

Comunicado

Receitas 2º Ciclo de 2016
Agrupamento 2
1. Arroz com couve manteiga e frango
Ingredientes
• 5kg de arroz;
• 10 litros de água;
• 3 maços de couve manteiga;
• 3kg de peito de frango pouch;
• ½ copo de óleo;
• 4 cebolas grandes picadas;
• Sal a gosto;
Modo de Preparo
1. Lavar bem a couve manteiga. Após higieniza-la cortar em tiras finas.
2. Refogar 3 cebolas com uma parte do óleo. Acrescentar o arroz cru e em seguida a água. Desligar o fogo assim que o arroz cozinhar. Reservar.
3. Em uma panela refogar 1 cebola com o restante do óleo e acrescentar o frango ao molho até que o mesmo esteja aquecido. Reservar.
4. Juntar o frango com o arroz cozido e com a couve manteiga picada.
5. Porcionar e servir.
Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.
Tempo de preparo: 40 minutos aproximadamente.
2. Kabutian com carne bovina em iscas
Ingredientes
• 2kg de abóbora kabutian com casca;
• 3 kg de carne bovina em iscas;
• 2 cebolas picadas;
• 4 dentes de alho amassados;
• 6colheres de sopa de óleo;
• 3tomates picados;
• Cheiro verde a gosto;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Lavar a abóbora kabotian com casca.
2. Cortar em cubos grandes.
3. Cozinhar a abóbora sempre verificando para a mesma não desmanchar. Reservar.
4. Cozinhar a carne bovina em iscas. Reservar.
5. Refogar a carne bovina em iscas e a abóbora com o óleo, alho, tomate e cebola. Reservar.
6. Acrescentar a salsinha a preparação.
7. Porcionar e servir.
Rendimento: 50 porções de 70 gramas cada.
Tempo de preparo: 40 minutos aproximadamente.
3. Escondidinho de Carne moída ao molho com legumes
Ingredientes
• 5 cebolas grandes picadas;
• 3 tomates picados;
• 5 colheres de sopa de óleo;
• 5 dentes de alho amassados;
• Salsinha a gosto;
• 6kg de carne moída ao molho com legumes;
• 2 kg de batata em flocos;
• Queijo ralado a gosto;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar a carne bovina moída ao molho com legumes o sal e o tomate, deixar cozinhar.
2. Acrescentar a salsinha. Desligar o fogo e reservar.
3. Preparar a batata desidratada em flocos conforme a recomendação do fabricante. Reservar.
4. Em uma assadeira montar uma camada de carne bovina moída ao molho com legumes e uma de purê de batatas. Salpicar o queijo ralado por cima e levar ao forno para gratinar.
5. Porcionar e Servir.
Rendimento: 80 porções de 80 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
4. Sardinha a scabech
Ingredientes
• 2 kg de sardinha em óleo comestível;
• 1kg de molho de tomate;
• 1 maço de cheiro verde picado;
• 2 dentes de alho picados;
• 3 cebolas picadas;
• 1 colher de sopa de orégano;
• 100ml de óleo;
• pimentão a gosto;
• Sal a gosto;
Modo de Preparo
1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela. Acrescentar o molho e o pimentão .
2. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.
3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal.
4. Porcionar e Servir.
Rendimento: 65 porções de 60 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
5. Galinhada
Ingredientes
• 1kg de arroz polido tipo 1;
• 2kg de peito de frango (pouch);
• 3 cebolas;
• 6 dentes de alho amassados;
• Meio maço de Salsinha;
• 1 copo de óleo;
• Sal a gosto;
• 2 copos de molho de tomate;
• 2 litros de água.
Modo de Preparo
1. Higienizar e cortar a cebola, e a salsinha.
2. Em uma panela aquecer o óleo para refogar a cebola e o alho. Acrescentar o arroz, o sal e a água. Deixar cozinhar.
3. Acrescentar o peito de frango e o molho de tomate.
4. Assim que a água secar, acrescentar a salsinha e desligar o fogo.
5. Porcionar e Servir.
Rendimento: 24 porções de 180 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
6. Macarrão a Putanesca
Ingredientes
• 3 cebolas picadas;
• 5 dentes de alho picados;
• ½ maço de cheiro verde picado;
• Manjerição a gosto;
• Pimentão verde picado a gosto;
• 1kg de molho de tomate;
• 850g de sardinha;
• 5kg de macarrão;
Modo de Preparo
1. Preparar o molho com as cebolas picadas, alho, cheiro-verde, manjerição, pimentão e molho de tomate.
2. Quando o molho estiver quase pronto, colocar as sardinhas e deixe apurar.
3. Em outra panela, cozinhar o macarrão al dente.
4. Acrescentar o macarrão no molho de sardinha.
5. Porcionar e servir.
Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
7. Arroz de forno com carne moída ao molho
Ingredientes
• 5 kg de arroz polido;
• 10 litros de água;

