

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**PAUTA ANUAL PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) 2023.**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRICULTURA FAMILIAR	EMBASAMENTO LEGAL	UND	QUAN./KG
01	ABACATE REGIONAL: Boa qualidade, sem machucados grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	2.000
02	ABACAXI REGIONAL: Boa qualidade, não contendo sujidades e ausência de larvas, tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento pra consumo.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
03	ABÓBORA REGIONAL: Tamanho médio, casca firme de coloração alaranjada, sem partes amassadas e estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
04	AÇAÍ MÉDIO CONGELADO PASTEURIZADO: Contendo polpa de açaí, CHO, PTN, Fibra alimentar, Sódio, e zero de Gordura Trans. VALIDADE MÍNIMA: O produto deve conter data de fabricação de até 5 dias anteriores na data de entrega.	Atender padrões e certificação do selo de qualidade e higiene sanitária	LT	5.000
05	ALFACE: Folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades para consumo. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas	Atender padrões de qualidade e higiene	MAÇO	100

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	da data de entrega nas unidades de ensino.			
06	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	400
07	ARROZ AGULHINHA (REGIONAL): Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1 Kg.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	4.000
08	BANANA PRATA: Boa qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	10.000
09	BATATA DOCE: Tamanho médio, coloração rosada, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo a parti de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	700
10	BATATA INGLESA OU BAROA: Tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. VALIDADE MÍNIMA: Grau de	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	3.000

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	amadurecimento apropriado para consumo.			
11	CENOURA: De 1° qualidade, tamanho médio a grande, integra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
12	COLORIFICO DE URUCUM: Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas a 1 Kg.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	500
13	CONDIMENTO DE COMIDO E PIMENTA DO REINO MOIDA: Aspecto de cor e cheiro característicos, isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica. VALIDADE MÍNIMA: A contar de 06 meses da data de entrega do produto nas unidades de ensino. Pacote de 500 gramas a 1 Kg.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	500
14	CHEIRO VERDE: De 1° qualidade, folhas novas verdes, viçosas, livres de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada para consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidade de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	MAÇO	100
15	CHICÓRIA: De 1° qualidade, folhas novas, verde escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado	Atender padrões de qualidade e higiene	MAÇO	100

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.			
16	CEBOLA BRANCA: Tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação apropriado ao consumo.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	3.000
17	COUVE MANTEIGA: De 1º qualidade, folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega na unidade de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	100
18	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL: Torrada, seca, granulada de primeira qualidade, isenta matéria terrosa e parasitos, não deve estar úmida, fermentada ou rançosa. VALIDADE MÍNIMA: Não deve estar superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	4.000
19	FARINHA DE MANDIOCA: Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 k.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
20	FEIJÃO CAUPI OU COLÔNIA: safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	6.000

Kyrra

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.			
21	IOGURTE DE FRUTAS NATURAL (CASEIRO): Diversos sabores: ameixa, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade Mínima: de 180 dias a contar da data de entrega do produto. Frasco individual de 200 ml a 1 litro.	Atender padrões de qualidade e higiene	UND/Lt	4.200
22	LARANJA REGIONAL IN NATURA: De boa qualidade, suculenta, maduras, sem lesões de origem físicas ou mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo de 24 horas da data de entrega nas unidades.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	8.000
23	LIMÃO REGIONAL IN NATURA: De boa qualidade, suculento, maduros e sem lesões de origens físicas e mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	500
24	MACAXEIRA: Fresca, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de			

Agropecuária

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	amadurecimento apropriado para consumo. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
25	MAÇÃ: Tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de amadurecimento apropriado para consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	3.000
26	MELÃO: Boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	5.000
27	MELANCIA REGIONAL: Boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	4.000
28	PÃO CASEIRO : Características técnicas: farinha de trigo, leite, sal, açúcar, gordura vegetal e fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Unidade de aproximadamente 70 gramas.	Atender padrões de qualidade e higiene	UND	40.000
29	PIMENTINHA DE CHEIRO (VERDE): De 1ª qualidade, íntegra, consistência firme, livre			

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	200
30	POLPA DE FRUTAS ABACAXI (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
31	POLPA DE FRUTAS ACEROLA (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
32	POLPA DE FRUTAS CUPUAÇU (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
33	POLPA DE FRUTAS MARACUJÁ (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
34	POLPA DE FRUTAS BACURI (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
35	POLPA DE FRUTAS GOIABA (NATURAL) : Congelada, sob o congelamento de -18°C. VALIDADE MÍNIMA: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
36	REPOLHO : De 1° qualidade, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA:			

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega na sujidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	200
37	TANGERINA REGIONAL (IN NATURA): De boa qualidade, succulentas, maduras, sem lesões de origem físicas e mecânicas. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
38	TOMATE: Tamanho médio, fresco, com casca lisa de coloração característica e sem amassados e partes estragadas, livres de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000

Nutricionista Responsável Técnica: Kelita Glendo Gomes Ramos CRN7: 14917
Nutricionista QT: Giesia Talyssa Costa de Araújo Coutinho CRN7: 10454

