

41	Polpa de Fruta (Acerola)	Kg	2 c
42	Polpa de Fruta (Cupuaçu)	Kg	NT 11 c
43	Polpa de Fruta (Goiaba)	Kg	NT 11 c
44	Polpa de Fruta (Graviola)	Kg	8 c
45	Polpa de Fruta (Maracujá)	Kg	NT 19 c
46	Polpa de Fruta (Taperebá)	Kg	11 c
47	Sal Refinado	Kg	2 c
48	Seleto de legumes	Lata 200g	38 c
49	Torrada	Pacote 160 g	12
50	Vinagre de vinho Branco ou Tinto	Garrafa 500 ml	25

Ver c  
+ bays

### HORTIFRUTIGRANJEIROS

Itens	Generos Alimentícios	Unidade	Quantidade
01	Abacate	Kg	2
02	Abóbora	Kg	34
03	Alface	Maço	14
04	Alho	Kg	2
05	Banana maçã ou prata	Kg	2
06	Banana Pacovã	Kg	2
07	Batata	Kg	47
08	Beterraba	Kg	13
09	Cebola	Kg	28
10	Cebolinha	Maço	53
11	Cenoura	Kg	56
12	Cheiro verde	Maço	53
13	Couve	Maço	84
14	Ovos de Galinha	Forma	11
15	Limão Regional	Kg	2
16	Pepino	Kg	8
17	Tomate	Kg	45
18	Abacate	Kg	2
19	Abóbora	Kg	34

### PROTEINAS

Itens	Generos Alimentícios	Unidade	Quantidade
01	Carne Bovina (bife do vazio)	Kg	61
02	Carne Bovina (Bisteca)	Kg	NT 8
03	Carne Bovina (Coxão mole)	Kg	NT 8
04	Carne Bovina Moída	Kg	23
05	Carne Bovina (Músculo)	Kg	NT 8
06	Carne de charque	Kg	16-15
07	Carne de Hambúrguer	Kg	2
08	Frango Inteiro Congelado	Kg	114
09	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	Kg	NT 11
10	Filet de Peixe	Kg	11
11	Linguiça tipo Calabresa	Kg	1
12	Peito de Frango	Kg	NT 8
13	Peixe Inteiro com escama	Kg	15
14	Presunto	Kg	2
15	Queijo Mozzarella	Kg	3

Ver c  
ou alito  
peixe  
carne  
15

Recebido:  
11/09/2018  
Pete