• 4 cebolas grandes picadas;
• 5kg de carne bovina moída ao molho com legumes ou milho;
• Meio copo de óleo;
• Sal a gosto;
• Queijo ralado para gratinar.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer metade do óleo e refogar duas cebolas. Acrescentar o arroz cru, em seguida acrescentar a água e o sal. Assim que o arroz estiver cozido, desligar o fogo.
2. Em uma panela, aquecer o restante do óleo e refogar duas cebolas. Acrescentar a carne moída e deixar cozinhar. Reservar.
3. Em uma assadeira misturar o arroz com a carne moída.
4. Salpicar o queijo ralado e levar ao forno para gratinar.
5. Porcionar e servir.
Rendimento: 100 porções de 250 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
8. Bolinho de peixe assado
Ingredientes
• 2kg de sardinha em óleo comestível;
• 3kg de batatas cozidas amassadas;
• 1 maço de cheiro verde picado;
• 6 dentes de alho amassados;
• 6 cebolas picadas;
• 2 xícaras de farinha de trigo;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Em uma travessa, misturar a batata amassada, a sardinha, o cheiro verde, o alho, a cebola e o sal. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos até que forme uma massa consistente.
2. Formar os bolinhos e levar ao forno para assar.
3. Acrescentar o peito de frango e o molho de tomate.
4. Porcionar e Servir.
Rendimento: 40 porções de 60 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
9. Falso Strogonoff
Ingredientes
• 3 kg de peito de frango pouch;
• 5 cebolas médias raladas;
• 1,5kg de molho de tomate;
• 3 litros de leite;
• 1 copo de óleo;
• 15 batatas picadas;
• 1 maço de salsinha picado;
• 1 xícara de amido de milho;
• 1 xícara de água;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Refogar a cebola no óleo. Acrescentar a batata, o frango, o molho de tomate e a água.
2. Cozinhar até as batatas ficarem macias.
3. Misturar o leite com o amido de milho . Acrescentar ao frango e deixar cozinhar até encorpar.
4. Acrescentar a salsinha e o sal a gosto.
5. Porcionar e servir.
Rendimento: 60 porções de 60 gramas cada.
Tempo de preparo: 40 minutos aproximadamente.

