



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA CHAMADA PÚBLICA DE 2024

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da realização desta chamada pública dar-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelecido na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Buscando conciliar uma alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável regional, O FNDE por meio do PNAE, encontrou como mecanismos, dar prioridade a compra de produtos produzidos pela agricultura familiar em nosso país, e em consonância com esse objetivo que esta Entidade Executora procurou verificar quais seriam os produtos potencializados na região, em consulta à EMATER, e direcionará no mínimo 30% do orçamento à alimentação escolar do FNDE para a chamada pública 01/2024 (PNAE).

Assim, nota-se a importância das aquisições destes produtos, para atender a alimentação de nossos alunos, bem como para promover o desenvolvimento sustentável da região de Tenente Laurentino Cruz/RN. Logo, a não aquisição destes produtos prejudicará a qualidade da alimentação dos discentes, além de poder prejudicar o desenvolvimento regional da agricultura familiar, principalmente de nossa região que carece destes incentivos.

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

2.1 PARA A REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA:

- Far-se-á necessário que se adote todos os critérios elencados na seção II da Resolução nº 6 de maio de 2020, referente a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Onde dentre outras colocações, traz em seu Art. 23 que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

- E em seu Art. 29, ressalta que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do



Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações e que se deve priorizar os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

- Será importante que previamente à abertura da chamada pública seja realizada audiência pública aberta à participação de todos os interessados com o objetivo de coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar.

- Além destas colocações, a seção II aborda ainda outras informações com relação à pesquisa de preço e os critérios de seleção dos projetos de vendas. Assim, é de fundamental importância que se siga todas as suas orientações, as quais poderão ser observadas na íntegra pelo site: <https://www.fn-de.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>.

2.2 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

2.2.1 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura –SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

2.2.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia 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, SEIPOA/RN).

2.2.3 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.



- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF E SEIPOA/RN) quando couber.
- Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

2.3 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

2.3.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Lauro Cruz/RN
Escola Municipal São Francisco	Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Lauro Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Lauro Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Lauro Cruz/RN

2.3.2 A Secretaria Municipal de Educação, com base na pauta de compra elaborada pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE, a qual deverá constar a identificação deste profissional, através de seu carimbo e assinatura, fornecerá um cronograma de entrega.

2.3.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifruti - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,

2.3.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, bem como algum ajuste que se fizer necessário quanto aos horários de recebimento dos gêneros.

2.3.5 Caso necessário alguma alteração de que se trata o item 3.4 deste termo de referência, os fornecedores serão comunicados com antecedência de até 72 horas e os mesmos poderão interpor recursos, os quais deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada na Avenida Manuel Nascimento, Nº 828.



3- LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES

Não foi verificada mais de uma forma de atendimento da necessidade de mercado, considerando que o meio hoje utilizado vem atendendo a necessidade desta secretaria.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

A solução adotada se baseia na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando toda a aplicação de legislação específica ao programa, dentre elas:

- Lei 11.947/2009, de 16 de junho de 2009: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994;
- Decreto nº 8.473/2015, de 22 de junho de 2015: estabelece, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006;
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Calculou-se o quantitativo de alimentos com base na demanda de alunos em período regular de atividades acadêmicas presenciais, levando em consideração os dias letivos e o mesmo per capita utilizado normalmente na elaboração dos cardápios presenciais, conforme pode ser observado no anexo1 referente a memória dos cálculos para estimativas das quantidades.

Tabela 1- Planilha de Gêneros Alimentícios para chamada pública da Agricultura Familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Item	Descrição	UNIDA DE	TOTA L
1.	ACEROLA: com características íntegras; de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação; transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	339
2.	ALFACE AMERICANO - Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	254
3.	BATATA DOCE - Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	1585
4.	BEBIDA LÁCTEA –bebida fermentada com polpa de frutas, sem adição de açúcar. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalados em 1 litro contendo data de fabricação, validade, ingredientes e valor nutricional do produto. Deve apresentar selo de qualidade do ministério de agricultura.	LITRO	794
5.	BOLACHA DE LEITE – Bolacha tipo caseira a base de leite de vaca, farinha de trigo, manteiga, açúcar, produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem com no mínimo 400 g contendo, nome do fabricante, endereço, data de fabricação e validade, apresentando 10 unidades de biscoito por embalagem.	PCT (10 UND/C ADA)	1266
6.	BOLO DE MACAXEIRA - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.	KG	550



