>Devem ser mantidos sobre congelamento a – 18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.</p> <p>Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno de até 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado de capacidade de até 20kg devidamente identificada com o peso. Embalados cada peito separadamente. A embalagens devem ser integras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras e furos. Devera constar data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Número de lote e demais dados do mesmo.</p>

GÊNEROS HORTFRUT

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO
ALHO	In natura, gráudo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	Embalagem primária: Sacos plásticas resistentes, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente 20 kg
BATATA	Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
BETERRABA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
CEBOLA	Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
CENOURA	Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
GOIABA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem primária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg

LIMÃO IN NATURA	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem primária: Acondicionadas em sacas ate 20kg
MAÇÃ	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem primária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg
POLPA DE AÇAÍ CONGELADA	Polpa de açaí congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagem de 1kg com especificações técnicas exigidas dentro do Serviço de Inspeção Municipal ou Serviço de Inspeção Estadual - Produto Artesanal ou Serviço de Inspeção Federal. Transportada congelada em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de acerola, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Transportada em caixas térmicas em caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de goiaba, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Transportada em caixas térmicas em caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
TANGERINA IN NATURA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg.

	coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Acondicionadas em sacas ate 20kg
TOMATE	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em caixotes até 10kg.

GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ABÓBORA	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Abóbora pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
ALFACE	Folhas de boa qualidade firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas	Embalagem primária: pé de 0,300g Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 10kg.
BANANA PRATA	Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 120g. Sendo 1kg de 9 a 10 bananas. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixotes até 13kg.
CARIRU	Cariru regional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Maço de 0,300g Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 10kg.
CEBOLINHA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos	Embalagem primária: Maço de 0,300g Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 10kg.

	parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	
CHEIRO VERDE	Cheiro verde regional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Maço de 0,300g Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 10kg.
CHUCHU	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.
COUVE	Boa qualidade firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem primária: Maço de 0,300g Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 10kg.
FARINHA DE MANDIOCA	Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado e resistente de até 30kg.
FARINHA DE TAPIOCA	Farinha de tapioca integral, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto	Embalagem primária: Embalagem de 1kg Embalagem secundária: fardo de 25 pacotes em cada, ou fardo de 7kg.
FRANGO INTEIRO CONGELADO (CAIPIRÃO)	Frango tipo caipirão semiprocessado, sem cabeça, sem pescoço, sem pé, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas,	Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno de até 1kg.

	<p>vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado.</p> <p>Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem.</p> <p>Devem ser mantidos sobre congelamento a – 18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico ou carro refrigerado em caixas térmicas.</p> <p>Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 7 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado de capacidade de até 20kg devidamente identificada com o peso. Embalados cada frango separadamente. As embalagens devem ser integras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras e furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, n de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Número de lote e demais dados do mesmo.</p>
FEIJÃO CAUBI	<p>Classe CAUBI, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p>Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, fechado e pesando até 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Fardo plástico, lacrado com até 30kg em cada.</p>
MACAXEIRA	<p>Frescas e lavadas isenta de enfermidade e material terroso, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	<p>Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg.</p> <p>Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 20kg.</p>
MELANCIA	<p>Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.</p>	<p>Embalagem primária: Cada unidade contendo cerca de 12 a 15 kg.</p>

		Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando.
OVO REGIONAL	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas.	Embalagem primária: Cubas de 30 unidades, resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 cubas total 360 ovos
PEPINO IN NATURA	Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 10kg.
PIMENTINHA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundárias: Acondicionadas em sacas, até 10kg.
POLPA DE FRUTA SABOR BACURI	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de acerola, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Transportada em caixas térmicas em caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
POLPA DE FRUTA SABOR CAJU	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de acerola, apresentando congelamento inferior a -15°C e	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg.

	validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Transportada em caixas térmicas em caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU	Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15°C e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação.	Embalagem primária: Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01kg, acondicionados em sacos plásticos de até 20kg. Transportada em caixas térmicas em caminhão refrigerado. Embalagem secundária: acondicionadas em caixas térmicas dentro de caminhão refrigerado.
REPOLHO	Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem primária: pesando aproximadamente 1kg. Embalagem secundária: Acondicionadas em basquetas de polietileno transportando até 20kg

PAMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimentação Escolar
CRN 7ª – 11158

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADES: CRECHE, PRÉ-ESCOLA E ENS. FUNDAMENTAL