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Portaria CEE-GP-61, de 7-3-2016
O Presidente do Conselho Estadual de Educação, nos termos do Decreto 9.887/77 e, considerando o contido no Parecer CEE 69/2016, homologado pelo Secretário da Educação, conforme Resolução SEE, de 4-3-2016, publicada no D.O. de 5-3-2016, Resolve:
Artigo 1º - Renovar, por cinco anos, com fundamento na Deliberação CEE 99/2010, o Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido pela Fatec Marília, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza.
Artigo 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Portaria CEE-GP-62, de 7-3-2016
O Presidente do Conselho Estadual de Educação, nos termos do Decreto 9.887/77 e, considerando o contido no Parecer CEE 72/2016, homologado pelo Secretário da Educação, conforme Resolução SEE, de 4-3-2016, publicada no D.O. de 5-3-2016, Resolve:
Artigo 1º - Aprovar, por três anos, com fundamento na Deliberação CEE 99/2010 e Deliberação CEE 111/2012, alterada pelas Deliberações CEE 126/2014 e 132/2015, o Reconhecimento do Curso de Licenciatura em Física, oferecido pelo Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, do Campus de São José do Rio Preto, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” .
Artigo 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Comunicado
Diligência para cumprimento do prazo dado em seus ofícios. Proc. CEE 230/2015 - Faculdade de Tecnologia, Ciências e Educação - Fatece
Proc. CEE 152/2007 - Faculdade da Fundação Educacional Araçatuba
Proc. CEE 471/2006 - Instituto Municipal de Ensino Superior de Bebedouro “Victório Cardassi”
Proc. CEE 117/2015 - ESP Prefeito Hamilton Vieira Mendes
Proc. CEE 238/2015 - Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Penápolis
Proc. CEE 278/2015 - Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de São José do Rio Pardo
Proc. CEE 08/2016 - Faculdades Atibaia

Saúde

GABINETE DO SECRETÁRIO

Resolução SS – 23, de 7-3-2016
Estabelece a transferência de recursos do Fundo Estadual de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, referentes ao Plano Estadual de Apoio à Desinstitucionalização de pessoas internadas há mais de um ano nos hospitais psiquiátricos do Estado de São Paulo, e dá outras providências
O Secretário de Estado da Saúde, considerando,
* - A dificuldade e urgência dos municípios no processo de construção e implantação da Rede de Atenção Psicossocial – RAPS da RRAS 11;
* A Ação Civil Pública nº 0008750-12.2003.403.6112, a qual determina a manutenção emergencial e temporária do convênio com o Hospital Psiquiátrico Allan Kardec e o fechamento dos Hospitais Psiquiátricos Santa Maria e São João;
* - O Decreto Estadual nº 53.019 de 20 de maio de 2.008, que regulamenta a transferência de recursos financeiros do Fundo Estadual da Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, destinados ao financiamento das ações e serviços de saúde realizados no âmbito da atenção básica, componentes de programas e estratégias do Sistema Único de Saúde – SUS/SP;
* - A Resolução SS - 55 de 21 de maio de 2.008, que estabelece as condições para efetivar a modalidade de transferência voluntária de recursos do Fundo Estadual de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, objetivando sua utilização em projetos e programas municipais de saúde do SUS/SP;

* - A Portaria GM/MS nº 148 de 31 de janeiro de 2012, que define as normas de funcionamento e habilitação do Serviço Hospitalar de Referência para atenção a pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades de saúde decorrentes do uso de álcool, crack e outras drogas, do Componente Hospitalar da Rede de Atenção Psicossocial, e institui incentivos financeiros de investimento e de custeio, e
* - A Portaria GM/MS nº 3.088 de 23 de dezembro de 2011 que institui a Rede de Atenção Psicossocial – RAPS - para pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades decorrentes do uso de crack, álcool e outras drogas, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS),
Resolve:
Artigo 1º - Fica estabelecido o repasse único de Incentivo Estadual no valor de R\$ 18.000,00 (dezoito mil reais) aos Fundos Municipais de Saúde para implantação do Serviço Hospitalar de Referência para atenção a pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades de saúde decorrentes do uso de álcool, crack e outras drogas, de acordo com a pactuação da RAPS, para os municípios relacionados no Anexo desta Resolução, a serem utilizados exclusivamente nas Entidades a eles vinculados.
Parágrafo 1º – A implantação do Serviço Hospitalar de Referência para atenção a pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades de saúde decorrentes do uso de álcool, crack e outras drogas deverá seguir as diretrizes técnicas da legislação vigente, estar incluído no plano da RAPS e ter seu funcionamento regulado segundo as orientações do Departamento Regional de Saúde de Presidente Prudente – DRS XI.

