

PAUTA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2025

Item	Descrição	U. Med.	Qtd.
1	ABACATE IN NATURA - íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	5.000
2	ABACAXI IN NATURA - espécie Pérola, tamanho de médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente	Quilo	11.800
3	AÇAI (polpa) - branqueado, não fermentado, de boa qualidade, devendo estar íntacta e, isenta de aditivos e produtos químicos. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente. Com validade mínima de 90 dias, qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, e legislação vigente no Estado do Pará. Embalagem primária, pacote de 1 kg; validade não inferior a 90 dias.	Quilo	1.770
4	ALFACE - fresca, íntegra sem lesões, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades ou corpos estranhos na superfície, acondicionada em saco plástico. Peso médio 250 g. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	354
5	BANANA PRATA, FRUTA IN NATURA - tipo prata, espécie Prata, grau médio de maturação, características adicionais: em penca. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	11.800
6	BATATA DOCE BIOFORTIFICADA - Tamanho uniformes, do tipo elíptico, com casca vermelho-arroxeada e superfície lisa. Polpa alaranjado intensa devido ao alto teor de betacaroteno. O produto deve estar livre de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. A polpa deverá estar íntacta e limpa. Acondicionados em caixas, tipo basquetas preferencialmente até 20 kg.	Quilo	1.800
7	CARIRU IN NATURA. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	590
8	CARNE DE CARANGUEJO CONGELADA, obtida de massas musculares do caranguejo da espécie uça, produzido sob o regime industrial ou artesanal, sem adição de conservantes e aditivos químicos, devidamente processada, e selada conforme a legislação vigente. Textura, cor, sabor e odor característicos, contendo no máximo 3% de água, com ausência de resíduos orgânicos e inorgânicos, acondicionados em embalagens apropriadas para congelamento contendo 500 g do produto, com validade mínima de 90 dias.	Quilo	810
9	CEBOLINHA VERDE IN NATURA - tipo cebolinha VERDE, maço com 120 gr. Produto tenro e não murcho, com folhas íntegras e firmes, sem partes secas, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados separadamente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	555
10	COCO SECO, do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	243
11	COUVE MANTEIGA VERDURA IN NATURA - espécie comum, características adicionais: folhas íntegras, unidades embaladas separadamente, tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embaladas separadamente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	1.068
12	CHEIRO VERDE Tempero verde, íntegros, talos e folhas íntegras, sem manchas, coloração uniforme, acondicionada em embalagem plástica transparente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	1.082
13	CHICÓRIA Produto, possuindo folhas íssas, viva e viçosa de cor verde brilhante, de tamanho uniforme e típico da variedade livre de resíduos. Acondicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	2.136
14	ESPIGA DE MILHO com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas, tipo basquetas até 20 kg. Colheita recente.	Quilo	502
15	FARINHA DE MANDIOCA DO TIPO PUBA, torrada, grupo seco, classe branca e amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente de 01kg.	Quilo	1.180

- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -  
TV Independência, S/N, Bairro Centro – CEP: 68.775-000  
São Caetano de Odivelas – Pará

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DE ODIVELAS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
 CNPJ Nº 31.328.672/0001-54

