



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DIRETORIA ADMINISTRATIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TERMO DE REFERÊNCIA – AGRICULTURA FAMILIAR



1. DO OBJETO

Constitui objeto desta Chamada Pública a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR para atendimento do ano letivo de 2023, nos termos da **Lei n.º11.947 de 16/07/2009 e Resolução n.º 06 do FNDE, de 08 de maio de 2020.**

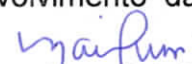
2. JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é direito dos alunos e deve ser promovida e incentivada, com o fornecimento de alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947 trouxe novos avanços para o PNAE e a garantia de que 30% (trinta por cento) dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

A compra institucional da agricultura familiar é uma das diretrizes do PNAE, conforme o Art. 5º da Resolução nº 06, que fala do apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local. De acordo com o Artigo 29, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE da agricultura familiar poderá ocorrer por dispensa de licitação, através de Chamada Pública, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos Arts. 29 e 49 da Resolução nº 06/2020.

A Chamada Pública consiste em um instrumento de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar que respeita a lógica de organização e produção dos agricultores familiares, pois valoriza a produção familiar mais próxima de quem consome o produto que, neste caso, são os escolares. Assim como fortalece o desenvolvimento da agricultura familiar local e facilita o acesso aos mercados institucionais.


Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

O encontro da Alimentação Escolar com a agricultura familiar é uma estratégia de educação alimentar e nutricional e contribui para o desenvolvimento local sustentável, atendendo as necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade aos escolares.



3. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

Devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF), salvo os produtos isentos de certificação.

4. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE, RECEBIMENTO e EMBALAGEM.



4.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme programação de entrega expedida pelo Setor de Alimentação Escolar. Os locais de entrega serão:

4.1.1. Escolas municipais localizadas na sede do município e no distrito de Miritituba.

4.1.2. No depósito do Setor de Alimentação Escolar.

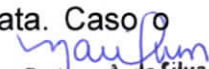
4.1.4. Em outra escola que for autorizado pelo setor de Alimentação Escolar, mediante combinado com os agricultores.

4.2. As entregas deverão ser nas datas e horários estabelecidos, conforme programação. Não deverá ser feita entrega às quintas e sexta-feira, nas vésperas de feriados, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola. É terminantemente proibida a entrega aos sábados e domingos.

4.3. O cronograma de entrega poderá ser modificado ao longo da vigência do contrato, por determinação do Setor de Alimentação Escolar, por motivos de adequação do recebimento e por parte dos agricultores, mediante justificativa ao setor. Esta justificativa deverá ser apresentada em tempo hábil para que se tome as devidas providências para não prejudicar as escolas. Entende-se por tempo hábil no momento do recebimento de sua programação de entrega.

4.4. As entregas serão feitas semanalmente, quinzenalmente e mensalmente conforme descrição de cada produto e nas quantidades necessárias, obedecendo a cronograma de fornecimento, salvo intempéries de produção e mudanças climáticas, conforme determinação do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

4.4.1 Os produtos que não forem entregues na data especificada, cujo agricultor não apresentar justificativa plausível em tempo hábil, não serão aceitas em outra data. Caso o


Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

agricultor compareça ao setor em outra data com o produto em mãos, não será aceito pelo setor, salvo autorização do responsável. Entende-se por tempo hábil, 1(uma) semana antes da data prevista de entrega.



4.5 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que seja autorizado pelo técnico responsável\RT.

4.6 Quando os produtos não atenderem as especificações de qualidade da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência deverão ser substituídos no prazo de 24h, contados do recebimento provisório da contratante.

4.7 Se não for atendido o prazo determinado no item 7.6 a contratante expedirá um TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO somente dos produtos que atenderam as especificações e condições da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência.



4.8 Não serão aceitas mercadorias embaladas em caixas de madeira e em cestas de palha.

4.9 Os produtos **ALFACE, COUVE, CEBOLINHA, PIMENTA DE CHEIRO, PIMENTÃO, MAXIXE, QUIABO, PEPINO, ABACAXI, LARANJA, MILHO VERDE, POLPA DE FRUTA, PÃO CASEIRO HOT DOG, TANGERINA, PIMENTÃO, TOMATE, REPOLHO** deverão ser entregues diretamente nas escolas municipais, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.10. Os demais produtos serão recebidos no depósito do Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Secretaria Municipal de Educação - End: Trav. 15 de agosto, nº 169, Comércio, Itaituba/PA.