ANEXO
(à que se reporta a Resolução SS - 23, de 07 de março de 2016)
Municípios contemplados com o recurso financeiro para implantação e custeio de Leitos no Serviço Hospitalar de Referência para atenção a pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades de saúde decorrentes do uso de álcool, crack e outras drogas:

RAPS	IBGE	MUNICÍPIO	ENTIDADE VINCLADA	INCENTIVO	IMPLANTAÇÃO	Nº LEITOS	CUSTEIO MENSAL
					PARCELA ÚNICA		R\$ 5.610,11/ LEITO (PARÂMETRO MS)
ALTA PAULISTA	3514403	Dracena	Santa Casa Dracena		R\$ 18.000,00	4	R\$ 22.440,44
	3526001	Junqueirópolis	Santa Casa de Junqueirópolis		R\$ 18.000,00	4	R\$ 22.440,44
EXTREMO OESTE	3541505	Presidente Venceslau	Santa Casa de Pres. Venceslau		R\$ 18.000,00	5	R\$ 28.050,55
ALTA SOROCABANA	3529203	Martínópolis	Santa Casa de Martínópolis		R\$ 18.000,00	4	R\$ 22.440,44
TOTAL					R\$72.000,00	17	R\$ 95.371,87

Resolução SS - 24, de 7-3-2016

Estabelece a transferência, mediante adesão, de recursos do Fundo Estadual de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, referentes ao financiamento dos medicamentos que não foram entregues por meio do “Programa Dose Certa”, no 2º e 3º trimestre do ano de 2015, e dá providências correlatas.
O Secretário de Estado da Saúde, considerando:
O Decreto Estadual - 53.019, de 20-05-2008, que regulamenta a transferência de recursos financeiros, de forma direta e regular, do Fundo Estadual da Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, destinados ao financiamento das ações e serviços de saúde realizados no âmbito da Atenção Básica;
A Portaria - 1.555, de 30-07-2013, que aprova as normas de financiamento e execução do Componente Básico da Assistência Farmacêutica;
A Deliberação CIB 27/2015 que aprova a pactuação do Componente Básico da Assistência Farmacêutica no âmbito do Estado de São Paulo;
A Resolução SS - 55, de 21-05-2008, que estabelece as condições para efetivar esta modalidade de transferência de recursos;
A reunião da CIB – Comissão Intergestores Bipartite do Estado de São Paulo realizada em 18-02-2016, que aprovou a pactuação do Componente Básico da Assistência Farmacêutica, regularizando na forma de repasse de recurso financeiro aos municípios, as pendências dos medicamentos do Programa Dose Certa, referentes ao 2º e 3º trimestres de 2015;
A Deliberação CIB-07, de 25-02-2016, referente aos medicamentos não entregues aos municípios que fazem parte do Programa Dose Certa, no período que compreende o segundo e terceiro trimestres de 2015.
Resolve:
Artigo 1º - Fica estabelecido o repasse de recursos de custeio aos Fundos Municipais de Saúde para a aquisição dos medicamentos de uso na Atenção Básica, nos valores referentes aos itens não entregues por meio do “Programa Dose Certa”, em relação ao 2º e 3º trimestres de 2015, aos Municípios constantes do Anexo I.
Parágrafo Único – Fica condicionado o repasse do recurso financeiro relacionado no caput deste artigo, à adesão formal do Município, através de assinatura do Termo de Adesão e demais condições previstas na Resolução SS - 55, de 21-05-2008.
Artigo 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Anexo I
(a que se reporta a Resolução SS – 24, de 07-03-2016)

