



PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

21
AB

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ

DE GÊNEROS PERECÍVEIS PARA CHAMADA PÚBLICA

BREVES/PA
2025

AÇAÍ BRANQUEADO

72
AB

1. DEFINIÇÃO:

Açaí branqueado é um produto extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados.

2. CLASSIFICAÇÃO:

O produto será classificado em:

Açaí médio (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 40 à 50% de Sólidos totais e uma aparência densa.

3. INGREDIENTES BÁSICOS:

Os vinhos do açaí serão obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo.

4. INGREDIENTES OPCIONAIS:

5.1. Água - A água usada para a extração da polpa deverá ser água potável obedecendo aos padrões de portabilidade estabelecidos em legislação específica.

5. COMPOSIÇÃO:

Os vinhos do açaí deverão ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente e práticas consideradas ilícitas.

6.2. o vinho do açaí deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.2.1. Físicas e Químicas

	Mínimo	Máximo
Sólidos totais em ° Brix, a 20° C	40,0	-
Proteína (g/100gms)	5,0	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,0	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

6.2.2. Organolépticas

Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto.

Cor: roxo violáceo próprio para vinho do açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Cheiro: característico

6.3. O açaí (grosso) deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.3.1. Físicas e químicas

	Mínimo	Máximo
PH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		0,27 - fino 0,40 - médio 0,45 - grosso
Lipídios totais (g/100g)	20,0	60,0

Proteínas (g/100gms)	6,0	-
Açúcares totais (g/100gms)	-	40,0
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

FB
AB

6.3.2. Organolépticas.

Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C
 Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo e verde claro próprio do açaí verde
 Sabor: não adocicado e não azedo
 Cheiro: característico

6.4. Os vinhos do açaí poderão conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser iguais ou inferiores a (seis décimos) de milímetros.

6.4.1 Os vinhos do açaí deverão observar às demais características físicas, químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

7 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município e do sistema de inspeção municipal-SIM, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h;
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1litro padronizada (especificando no mínimo a validade, data de fabricação). **Vale lembrar que as caixas térmicas ficarão de responsabilidade do agricultor.**

FRANGO INTEIRO, EVISCERADO, SEM PERNUGEM CONGELADO (CAIPIRA) VERIFICAR AS ESPECIFICAÇÕES.

1 - Caracterização:

É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de 08 semanas apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulo, ossos quebrados, partes faltosas, queimadura por resfriamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura inferior a 7° C para o produto resfriado).

2 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do edital.....presença (tolerável)
 Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)
 Características organolépticas antes e após a cocção.....próprias (crítico)
 Sujidades, larvas e parasitos.....ausência (crítico)
 Rancidez.....negativa (crítico)
 Gás sulfídrico.....negativa (crítico)

[Handwritten signature]

3 - Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25 g.....ausência
(crítico)
Formol.....ausência
(crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município e do sistema de inspeção municipal-SIM, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h;
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas. **Vale lembrar que as caixas térmicas ficarão de responsabilidade do agricultor.**

LEGUMES.

1 - Caracterização:

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e armazenados em ambientes refrigerados ou frescos.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:

- a) Legume Extra - São legumes de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.
- b) Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécies;
- c) Estarem livres de enfermidades;
- d) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) Não estarem sujos de terra;
- f) Não conterem corpos estranhos de aderentes à superfície externa;
- g) Estarem isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

2 - Designação:

- a) Maxixe
- b) Pepino
- c) Pimentinha verde
- d) Tomate

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....presença (tolerável)
Características organolépticas.....próprias (crítico)
Doenças e lesões microbianas.....ausência
(crítico)
Larvas, sujidades, e parasitos
vivos.....ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto.....ausência
(tolerável)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre ;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão. No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. Acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

75
AB

VERDURAS EXTRA

1- Caracterização:

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

2 - Designação:

- a) Alface
- b) Caruru/Cariru
- c) Cebolinha
- d) Coentro
- e) Couve
- f) Chicória
- g) Jambu
- h) Feijão verde

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e em ambientes refrigerados ou frescos.