4.11. O Horário para entrega dos produtos deve ser de 08h às 12h, salvo autorização explícita do Setor e/ou de pessoa responsável da escola.

4.12. A programação de entrega será elaborada conforme as informações de fornecimento de cada projeto de venda. O setor de alimentação escolar poderá modificar o cronograma de entrega a qualquer tempo para adequações às necessidades do setor e por solicitação do agricultor familiar.

4.13. O setor de alimentação escolar poderá emitir termo de notificação para o agricultor que não cumpriu com a sua entrega dentro do MÊS e DATA determinados sem apresentar justificativa, em tempo hábil ao setor.

4.14. Os gêneros alimentícios deverão ser embalados:

- Farinha: embalagem unitária de um quilo.
- Cheiro verde, couve, alface: embalagem unitária, em sacos plásticos transparentes.


Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN - 1428/7



- Pimenta de cheiro, pimentão, quiabo, maxixe: em sacolas tipo "rede".
- Abóbora em sacos de fibra.
- Bananas, abacaxi, melancia, pepino, repolho, tangerina, tomate, : em caixas plásticas.
- Milho verde, laranja: em sacos de fibra.
- Colorau: embalagem unitária de 100g.

POLPA DE FRUTA E MACAXEIRA:

- Entregue em temperatura de congelamento. Deverá ter aspecto firme e cor característica.
- O transporte deverá ser em veículo refrigerado Ou caixa térmica que seja adequada à conservação da temperatura de congelamento. E o responsável pela entrega deverá estar uniformizado e limpo
- A embalagem primária deverá ser unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo indicando data de fabricação e de validade e registro no órgão competente.
- A escola fará conferência do produto no local de recebimento, com total autonomia para devolução caso o produto não atenda as especificações de qualidade.
- O fornecedor deverá fazer substituição da mercadoria devolvida no prazo de 24h.
- Os sabores da polpa de fruta deverão seguir o planejamento do cronograma de fornecimento, salvo exceções solicitadas pelo Setor de Alimentação Escolar ou comunicadas previamente pelo fornecedor no momento do recebimento do pedido.



5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES

5.1 O produtor e suas organizações comprometem-se a fornecer os gêneros alimentícios, conforme o disposto na **PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** deste termo de referência.

5.2 O produtor se compromete a entregar os produtos em suas quantidades determinadas pelo Setor de Alimentação Escolar conforme o **CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO**, onde estabelece a necessidade do produto em cada mês.

5.3 O produtor se compromete a fornecer somente o que produz.

5.4. O produtor se responsabiliza a fornecer os produtos que constam em seu projeto de venda e nas quantidades que tem capacidade de fornecer.

5.5. Caso, no decorrer da execução do Contrato, o agricultor não conseguir entregar seus produtos contratados, por fatores que independem de sua vontade, como período sazonal, condições climáticas, poderá apresentar justificativa oficial junto ao setor de alimentação escolar em tempo hábil para evitar prejuízos aos escolares. Entende-se por tempo hábil, 48h antes da entrega da sua programação.

Barbara A. da Silva
Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 142817

6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

6.1. A Secretaria Municipal de Educação, através de técnico \ RT \ QT, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos recebidos no depósito do Setor de Alimentação Escolar, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade). Os materiais serão inspecionados (qualitativa e quantitativamente) na hora da entrega.

6.2. Não obstante, a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, sendo indicada para exercer a fiscalização o Nutricionista Responsável Técnico da Alimentação Escolar.

6.3. Também fica estipulado a fiscalização do local de produção pelo Nutricionista/RT e/ou Conselho Municipal de Alimentação Escolar, para verificação in loco de comprovação de produção do agricultor e/ou empreendedor familiar rural.