39	Areias	RS -	R\$ 1.417,12	R\$ 1.417,12
40	Areiópolis	R\$ 2.593,20	R\$ 750,55	R\$ 3.343,75
41	Ariranha	R\$ 840,35	R\$ 2.138,70	R\$ 2.979,05
42	Artur Nogueira	R\$ 1.759,65	R\$ 10.859,20	R\$ 12.618,85
43	Arujá	RS -	R\$ 30.636,80	R\$ 30.636,80
44	Aspásia	R\$ 185,09	R\$ 1.040,80	R\$ 1.225,89
45	Assis	RS -	R\$ 57.136,50	R\$ 57.136,50
46	Atibaia	R\$ 6.628,10	R\$ 19.931,60	R\$ 26.559,70
47	Auriflama	RS -	R\$ 183,60	R\$ 183,60
48	Avai	R\$ 1.021,80	R\$ 1.216,20	R\$ 2.238,00
49	Avanhandava	RS -	R\$ 612,00	R\$ 612,00
50	Avaré	R\$ 2.812,50	R\$ 33.775,00	R\$ 36.587,50
51	Bady Bassitt	R\$ 1.780,05	R\$ 4.271,80	R\$ 6.051,85
52	Balbino	R\$ 166,17	R\$ 535,45	R\$ 701,62
53	Bálsamo	R\$ 641,54	R\$ 4.383,40	R\$ 5.024,94
54	Bananal	RS -	R\$ 6.651,90	R\$ 6.651,90
55	Barão de Antonina	R\$ 127,98	R\$ 1.102,66	R\$ 1.230,64
56	Barbosa	RS -	R\$ 612,00	R\$ 612,00
57	Bariri	R\$ 255,45	R\$ 11.130,84	R\$ 11.386,29
58	Barra Bonita	R\$ 1.075,44	R\$ 9.699,00	R\$ 10.774,44
59	Barra do Chapéu	R\$ 204,36	R\$ 3.277,57	R\$ 3.481,93
60	Barra do Turvo	RS -	R\$ 6.654,45	R\$ 6.654,45
61	Barretos	R\$ 6.522,00	R\$ 35.725,66	R\$ 42.247,66
62	Barrinha	RS -	R\$ 7.726,85	R\$ 7.726,85
63	Bastos	R\$ 1.532,70	R\$ 10.372,49	R\$ 11.905,19
64	Batatais	RS -	R\$ 22.136,46	R\$ 22.136,46
65	Bento de Abreu	RS -	R\$ 61,20	R\$ 61,20
66	Bernardino de Campos	RS -	R\$ 8.099,72	R\$ 8.099,72
67	Bertioga	R\$ 97,80	R\$ 13.613,58	R\$ 13.711,38
68	Bilac	RS -	R\$ 122,40	R\$ 122,40
69	Birigui	RS -	R\$ 6.732,00	R\$ 6.732,00
70	Biritiba-Mirim	RS -	R\$ 24.813,60	R\$ 24.813,60
71	Boa Esperança do Sul	RS -	R\$ 2.517,04	R\$ 2.517,04
72	Bofete	R\$ 153,27	R\$ 3.319,70	R\$ 3.472,97
73	Boituva	R\$ 2.554,50	R\$ 9.212,66	R\$ 11.767,16
74	Bom Jesus dos Perdões	R\$ 686,76	R\$ 17.985,80	R\$ 18.672,56
75	Bom Sucesso de Itararé	R\$ 102,18	R\$ 269,85	R\$ 372,03
76	Borá	RS -	R\$ 1.250,21	R\$ 1.250,21
77	Boracéia	R\$ 422,13	R\$ 2.229,30	R\$ 2.651,43
78	Borborema	RS -	R\$ 4.987,20	R\$ 4.987,20
79	Borebi	R\$ 306,54	R\$ 826,10	R\$ 1.132,64
80	Botucatu	R\$ 25.545,00	R\$ 6.120,00	R\$ 31.665,00
81	Bragança Paulista	R\$ 9.572,70	R\$ 64.907,28	R\$ 74.479,98
82	Braúna	RS -	R\$ 61,20	R\$ 61,20
83	Brejo Alegre	RS -	R\$ 183,60	R\$ 183,60
84	Brodowski	RS -	R\$ 12.771,00	R\$ 12.771,00