ITEM	DESCRIÇÃO NÃO PERECÍVEIS	CENSO PERCPTA	TOTAL			TOTAL GERAL		TOTAL GERAL	
			ALUNOS	GERAL POR SEMANA	UNIDADE	POR MÊS	UNIDADE (40 SEMANAS)	UNIDADE	
1	AÇAFRÃO 100G	0,03	11889	390	PACOTE	780	PACOTE	7800	PACOTE
2	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	0,06	11889	750	KG	1500	KG	15000	KG
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 1KG	0,12	11889	1460	KG	2920	KG	29200	KG
4	AVEIA EM FLOCOS CX 200G	0,04	11889	480	CAIXA	960	CAIXA	9600	CAIXA
5	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 300G	0,32	11889	3850	PACOTE	7700	PACOTE	77000	PACOTE
6	CACAU EMPÓ 1KG	0,01	11889	177	KG	354	KG	3540	KG
7	CARNE BOVINA ISCAS SEM EM GORDURA DE 1ª 1KG	0,20	11889	2380	KG	4760	KG	47600	KG
8	CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA DE 1ª 1KG	0,20	11889	2380	KG	4760	KG	47600	KG
9	COMINHO 100G	0,02	11889	195	PACOTE	390	PACOTE	3900	PACOTE
10	COLORAU EM PÓ 100G	0,03	11889	390	PACOTE	780	PACOTE	7800	PACOTE
11	CREME DE LEITE 200ML	0,04	11889	505	CX	1010	CX	10100	CX
12	DENDÊ 200ML	0,00	11889	57	GARRAFA	114	GARRAFA	1140	GARRAFA
13	EXTRATO DE TOMATE 190	0,03	11889	410	SACHÊ	820	SACHÊ	8200	SACHÊ
14	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	0,03	11889	410	KG	820	KG	8200	KG
15	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 KG	0,07	11889	780	KG	1560	KG	15600	KG
16	FARINHA DE TAPIOCA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
17	FRANGO INTEIRO CAIPIRÃO	0,03	11889	300	KG	600	KG	6000	KG
18	FEIJÃO CAUBI 1 1KG	0,04	11889	500	KG	1000	KG	10000	KG
19	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 1KG	0,12	11889	1460	KG	2920	KG	29200	KG
20	FILÉ DE PEIXE	0,13	11889	1500	KG	3000	KG	30000	KG
21	IOGURTE SABORES BANDEJA C/6 540G	0,08	11889	1000	BANDEJA	2000	BANDEJA	20000	BANDEJA
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	0,22	11889	2650	PACOTE	5300	PACOTE	53000	PACOTE
23	LEITE DE COCO 500ML	0,03	11889	360	GARRAFA	720	GARRAFA	7200	GARRAFA
24	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	0,05	11889	540	PACOTE	1080	PACOTE	10800	PACOTE
25	MACARRÃO PARAFUSO 500G	0,10	11889	1240	PACOTE	2480	PACOTE	24800	PACOTE
26	MANGERICÃO DESIDRATADO 100G	0,03	11889	390	PACOTE	780	PACOTE	7800	PACOTE
27	MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA 500G	0,01	11889	78	PACOTE	156	PACOTE	1560	PACOTE
28	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML	0,02	11889	295	UNIDADE	590	UNIDADE	5900	UNIDADE
29	PÃO DE HAMBURGUER INTEGRAL 50G	1,00	11889	11889	UNIDADE	47556	UNIDADE	475560	UNIDADE
30	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 1KG	0,13	11889	1503	KG	3006	KG	30060	KG
31	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	0,07	11889	780	KG	1560	KG	15600	KG
32	TRIGUILHO 1KG	0,07	11889	780	KG	1560	KG	15600	KG
33	SAL REFINADO IODADO 1 KG	0,00	11889	39	KG	78	KG	780	KG
34	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML	0,02	11889	295	GARRAFA	590	GARRAFA	5900	GARRAFA
DESCRIÇÃO LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS									
35	ABÓBORA IN NATURA	0,03	11889	390	KG	780	KG	7800	KG
36	ALFACE IN NATURA MÇ 200g	0,07	11889	780	MAÇO	1560	MAÇO	15600	MAÇO
37	ALHO IN NATURA	0,00	11889	39	KG	78	KG	780	KG
38	BANANA PRATA IN NATURA	0,38	11889	4500	KG	9000	KG	90000	KG
39	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
40	BETERRABA IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
41	CARIRU IN NATURA MÇ 200g	0,08	11889	900	MAÇO	1800	MAÇO	18000	MAÇO
42	CEBOLA BRANCA IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
43	CEBOLINHA IN NATURA MÇ 200g	0,04	11889	450	MAÇO	900	MAÇO	9000	MAÇO
44	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
45	CHEIRO VERDE IN NATURA MÇ 200g	0,04	11889	450	MAÇO	900	MAÇO	9000	MAÇO
46	CHUCHU IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
47	COUVE IN NATURA MÇ 200g	0,04	11889	450	MAÇO	900	MAÇO	9000	MAÇO
48	LIMÃO IN NATURA	0,04	11889	500	KG	1000	KG	10000	KG
49	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	0,16	11889	1920	KG	3840	KG	38400	KG
50	MELANCIA IN NATURA	0,03	11889	354	KG	708	KG	7080	KG
51	OVO REGIONAL	1,18	11889	14040	UNIDADE	28080	UNIDADE	280800	UNIDADE
52	PIMENTINHA IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
53	PEPINO IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
54	POLPA DE ACEROLA IN NATURA	0,08	11889	960	KG	1920	KG	19200	KG
55	POLPA DE AÇÁI IN NATURA	0,13	11889	1510	KG	3020	KG	30200	KG
56	POLPA DE BACURI IN NATURA	0,08	11889	960	KG	1920	KG	19200	KG
57	POLPA DE CAJU IN NATURA	0,08	11889	960	KG	1920	KG	19200	KG
58	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA	0,08	11889	960	KG	1920	KG	19200	KG
59	POLPA DE GOIABA IN NATURA	0,08	11889	960	KG	1920	KG	19200	KG
60	REPOLHO BRANCO IN NATURA	0,04	11889	450	KG	900	KG	9000	KG
61	TANGERINA IN NATURA	0,11	11889	1260	KG	2520	KG	25200	KG
62	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	0,09	11889	1020	KG	2040	KG	20400	KG
63	GOIABA IN NATURA	0,16	11889	1920	KG	3840	KG	38400	KG
64	MACAXEIRA IN NATURA	0,08	11889	900	KG	1800	KG	18000	KG