6.3.1 Caso seja verificado e comprovado após visita que o agricultor e/ou empreendedor familiar rural não produz o que fornece, será imediatamente solicitado cancelamento de contrato e emitido notificação, em virtude de não atender as exigências que os produtos fornecidos são de produção própria.


7. AMOSTRAS

7.1. Cada agricultor deverá trazer no dia da abertura da Chamada Pública uma amostra do produto que irá fornecer para a devida análise e aprovação.

7.2. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta. Salvo amostras de produtos que não se encontram em período de produção, estão isentas de apresentação.

7.3 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em ata da sessão de abertura da Chamada Pública.

8. Esta pauta de gêneros alimentícios tem previsibilidade de atendimento para 365 dias.


Mariane Bárbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN-14287

Nutricionista / RT – Alimentação Escolar

Itaituba – Pará, 29 de novembro de 2022.





8. Pauta de gêneros alimentícios com as especificações técnicas e quantidade dos alimentos a serem adquiridos pelo programa de alimentação escolar.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	TOTAL GERAL	PNAE FUND	PNAE EJA	PNAE PRÉ-ESCOLA	PNAE CRECHE	PNAE IND
1	ABÓBORA MADURA , com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Embalagem: sacos de fibra. Entrega: mensal, de março a novembro.	QUILO	8.100	5.500	600	1.200	700	100
2	ABACAXI , fruto de tamanho médio, apresentando grau de maturação no estado "de vez" (para amadurecer), com a coroa, que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: caixas plásticas. Entrega prevista para o mês de SETEMBRO, diretamente nas escolas, salvo intempéries de produção.	UND	930	100	200	400	200	30
3	ALFACE , tamanho grande, coloração uniforme, com folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Embalagem: unitária, em saco plástico transparente. Entrega: semanal diretamente nas escolas, de março a novembro.	MÇ	13.700	9.400	1.200	1.900	1.100	100
4	BANANA PRATA , de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg. Entrega prevista para os meses de: março, abril, maio, agosto, outubro e novembro.	QUILO	13.960	9.900	1.000	1.900	1.000	160
5	BANANA PACOVAN , de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg. Entrega mensal.	QUILO	8.180	4.480	1.000	1.800	800	100
6	BISCOITO DE POLVILHO , 100% natural, de produção própria e local. Ingredientes: polvilho, leite, óleo vegetal, sal e ovos. Pacotes individuais de 100g. Entrega mensal, de abril a novembro.	PACOTE	6.300	*	*	4.000	2.300	*



Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7



7	CHEIRO VERDE , hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha. Embalagem: unitária, em sacos plásticos. Entrega: quinzenal diretamente nas escolas, de março a novembro.	MÇ	23.200	17.000	1.000	3.700	1.000	500
8	COLORAU , 100% natural, de produção própria e local. Ingredientes: urucum moído, óleo vegetal, pó de tapioca ou arroz. Validade de 180 dias. Peso unitário de 100g. Entrega mensal, de março a novembro.	PACOTE	6.500	5.020	400	600	380	100
9	COUVE , folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Embalagem: unitária, em sacos plásticos. Entrega: quinzenal diretamente nas escolas, de março a novembro.	MÇ	22.700	17.000	1.000	3.500	1.000	200
10	FARINHA DE MANDIOCA , da região, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação de rótulo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Entrega: mensal, de março a novembro.	QUILO	10.470	7.790	800	1.200	600	80
11	FARINHA DE TAPIOCA , torrada, de 1ª qualidade, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades e materiais estranhos, seca, branca, com identificação de rótulo peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem individual de 1kg.	QUILO	2.960	1.800	500	600	*	60
12	LARANJA , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas de fibra. Entrega prevista para o mês de MAIO, JUNHO, OUTUBRO E NOVEMBRO, diretamente nas escolas, salvo intempéries de produção.	UND	64.700	42.000	4.500	12.000	6.000	200