85	Buri	R\$ 1.532,70	R\$ 5.539,22	R\$ 7.071,92
86	Buritzal	RS -	R\$ 1.009,16	R\$ 1.009,16
87	Cabrália Paulista	R\$ 306,54	R\$ 1.896,46	R\$ 2.203,00
88	Cabrévia	R\$ 5.819,81	R\$ 33.360,00	R\$ 39.179,81
89	Caçapava	RS -	R\$ 9.665,80	R\$ 9.665,80
90	Cachoeira Paulista	RS -	R\$ 4.198,30	R\$ 4.198,30
91	Caconde	R\$ 664,17	R\$ 8.256,02	R\$ 8.920,19
92	Cafelândia	R\$ 255,45	R\$ 5.404,50	R\$ 5.659,95
93	Caibubé	RS -	R\$ 2.794,64	R\$ 2.794,64
94	Caieiras	RS -	R\$ 5.469,00	R\$ 5.469,00
95	Caiuá	RS -	R\$ 2.154,40	R\$ 2.154,40
96	Cajamar	RS -	R\$ 25.574,00	R\$ 25.574,00
97	Cajati	RS -	R\$ 17.878,65	R\$ 17.878,65
98	Cajobi	R\$ 1.326,15	R\$ 3.535,75	R\$ 4.861,90
99	Cajuru	RS -	R\$ 23.044,30	R\$ 23.044,30
100	Campina do Monte Alegre	R\$ 102,18	R\$ 3.491,50	R\$ 3.593,68
101	Campo Limpo Paulista	R\$ 2.922,90	R\$ 11.366,40	R\$ 14.289,30
102	Campos do Jordão	RS -	R\$ 16.893,96	R\$ 16.893,96
103	Campos Novos Paulista	RS -	R\$ 4.183,40	R\$ 4.183,40
104	Cananéia	RS -	R\$ 6.039,05	R\$ 6.039,05
105	Cândido Mota	RS -	R\$ 5.893,02	R\$ 5.893,02
106	Cândido Rodrigues	RS -	R\$ 207,04	R\$ 207,04
107	Canitar	RS -	R\$ 2.283,90	R\$ 2.283,90
108	Capão Bonito	RS -	R\$ 17.361,46	R\$ 17.361,46
109	Capela do Alto	R\$ 153,27	R\$ 6.604,72	R\$ 6.757,99
110	Caraguatatuba	RS -	R\$ 8.430,34	R\$ 8.430,34
111	Cardoso	R\$ 1.600,47	R\$ 11.553,00	R\$ 13.153,47
112	Casa Branca	R\$ 817,44	R\$ 5.640,60	R\$ 6.458,04
113	Cássia dos Coqueiros	RS -	R\$ 1.412,83	R\$ 1.412,83
114	Castilho	RS -	R\$ 244,80	R\$ 244,80
115	Catiguá	RS -	R\$ 2.635,40	R\$ 2.635,40
116	Cedral	R\$ 1.780,05	R\$ 5.120,80	R\$ 6.900,85
117	Cerqueira César	RS -	R\$ 11.092,70	R\$ 11.092,70
118	Cerquillo	R\$ 7.918,95	R\$ 33.006,36	R\$ 40.925,31
119	Cesário Lange	RS 510,90	R\$ 3.810,20	R\$ 4.321,10
120	Charqueada	R\$ 1.072,00	R\$ 5.170,80	R\$ 6.242,80
121	Chavantes	R\$ 766,35	R\$ 8.840,28	R\$ 9.606,63
122	Colina	R\$ 2.679,30	R\$ 5.181,60	R\$ 7.860,90
123	Colômbia	RS 499,95	R\$ 4.629,56	R\$ 5.129,51
124	Conchal	R\$ 482,40	R\$ 5.700,76	R\$ 6.183,16
125	Conchas	R\$ 1.099,20	R\$ 3.503,40	R\$ 4.602,60
126	Cordeirópolis	R\$ 482,40	R\$ 5.617,44	R\$ 6.099,84
127	Coroados	RS -	R\$ 489,60	R\$ 489,60
128	Corumbatai	R\$ 268,00	R\$ 2.978,00	R\$ 3.246,00