

CRAS SANTA BÁRBARA SCFV - CRONOGRAMA SEMANAL DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PADARIA 2016

[illegible]

Fermento químico para bolos (lata de 0.100Kg)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Frango (coxa e sobre coxa)(kg)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Goiabada (pct 500 gramas)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Leite condensado (cx 250ml)	<u>65</u>	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05
Leite em caixa (com 12 un de 1L)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Leite em pó (200 g)	<u>40</u>			10				10			10			10
Margarina (500 gramas)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Milho (lata)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Molho para pizza (pct)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Óleo de soja (L)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Oregano (pct com 50g)	<u>07</u>		01		01		01		01	01		01		01
Ovos (dz)	<u>65</u>	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05
Peito de frango (kg)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Pimentão verde (kg)	<u>05</u>		01		01					01		01		01
Pipoca (pct 500g)	<u>26</u>	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02
Pó (sabor) para sorvete (200g) (Morango, creme e Chocolate)	<u>52</u>	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04
Queijo (kg)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Queijo Ralado (pct 500g)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Sal (kg)	<u>13</u>	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Salsicha (kg)	<u>65</u>	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05
Sardinha (lata)	<u>78</u>	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06
Tempero Verde (molhos)	<u>65</u>	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05
Tomate Longa Vida (kg)	<u>6,5</u>	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500
Vinagre (un)	<u>10</u>		02			02		02		02			02	