7.	BOLO DE OVOS - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.	KG	530
8.	CEBOLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	kg	380
9.	CEBOLINHA VERDE - Fresca, colheita recente, tamanho uniforme, molhos com peso médio de 100 gramas devidamente higienizados, embalada e acondicionada em engradados vazados ou similares. Características organolépticas mantidas.	MAÇO	280
10.	COENTRO -1ª qualidade e tamanho médio. Hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	984
11.	MACAXEIRA - Tipo branca, de 1ª qualidade para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, com casca inteira, sem rupturas, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos.	KG	1585
12.	MAMÃO - formoso médio, "fruta in natura", novo, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Transportados em monoblocos plásticos e limpos.	KG	955
13.	MANTEIGA DA TERRA - Com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas, acondicionados em embalagem de 500 ml. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM).	GARRAFAS (500 ML)	21
14.	MARACUJÁ IN NATURA - 1ª qualidade. Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e	KG	318



	firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.		
15.	MELANCIA – 1ª qualidade -Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	1364
16.	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	253
17.	POLPA DE ACEROLA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	169
18.	POLPA DE GOIABA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	254
19.	POLPA DE GRAVIOLA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	254
20.	POLPA DE MANGA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	169



6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR:

A estimativa do valor da contratação é de R\$: 50.038,22 (cinquenta mil, trinta e oito reais e vinte e dois centavos), sendo esta estimativa obtida por meio de gastos com a chamada pública ainda vigente neste ano de 2023 (Chamada pública 001/2023 – registro da despesa: 17/2023), até a data desta formalização da demanda. Logo, para a chamada pública de 2024, poderá incorrer em um custo menor ou maior a este.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

De acordo com § 1º do Art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, pois não tem como receber os produtos de uma só vez, devido a locais de armazenamento e, também, porque não é o objetivo principal da Chamada Pública, pelo contrário, é receber produtos frescos e de qualidade, sem conservantes e fomentando ao desenvolvimento sustentável local.

A compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra força maior que atrapalhe o andamento normal do processo. Sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Está sendo levada em consideração que anualmente se realiza chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, e que por tantos os itens que serão fornecidos pelos agricultores familiares corresponde a uma contratação correlata.

9 - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO

A presente demanda não está prevista no PCA, considerando que este instrumento será realizado pela primeira vez, apenas para as contratações de 2024.



10 - RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

O resultados pretendidos com esta compra, é oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, e assim cumprir como o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que é o de “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo” (BRASIL, 2009).

Espera-se ainda, adquirir produtos naturais, frescos e/ou minimamente processados, produzidos localmente e/ou na microrregião de Tenente Laurentino Cruz/RN, distribuindo renda às famílias de produtores rurais e fornecendo produtos de qualidade comprovada para a alimentação escolar.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

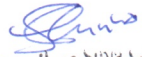

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Onde de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.



13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após análise do levantamento de mercado e da estimativa do custo para licitação da alimentação escolar, o setor de planejamento de licitações da Entidade Executora (prefeitura) poderá confirmar o posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Tenente Laurentino Cruz, 31 de outubro de 2023

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
 Lizailma Silva Cunha Nutricionista CRN 6/12095	 Maria Verônica de Oliveira Souza Secretária Municipal de Educação e Cultura Portaria nº 06/2021 Maria Verônica de Oliveira Souza Secretária Municipal de Educação CPF:033.671.044-50

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

=>CALCULANDO AS QUANTIDADES DE PER CAPITAS

Per capita significa a quantidade de alimento cru por aluno e está descrito ao lado de cada ingrediente da preparação. Para calcular deverá ser multiplicado o per capita de cada ingrediente pelo número de alunos e pela frequência que o alimento vai ser ofertado.