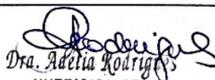


16	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> Isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada de até 1kg, validade não inferior a 90 dias. Deverá está de acordo com normas da ANVISA	quilo	1.180
17	<b>FEIJÃO DE CORDA</b> , leguminosa in natura, de primeira qualidade, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de até 1Kg com identificação do produto.	Quilo	500
18	<b>FEIJÃO CAUPI BIOFORTIFICADO</b> contendo alta concentração de ferro e zinco, cor entre a bege clara ao branco, ajuda mamon, pele lisa e formato do grão levemente retangular, grãos íntegros e sãos, isento de material terroso, sujo e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses, conforme legislação vigente.	Quilo	800
19	<b>GOIABA IN NATURA</b> íntegra e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias tóxicas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária, caixa de 20 kg, colheita recente.	Quilo	500
20	<b>GOMA DE TAPIOCA</b> , 500g, hidratada, contendo fécula de mandioca, água, antioxidante e conservador, sem sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico.	quilo	500
21	<b>JAMBÚ</b> Folhas íntegras de 1ª qualidade, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem apropriada, maços de até 300 g; colheita recente.	Quilo	590
22	<b>JERIMUM LEGUME IN NATURA</b> - tamanho de médio a grande, grau médio de maturação, consistência firme, sem início de germinação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embalagem primária. Caixa de 20 kg, colheita recente.	Quilo	1.180
23	<b>LARANJA FRUTA IN NATURA</b> - tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	7.000
24	<b>LIMÃO FRUTA IN NATURA</b> - tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	1.180
25	<b>MACAXEIRA BIOFORTIFICADA</b> - Fresca, com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor próprio, tor amarelada ao cozimento devido o alto teor de betacaroteno. Isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	2.500
26	<b>MAMÃO FRUTA IN NATURA</b> - tipo mamão, espécie Famosa, tamanho médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	11.800
27	<b>MANGA REGIONAL IN NATURA</b> devendo-se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características; não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. embalagem primária de 20 kg. Colheita recente.	Quilo	2.600
28	<b>MARACUJÁ IN NATURA</b> íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias tóxicas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária. Caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	500
29	<b>MAXIXE DE 1ª QUALIDADE</b> , fresco, compacto e firme, sem lesões de origem física tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	590
30	<b>MEL DE ABELHA</b> : consistência líquida viscosa, coloração levemente amarelada a castanho escura, com cheiro e sabor característicos, isento de substâncias estranhas à sua composição normal (carboidratos, vitaminas, minerais, enzimas, aminoácidos), sendo proibida a adição de corantes, aromatizantes e essências de qualquer natureza, com peso líquido de 10 (dez) gramas em embalagem primária e devidamente certificado (constando de SIM, SIE ou SIF), de acordo com os termos da Legislação Vigente.; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	590
31	<b>MELANCIA</b> Aspecto globoso, mista, maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e íntacta, isenta de deformidades, boa qualidade, livre de e resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	quilo	5.900
32	<b>OVO DE GALINHA</b> - fresco, categoria extra, cor branco. Casca íntegra e limpa, isenta de sujidades por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Prazo de validade 30 dias. Embalagem de dúzia. Deverá está de acordo com normas da ANVISA	unidade	47.000
33	<b>PEPINO IN NATURA</b> - tamanho médio, grau médio de maturação, cor verde-clara. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	590

- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -  
 TV Independência, S/N, Bairro Centro – CEP: 68.775-000  
 São Caetano de Odivelas – Pará

*Assinatura*

34	<b>PIMENTINHA VERDE IN NATURA DE 1ª QUALIDADE</b> , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a Resolução vigente para o produto. Embalagem primária: saco de polietileno até 1 kg, colheita recente.	Quilo	100
35	<b>POLPA DE FRUTAS</b> (acarola) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.500
36	<b>POLPA DE FRUTAS</b> (cupuaçu) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	1.500
37	<b>POLPA DE FRUTAS</b> (golaba) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.500
38	<b>POLPA DE FRUTAS</b> (taperebá) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.000
39	<b>POLPA DE FRUTAS</b> (caju) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.000
40	<b>QUIABO IN NATURA</b> , De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem física tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Embalagem primária, caixa de até 10 kg; colheita recente.	Quilo	505
41	<b>SALSINHA</b> - Tempero verde, íntegros, talos e folhas inteiras, sem manchas, coloração uniforme. Embalagem primária, maço de 300 g, colheita recente.	Quilo	335
42	<b>TUCUPI 1ª</b> qualidade, produto acondicionado em garrafa plástica de 500 ml. A embalagem deve manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços de partes do vegetal. Não poderá conter corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 dias após a data da entrega. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. De acordo com legislação vigente	Quilo	360
43	<b>URUCUM LÍQUIDO</b> , obtido a partir da extração das sementes da planta <i>Bixa orellana</i> , sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O produto deve ter coloração vermelho - alaranjada intensa, típica do urucum, e consistência líquida homogênea. Composto basicamente por extrato aquoso ou oleoso das sementes, sem aditivos químicos, conforme legislação vigente para o produto. Embalado em frascos de material adequado, contendo 500 ml. Cada embalagem deve conter informações sobre o peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e instruções de uso	Quilo	200
44	<b>FILE DE PEIXE (PESCADA BRANCA)</b> - congelado de acordo com as especificações da legislação vigente; Com coloração e odor, característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou lima; -com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem primária, pacote de 1 kg; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	1.500

  
 Dra. Adelia Rodrigues  
 NUTRICIONISTA  
 CRN/PA 198

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**ADELIA DO SOCORRO ALVES RODRIGUES**  
 Nutricionista – CRN/PA – 198

**- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -**  
 TV Independência, S/N, Bairro Centro – CEP: 68.775-000  
 São Caetano de Odivelas – Pará