

**TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Observação: Especificações gerais sobre polpa de fruta e frutas poderão ser verificadas de acordo com os anexos I e II.

ITEM	DESCRÍÇÃO	QUANT.	UND	VALOR	CARACTERÍSTICAS
01	Abacaxi	865	und		Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
02	Banana	5.191	und		Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 90g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactas e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.
03	Farinha de mandioca	1.730	kg		É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas(moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg.



04	Feijão caupi	1.730	kg		Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. <b>Embalagem plástica de 1kg.</b>
05	Mel de abelha	865	kg		O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70ºC, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. <b>Embalagem: garrafinha pet contendo 500g.</b>
06	Ovo de galinha caipira	25.956	und		Apresentar-se com a casca íntegra, cor, odor e sabor característicos.
07	Polpa de muruci	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
08	Polpa de taperebá	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
09	Polpa de caju	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
10	Polpa de acerola	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
11	Polpa de goiaba	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
12	Polpa de abacaxi	248	kg		Especificações de acordo com anexo I
13	Polpa de maracujá	248	kg		Especificações de acordo com anexo I

**ANEXO I DA TABELA DE REFERÊNCIA**

**POLPA DE FRUTAS**

**1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.**

- O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspectos: pasta mole
- Cor própria da fruta
- Odor próprio da fruta
- Sabor próprio da fruta

**3. EMBALAGEM**

- Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.



AP

**ANEXO II DA TABELA DE REFERÊNCIA**

**CARACTERÍSTICAS GERAIS DE FRUTAS E HORTALIÇAS.**

- 1.1.** As hortaliças, verduras e frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA;
- 1.2.** Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
  - a) Serem frescas e sãs.
  - b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
  - c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
  - d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
  - e) Estarem isenta de:
  - f) Substâncias terrosas.
  - g) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.
  - h) Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens.
  - i) Umidade externa anormal.
  - j) Odor e sabor estranhos
  - k) Enfermidades.
  - l) Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.





**KIT ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLAS MUNICIPAIS**

**GÊNEROS BÁSICOS**

**FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO – 3 OU 4X**

ARROZ TIPO 1 – 2KG
FEIJÃO PRETO – 1KG
MACARRÃO ESPAGUETE – 500G
MASSA PARA SOPA – 500G
AÇÚCAR – 1KG
LEITE EM PÓ – 400G
BISCOITO DOCE OU SALGADO – 400G
MILHARINA – 500G
CAFÉ (250G) OU ACHOCOLATADO – 1PCT
FARINHA DE MANDIOCA – 1KG
ÓLEO DE SOJA – 500ML

ALUNOS: 1.648

**KIT ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLAS MUNICIPAIS**

**GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR**

**FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO – 1X**

FEIJÃO CAUPI – 1KG
FARINHA DE MANDIOCA – 1KG
POLPA DE FRUTA – 1KG
OVO CAIPIRA – 15 UND
FRUTA (banana e abacaxi)
MEL – 500G

ITEM	GÊNERO BÁSICO	TOTAL	UNID.
01	ACHOCOLATADO	3.296	Pct
02	AÇÚCAR	6.592	Kg
03	ARROZ TIPO 1	13.184	Kg
04	BISCOITO CREAM CRACKER	3.296	pct
05	BISCOITO MAISENA	3.296	Pct
06	CAFÉ	3.296	pct
07	FARINHA DE MANDIOCA	4.944	Kg
08	FEIJÃO PRETO	4.944	Kg
09	LEITE EM PÓ	13.184	Pct
10	MACARRÃO ESPAGUETE	6.592	Pct
11	MASSA P / SOPA	6.592	Pct
12	MILHARINA	6.592	Pct
13	ÓLEO DE SOJA	6.592	und



ITEM	GÊNERO AGRICULTURA FAMILIAR	TOTAL	UNID.
01	FARINHA DE MANDIOCA	1.648	kg
02	FEIJÃO CAUPI	1.648	kg
03	FRUTA (BANANA)	4.944	und
04	FRUTA (ABACAXI)	824	und
05	MEL	824	kg
06	OVO CAPIRA	24.720	und
07	POLPA DE FRUTA	1.648	kg