EXEMPLO

COENTRO

Um maço de COENTRO equivale a 100 g, assim $1\text{g de coentro} \times 1009 \text{ alunos} = 1009 \text{ g de coentro} \div 100\text{g} = 10 \text{ molhos no dia em que for ser utilizado} \times 192 \text{ (a frequência em que esse alimento será utilizado no decorrer de 12 meses)} = 1937 \text{ molhos}$.

=>MEDIDAS

1 kg = 1000 g

1 Litro = 1000 ml

1 maço de Alface = 400 g

1 maço de cebolinha = 100 g

1 maço de coentro = 100 g

1 unidade de Manteiga da terra = 500 g

1 pacote de bolacha de leite = contém 10 unidades

Assim, para o cálculo da estimativa da quantidade de alimentos a serem licitados, utilizou-se o per capita do alimento multiplicado pelo número de alunos, depois se dividiu esse valor pela gramatura de alimentos (unidade do alimento), e posteriormente multiplicou-se pela frequência estimada de uso desse alimento durante um período de 200 dias do ano letivo. Esse procedimento foi realizado para cada grupo de faixa etária e modalidade de ensino.

Anexo 1 – memória de cálculo para estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem licitados.

	CRECHE	PRÉ-ESCOLA	FUNDAMENTAL		EIA	CRECHE+BERÇÁRIO	PRÉ-ESCOLA	FUNDAMENTAL		EIA	Per capita total/dia	UND de medida	QT/dia	vezes/200 dias letivos	QT/ANO LETIVO
			PER CAPTA	FUNDAMENTAL				PER CAPTA * TOTAL DE ALUNOS(MODALIDADE DE ENSINO)	FUNDAMENTAL						
BOLACHA DE LEITE (500G)	-	-	50	100	100	165	176	852	207		63300 ÷ 500	127	10	1266	
BOLO DE OVOS (KG)	-	-	100	100	-	-	-	42600	20700		105900 ÷ 1000	106	5	530	
BOLO MACAXEIRA (KG)	-	-	100	120	-	-	-	85200	24840		110040 ÷ 1000	110	5	550	
AGEROLA (KG)	-	-	40	40	-	-	-	34080	8280		42360 ÷ 1000	42	8	339	
MARACUJÁ (KG)	-	-	30	30	-	-	-	25560	6210		31770 ÷ 1000	32	10	318	
POLPA DE GOIABA(KG)	-	-	40	40	-	-	-	34080	8280		42360 ÷ 1000	42	6	254	
POLPA DE GRAVIOLA(KG)	-	-	40	40	-	-	-	34080	8280		42360 ÷ 1000	42	6	254	
POLPA DE MANGA(KG)	-	-	40	40	-	-	-	34080	8280		42360 ÷ 1000	42	4	169	
POLPA DE AGEROLA	-	-	40	40	-	-	-	34080	8280		42360 ÷ 1000	42	4	169	
BATATA DOCE	40	40	60	70	6600	7040	51120	14490		79250 ÷ 1000	79	20	1585		
MACAXEIRA	40	40	60	70	6600	7040	51120	14490		79250 ÷ 1000	79	20	1585		
MAMÃO	70	70	0	0	11550	12320	0	0		23870 ÷ 1000	24	40	955		
MELANCIA	100	100	0	0	16500	17600	0	0		34100 ÷ 1000	34	40	1364		
CEBOLA	5	6	7	8	825	1056	5964	1656		9501 ÷ 1000	10	40	380		
PIMENTÃO	3	3	5	5	495	528	4260	1035		6318 ÷ 1000	6	40	253		
COENTRO	1	1	2	2	165	176	1704	414		2459 ÷ 100	25	40	984		
CEBOLINHA	0,5	0,5	0,5	0,5	82,5	88	426	103,5		700 ÷ 100	7	40	280		
ALFACE	0	0	8	8	0	0	6816	1656		8472 ÷ 400	8	30	254		
BEBIDA LÁCTEA	0	0	150	150	0	0	127800	31050		158850 ÷ 1000	159	5	794		
MANTEIGA DA TERRA	0	0	2	2	0	0	1704	414		2118 ÷ 500	4	5	21		