

ANEXO IV

Alimentação escolar agricultura familiar chamada pública destinados a alimentação escolar dos programas: tempo integral, fundamental, EJA, ensino médio, quilombolas, creche, pré-escola, AEE (atendimento educacional especializado) e programa estadual de alimentação escolar.

DOTAÇÃO

Nº	ALIMENTOS \ DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	PNAE 2060	PEAE/PA 2061	TOTAL
01	ABOBORA , boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Em média num tamanho de 1 a 2 kg a unid. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas “in natura”.	KG	3.000	2.100	900	3.000
02	ALFACE LISA , de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	KG	500	350	150	500
03	BANANA ; banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas “in natura.	KG	5.000	3.500	1.500	5.000
04	CARIRU , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr.	KG	3.000	2.100	900	3.000



05	COENTRO , boa qualidade, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Embalagem de maços pesando 200 gr.	KG	3.000	2.100	900	3.000
06	COUVE , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr.	KG	3.000	2.100	900	3.000
07	FARINHA DE MANDIOCA ; As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Características organolépticas - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. Prazo de validade O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.	KG	6.000	4.200	1.800	6.000
08	FARINHA DE TAPIOCA ; a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 0,5 kg. De acordo com o SIM.	KG	1.500	1.050	450	1.500
09	FARINHA PARA FAROFA , pacote com 1.000 gr, características seca, fina, coada e branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal.	KG	500	350	150	500
10	FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO ; feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que	KG	1.500	1.050	450	1.500



	contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.					
11	FEIJÃO DA COLÔNIA VERMELHO ; feijão caupi tipo I, classe: vermelho, subclasse: vermelho. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.	KG	1.500	1.050	450	1.500
12	FRANGO BRANCO REGIONAL ; inteiro congelado, sem miúdos, sem temperos, embalados individualmente em sacos plásticos resistentes de aproximadamente 2 kg por frango, marca do produto e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Com consistência firme não amolecida cor clara, entre amarelo e branco. Cheiro característico, sem escurecimento e manchas esverdeadas. De acordo com o SIM.	KG	8.000	5.600	2.400	8.000
13	GOMA DE TAPIOCA , pacote com 1 kg, característica branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal.	KG	1.000	700	300	1.000
14	LARANJA ; De 1ª qualidade, preferencialmente orgânica e/ou agroecológica. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação,	Kg	5.000	3.500	1.500	5.000



	transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriundas de manuseio ou transporte. Unidade com peso médio de 130 a 150 g, em saco de rafia com 20 kg.					
15	LIMÃO NATURAL , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500	350	150	500
16	MACAXEIRA , as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Características organolépticas - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade, legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos.	KG	1.000	700	300	1.000
17	MAMÃO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500	350	150	500
18	MELANCIA ; A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	5.000	3.500	1.500	5.000
19	OVO CAIPIRA , isentos de sujidades, parasitas, larvas, fungos e substâncias tóxicas, com data de validade 15 dias do seu acondicionamento.	UNID.	10.000	7.000	3.000	10.000
20	PEPINO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou	KG	500	350	150	500



	mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas.					
21	PIMENTINHA VERDE DE CHEIRO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.000	700	300	1.000
22	POLPA DE FRUTA (ABACAXI) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	4.000	2.800	1.200	4.000
23	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	4.000	2.800	1.200	4.000
24	POLPA DE FRUTA (GOIABA) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	4.000	2.800	1.200	4.000
25	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	4.000	2.800	1.200	4.000
26	POLPA DE FRUTA (MURUCI) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das	KG	4.000	2.800	1.200	4.000



	frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.					
27	POLPA DE FRUTA (TAPEREBÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	4.000	2.800	1.200	4.000
28	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B), Congelada, apresentando acima de 11 à 14% de sólidos totais e uma aparência densa. Não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos. Obtido da parte comestível do açaí (Euterpe oleracea, Mart.), Deverá obedecer às características e composição como: pastoso, Cor : roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo, Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante.	Kg	5.000	3.500	1.500	5.000
29	TANGERINA, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	5.000	3.500	1.500	5.000

Elivan Padilha Liberato
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/GP/PMT/2021