

**ANEXO III – B**

**LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2023.**  
**AGRICULTURA FAMILIAR**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUAT.
1	<p><b>ABÓBORA-</b> Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) 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 espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá 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 hortifrútiis como as frutas “in natura”. <b>ROTULAGEM</b> - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p>	KG	8.361
2	<p><b>AÇAÍ CONGELADO-</b> Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, pasteurizada e congelada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 12% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.</p>	KG	19.894
3	<p><b>ALFACE IN NATURA-</b> Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despençando ou descoloridas. Sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p>	MAÇO	7.105



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**  
GOVERNO DO TRABALHO

4	<p><b>BANANA-</b> banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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 hortifrútiis como as frutas “in natura”.</p>	KG	49.788
5	<p><b>BATATA DOCE-</b> A Batata doce é uma raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - 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, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; 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. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - 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 as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	4.263



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**  
GOVERNO DO TRABALHO

6	<b>CARIRU IN NATURA-</b> Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.	MAÇO	6.394
7	<b>CHEIRO-VERDE IN NATURA</b> -Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.	MAÇO	6.394
8	<b>COCO RALADO IN NATURA-</b> Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sem sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e aroma característico. Embalagem primária, saco plástico contendo de 500g.	KG	2.842
9	<b>COUVE IN NATURA-</b> Cada maço deve ter 500g. Couve fresca, firme, com coloração verde escuro e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de insetos e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MAÇO	6.394
10	<b>CHICÓRIA IN NATURA-</b> Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	MAÇO	749



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**  
GOVERNO DO TRABALHO

11	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA-</b> Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e em seguida moída e peneirada e isentas de corantes e do radical cianeto. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> 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. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, 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. <b>ROTULAGEM</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p>	KG	11.368
12	<p><b>FARINHA DE TAPIOCA-</b> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 200 g. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> saco de polietileno pesando 4KG, com 20 unidades de 200g.</p>	KG	6.394
13	<p><b>FRANGO CAIPIRÃO</b> – Produzido pelo agricultor, devendo ser entregue depenado, sem vísceras, com cor e aspecto próprio, em embalagem apropriada, não devendo conter manchas escuras ou esverdeadas. O produto deverá conter um selo de inspeção, podendo ser SIM, SIE, SIF ou DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DA ADEPARÁ. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> E sacos com identificação do produto com data de fabricação e validade e a certificação do produto, contendo acima de 3kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> Scos em polietileno contendo 20 kg do produto.</p>	KG	7.195



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**

GOVERNO DO TRABALHO

14	<b>FEIJÃO CAUPI</b> - Feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. 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 contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	8.526
15	<b>GOMA DE TAPIOCA</b> - Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, de cor branca sem resíduos de sujidades. <b>EMBALAGEM:</b> saco plástico transparente, resistente, bem vedada, contendo 1k, isento de qualquer substância estranha e nocivo. Validade: 7 dias entre a produção e a entrega para o Departamento	KG	1.003
16	<b>JAMBU IN NATURA</b> - Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços	MAÇO	2.248
17	<b>LIMÃO TAITI IN NATURA</b> - De primeira qualidade, com tamanhos médio e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	2.248
18	<b>MACAXEIRA SEM CASCA</b> - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécies vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, em cortes pequenos, higienizados e em saco de 1kg, aroma, sabor e cor próprios e estar livre de enfermidades. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: característico, não apresentar manchas roxas ou esverdeadas; 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. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE, Embalagem Secundária:</b> Sacos plásticos que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos) e Embalagem primária em sacos de 1kg.	KG	5.684
19	<b>MAMÃO</b> - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos, larva e lesão física	KG	14.210



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**

GOVERNO DO TRABALHO

20	<b>MELANCIA-</b> Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, no mínimo de 8kg, 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. <b>Características organolépticas:</b> Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.	KG	28.420
21	<b>PIMENTINHA VERDE IN NATURA-</b> Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	KG	2.842
22	<b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, <b>SABOR ACEROLA.</b> 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 12 meses.	KG	19.894
23	<b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada <b>sabor ABACAXI.</b> 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 12 meses.	KG	19.894
24	<b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada <b>SABOR CAJU.</b> 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 12 meses.	KG	19.894
25	<b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, <b>SABOR GOIABA.</b> 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 12 meses.	KG	19.894



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**CAPANEMA**  
GOVERNO DO TRABALHO

26	<b>TANGERINA-</b> De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	14.202
27	<b>TUCUPI IN NATURA-</b> Alimento derivado da mandioca, resfriado (temperatura entre 0°C e 7°C). A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverão conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 (trinta) dias após data de fabricação.	L	2.998
28	<b>LARANJA PÊRA IN NATURA-</b> De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	56.840

\_\_\_\_\_  
Ana Júlia Costa Dias  
Nutricionista Responsável Técnica CRN/7 3268