



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS



## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

### PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO DA PAUTA DE ALIMENTOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE: ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO, PRÉ ESCOLAR, CRECHE, MAIS EDUCAÇÃO, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), PARA SEREM ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR/ ANO 2019- SALINÓPOLIS - PARÁ

	Produto	Especificações	Embalagem
1	Abóbora	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Abóbora pesando aproximadamente 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
2	Banana prata	Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Cada unidade contendo cerca de 120 g. Sendo 1 Kg, mais ou menos 9 a 10 bananas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
3	Cheiro verde	Cheiro verde regional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 Maço= 0,3 kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
4	Couve	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 Maço= 0,3 kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
5	Jambú	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 Maço= 0,3 kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
6	Melancia	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Cada unidade contendo cerca de 5 a 10 Kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.
7	Ovo Vermelho	Grandes, de galinha isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 24 horas anteriores à data de entrega	EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de papelão com 30 unidades EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com 30 dúzias

8	Polpa de acerola	Polpa de fruta pasteurizada, apresentando congelamento inferior a -15°C, e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01 Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 20Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.O produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. 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. Acondicionados em embalagens plásticas, transparente, atóxicas, resistente, contendo com 1kg. Sem adição de açúcar. Deve conter na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem,atendendo às normas de rotulagem geral, nutricional.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos resistentes contendo 1 Kg, com rótulo.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA:acondicionadas em caixas térmicas.
9	Polpa de goiaba	Polpa de fruta pasteurizada, apresentando congelamento inferior a -15°C, e validade não inferior a 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagens plásticas transparentes, limpas, vedadas de polietileno de 01 Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 20Kg. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.O produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. 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. Acondicionados em embalagens plásticas, transparente, atóxicas, resistente, contendo com 1kg. Sem adição de açúcar. Deve conter na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem,atendendo às normas de rotulagem geral, nutricional.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos resistentes contendo 1 Kg, com rótulo.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA:acondicionadas em caixas térmicas.
10	Batata	Qualidade exigida: 1º peso aproximado (UND): 90g tamanho e coloração uniformes com consumo imediato e em escala no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e de transporte.	EMBALAGEM PRIMARIA: Acondicionadas nas embalagens tipo rede. EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportado até 20kg.
11	Cebola	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMARIA: Acondicionadas nas embalagens tipo rede, pesando 1 a 3kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportado até 20kg.

12	Cenoura	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMARIA: Acondicionadas nas embalagens tipo rede, pesando 1 a 3kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportado até 20kg.
13	Tangerina	Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem tipo rede, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportado até 20kg.
14	Alho	Alho íntegro, bulbo inteiro de 1º qualidade, firme e compacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportados de forma adequada.	EMBALAGEM PRIMARIA: sacos plásticos pesando 3 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportado até 20kg.
15	Repolho	Tipo híbrido, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Peso entre 1 e 1,5 Kg	EMBALAGEM PRIMARIA: Embalagem tipo rede, contendo 1 kg EMBALAGEM SECUNDARIA: Acondicionadas em basquetas de polietileno, transportando até 20kg.