Barbara A. da Silva
#diane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

13	MAXIXE , fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede". Entrega: mensal, de março a novembro.	QUILO	920	580	100	160	60	
14	MACAXEIRA CONGELADA DESCASCADA , Selecionada, descascada, higienizada, congelada e embalada à vácuo com etiqueta contendo peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagens de 1Kg. Entrega: mensal, de março a novembro.	QUILO	8.250	5.330	830	1.440	550	100
15	MILHO VERDE , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Debastado pelo menos 60%. Embalagem: sacolas de fibra. Entrega prevista para o mês de JUNHO.	UND	20.975	14.800	1.600	3.000	1.500	75
16	MELANCIA , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas de fibra. Entrega prevista para o mês de SETEMBRO E/OU, OUTUBRO, salvo intempéries de produção.	QUILO	7.360	5.300	350	1.100	550	60
17	PÃO CASEIRO TIPO HOT DOG , 100% natural, de produção própria e local. Ingredientes: trigo, óleo, açúcar, sal e fermento. Considera-se a quantidade de açúcar adicionado somente para fermentação da massa. Peso unitário de 50g. Entrega mensal, de abril a novembro, diretamente nas escolas.	QUILO	1.600	*	*	1.000	600	*
18	PEPINO , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas tipo "rede". Entrega: semanal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	6.780	5.000	600	700	400	80
19	PIMENTÃO , fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede". Entrega: quinzenal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	1.920	1.200	200	300	200	20



Mariane Barbara A. da Silva
 Nutricionista RT
 CRN- 1428/7



20	PIMENTA DE CHEIRO , fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede". Entrega: quinzenal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	1.920	1.200	200	300	200	
21	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA , pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação. Entrega: mensal diretamente nas escolas.	QUILO	1.140	800	90	200	*	50
22	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA , pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação.. Entrega: mensal diretamente nas escolas, conforme solicitação de sabor.	QUILO	7.040	4.500	1.300	1.200	*	40
23	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CUPUAÇU , pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação. Entrega: mensal diretamente nas escolas, conforme solicitação de sabor.	QUILO	910	800	90	*	*	20



Mariane Barbara A. da Silva
Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7



24	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI , pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação. Entrega: mensal diretamente nas escolas, conforme solicitação de sabor.	QUILO	1.100	800	90	200	*	10
25	QUIABO , fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede". Entrega: mensal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	920	580	100	160	60	20
26	REPOLHO BRANCO , tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme livres de terra nas folhas externas. Embalagem: caixa de papelão. Entrega: mensal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	700	*	*	400	300	*
27	TANGERINA , fruto característico, extra AA, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: caixa de papelão. Entrega: no mês de produção (uma única entrega) diretamente nas escolas.	UNIDA DE	4.700	*	*	3.200	1.500	*
28	TOMATE , fruto característico, extra AA, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: caixa de papelão. Entrega: mensal diretamente nas escolas, de março a novembro.	QUILO	7.500	4.200	1.200	1100	800	200



Barbara A. da Silva
Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	MAR	ABR	MAI	JUN	AGO	SET	OUT	NOV	FEV	MAR	
1	ABÓBORA MADURA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	ABACAXI	*	*	*	*	*	X	*	*	*	*	
3	ALFACE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	BANANA PRATA,	X	X	X	*	X	*	X	X	X	X	
5	BANANA PACOVAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	BISCOITO DE POVILHO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	CHEIRO VERDE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	COUVE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	FARINHA DE MANDIOCA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	FARINHA DE TAPIOCA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	LARANJA	*	*	X	X	*	*	X	X	X	X	
12	MAXIXE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	MACAXEIRA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	MILHO VERDE	*	*	*	X	*	*	*	*	*	*	
15	MELANCIA	*	*	*	*	*	X	X	*	*	*	
16	PÃO CASEIRO TIPO HOT DOG	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
17	PEPINO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
18	PIMENTÃO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
19	PIMENTA DE CHEIRO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
20	POLPA DE FRUTA	SABORES CONFORME CRONOGRAMA APRESENTADO DE PRODUÇÃO										
21	QUIABO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
22	REPOLHO	CONFORME CRONOGRAMA APRESENTADO DE PRODUÇÃO										
23	TANGERINA	CONFORME CRONOGRAMA APRESENTADO DE PRODUÇÃO										
24	TOMATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	




 Mariane Barbara A. da Silveira
 Nutricionista RT
 CRN 14268
 Fís. 18
 Rúbrica

