CIMASP

ANEXO
QUANTIDADE PER CAPITA DE ALIMENTOS NAS PREPARAÇÕES

ITEM	GÊNEROS	PER CAPTA BRUTO (KG)		
		FUNDAMENTAL	EJA	ED. INF
1	ABACATE KG	0,060	0,000	0,040
2	ABOBORA KG	0,040	0,040	0,030
3	ABOBRINHA KG	0,040	0,040	0,030
4	AÇAÍ POLPA KG	0,050	0,000	0,040
5	AÇUCAR KG	0,010	0,000	0,005
6	AGRIÃO MAÇO 300G	0,040	0,040	0,030
7	AIPIM KG	0,060	0,040	0,050
8	ALFACE 300G	0,040	0,040	0,030
9	ALHO KG	0,005	0,005	0,005
10	AMEIXA 60G	1,000	1,000	1,000
11	AMIDO DE MILHO PCT 500G	0,010	0,010	0,010
12	ARROZ BRANCO PCT 5 KG	0,000	0,000	0,020
13	ARROZ PARBOILIZADO PCT 5 KG	0,045	0,060	0,000
14	AVEIA KG	0,030	0,010	0,020
15	AZEITE GRF 500 ML	0,001	0,001	0,001
16	BANANA PRATA 120G	1,000	1,000	1,000
17	BATATA DOCE KG	0,060	0,040	0,050
18	BATATA COMUM KG	0,040	0,040	0,030
19	BATATA PALHA KG	0,015	0,020	0,000
20	BISCOITO DOCE PCT 200G	0,045	0,000	0,000
21	BISCOITO POVILHO DOCE PCT 100G	0,000	0,000	0,015
22	BISCOITO POVILHO SALGADO PCT 100G	0,000	0,000	0,015
23	BISCOITO SALGADO PCT 200G	0,045	0,000	0,000
24	BOLO SEM COBERTURA E SEM RECHEIO 40G	1,000	1,000	0,000
25	BRÓCOLIS UNIDADE 1KG	0,040	0,040	0,030
26	CAFÉ 500G	0,005	0,000	0,000
27	CANELA 50g	0,0005	0,0000	0,0005
28	CARNE BOVINA FÍGADO KG	0,120	0,150	0,100
29	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA KG	0,120	0,150	0,100
30	CARNE BOVINA PATINHO KG	0,120	0,150	0,100
31	CEBOLA KG	0,020	0,020	0,020
32	CENOURA KG	0,040	0,040	0,030
33	CEREAL SEM AÇUCAR KG	0,040	0,000	0,020
34	CHEIRO VERDE MAÇO 100G	0,001	0,001	0,001
35	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU KG	0,020	0,000	0,000
36	COENTRO MAÇO 100G	0,001	0,001	0,001
37	COLORAU PCT 100G	0,0001	0,0001	0,0001
38	COUVE FLOR KG	0,045	0,045	0,035
39	COUVE MANTEIGA MAÇO 300G	0,040	0,040	0,030
40	EXTRATO DE TOMATE	0,005	0,005	0,000
41	FARINHA DE MANDIOCA KG	0,030	0,040	0,020
42	FEIJÃO CARIOCA KG	0,025	0,035	0,015
43	FEIJÃO PRETO KG	0,040	0,060	0,025
44	FEIJÃO VERMELHO KG	0,040	0,060	0,025
45	FILÉ DE LOMBO SUÍNO	0,120	0,150	0,100
46	FILE DE PEIXE LINGUADO KG	0,150	0,180	0,100
47	FUBÁ DE MILHO KG	0,030	0,010	0,020
48	HORTELÃ MAÇO 100G	0,001	0,001	0,001

49	INHAME KG	0,040	0,040	0,040
50	IOGURTE NATURAL 900 G	0,000	0,000	0,100
51	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO 900 G	0,150	0,000	0,000
52	LARANJA LIMA 120G	0,000	0,000	1,000
53	LARANJA PERA 120	1,000	1,000	0,000
54	LEITE EM PÓ PCT 400G	0,030	0,020	0,020
55	LENTILHA PCT 500G	0,030	0,030	0,020
56	LIMÃO KG	0,005	0,005	0,003
57	LOURO EM FOLHA PCT 5G	0,0001	0,0001	0,0001
58	MAÇA 120G	1,000	1,000	1,000
59	MACARRÃO AVE MARIA PCT 500G	0,000	0,000	0,035
60	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	0,045	0,060	0,035
61	MACARRÃO PARAFUSO PCT 500G	0,045	0,060	0,035
62	MAMÃO FORMOSA KG	0,120	0,120	0,100
63	MANGA PALMER KG	0,120	0,120	0,100
64	MANTEIGA 500G	0,000	0,000	0,010
65	MARGARINA 500G	0,015	0,010	0,000
66	MELANCIA KG	0,120	0,120	0,100
67	MELÃO KG	0,120	0,120	0,100
68	MILHO DE CANJICA PCT 500G	0,040	0,000	0,030
69	MILHO ESPIGA KG	0,120	0,120	0,100
70	MILHO PARA PIPOCA PCT 500G	0,010	0,000	0,000
71	OLEO GF 900ML	0,001	0,001	0,001
72	OREGANO PCT 10G	0,0001	0,0001	0,0001
73	OVO DZ	1,000	1,000	1,000
74	PÃO UND DE 50G	1,000	0,000	1,000
75	PEITO DE FRANGO S/OSSO KG	0,120	0,150	0,100
76	PEPINO KG	0,040	0,040	0,030
77	PERA 120G	1,000	1,000	1,000
78	QUEIJO MINAS KG	0,040	0,000	0,030
79	QUIABO KG	0,030	0,030	0,020
80	REPOLHO KG	0,040	0,040	0,030
81	REQUEIJÃO BISNAGA PCT 1KG	0,020	0,000	0,015
82	SAL KG	0,001	0,001	0,001
83	SALSICHA KG	0,050	0,000	0,000
84	SUCO DE GOIABA POLPA KG	0,070	0,000	0,050
85	SUCO DE MANGA POLPA KG	0,070	0,000	0,050
86	SUCO DE UVA INTEGRAL LITRO	0,150	0,000	0,100
87	TANGERINA 120G	1,000	1,000	1,000
88	TOMATE KG	0,030	0,030	0,060
89	TORRADA PCT 142G	0,045	0,000	0,000
90	VAGEM MANTEIGA KG	0,040	0,040	0,030
91	VINAGRE GF 750ML	0,002	0,002	0,002

Se houver interesse em acrescentar outros gêneros alimentícios além dos listados no Anexo IV, durante a fase de execução, os mesmos deverão ser encaminhados para análise das nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, justificando os motivos da introdução destes alimentos;