As verduras próprias para consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:

- a) Verduras Extra - São verduras de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência;
- b) Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- c) Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;
- d) Estarem livres de enfermidades e insetos;
- e) Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência;
Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- f) Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....presença (tolerável)

Características

organolépticas.....próprias (crítico)

Doenças e lesões

microbianas.....ausência (crítico)

Larvas, sujidades, e parasitos vivos.....ausência (critico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto.....ausência (tolerável)

3 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão. No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. Acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

4 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

76
AB

POLPA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Polpa é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta, com teor mínimo de sólidos totais.

2. - EMBALAGEM:

1. - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg de peso líquido.

3. - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município e do sistema de inspeção municipal-SIM, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17h;
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1litro padronizada (especificando no mínimo a validade, data de fabricação). Vale lembrar que as caixas térmicas ficarão de responsabilidade do agricultor.

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS.

1 - Caracterização:

Raízes, tubérculos e rizomas são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Ex: tubérculo (batata), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2 - DESIGNAÇÃO:

- a) **Batata**
- b) **Batata-doce**
- c) **Beterraba**
- d) **Cenoura**
- e) **Macaxeira**

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e em ambientes refrigerados ou frescos.

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) Serem suficientes desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) Estarem livres de resíduo de fertilizantes;
- h) Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

77
AB

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....presença (tolerável)
Características organolépticas.....próprias (crítico)
Doenças e lesões microbianas.....ausência (crítico)
Larvas, sujidades, e parasitos vivos.....ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto.....ausência (tolerável)

4- OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão. No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas, devendo ser retirado o excesso da terra.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

CAMARÃO REGIONAL DE ÁGUA DOCE, SALGADO E DESCASCADO.

1 - Caracterização:

São crustáceos da ordem *Decapoda* e da família *Palaemonidae*, onde a grande maioria das espécies de interesse comercial pertence ao gênero *Macrobrachium*. Aspecto geral uniforme; corpo em curvatura natural; coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha; odor próprio e suave. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial.

Devem ser armazenado e transportado em sacos plásticos transparentes.

2 - Análise Mínima:

Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (crítico)
 Sujidades, larvas e parasitos.....ausência (crítico)

3 - Características físicas:

Manchas pretas na carne.....ausência (crítico)
 Melanose.....ausência (crítico)
 Carne rosada quando cozida.....ausência (crítico)
 Odor próprio.....presença (crítico)
 Sabor próprio e suave.....presença (crítico)
 Aspecto amolecido, pegajoso.....ausência (crítico)

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre ;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão.No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. O produto deverá ser acondicionados em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

- a) Banana Prata
- b) Limão
- c) Mamão
- d) Melancia
- e) Laranja

78
AB

3. CLASSIFICAÇÃO

a) De primeira - Constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécime vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as:

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) 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.
- d) 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 os houver, devem se apresentar intactos e firmes;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre ;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão.No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

7 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

FARINHA MANDIOCA MÉDIA, FARINHA DE MANDIOCA PARA FAROFA E TAPIOCA

1. DEFINIÇÃO

Farinha de mandioca - É produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilíssima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

2. DESIGNAÇÃO

- a) Farinha de mandioca média
- b) Farinha de tapioca
- c) Farinha de mandioca para farofa

3. CARACTERÍSTICAS

3.1 - GERAIS As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitose qualquer fragmento que não faça parte da sua composição normal. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

3.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: fino a médio

Cor: Branca

Cheiro: Próprio.
Sabor: "Crocante".

4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O agricultor ganhador do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre;

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede estadual conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.

3- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão. No qual a DAE irá se responsabilizar pelo transporte. Acondicionadas em saco plástico transparente de 01kg / 0,5kg, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas. Em cada pacote deverá contém a identificação do agricultor (Nome e sobrenome)

4- O produto farinha de tapioca deverá ter as seguintes características: cor- branca, textura em flocos leves crocante e sem odor de azedo, no qual não será permitido o produto que não estiver com as características acima.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

80
AB