

Ofício nº 017-A/2022 – Secretaria Municipal de Educação - SEMED

Primavera – PA, 24 de fevereiro de 2022

A  
Prefeitura Municipal de Primavera-Pa.

Ao Exmº Sr. Prefeito Municipal  
Áureo Gomes

Assunto: **Solicitação de abertura de Processo de Compra de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar.**

A Secretaria de Educação – Semed, encaminha o referido documento para vossa apreciação quanto a solicitação de abertura de processo para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO.

Em virtude do início das aulas do Ano letivo de 2022 se faz necessária a realização do processo de compra para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, permitindo a complementação do cardápio da merenda ofertada aos alunos da rede municipal e estadual de educação de Primavera

Segue em anexo o quadro especificando os gêneros agrícolas que irão integrar Alimentação Escolar, bem como o quantitativo a ser adquirido.

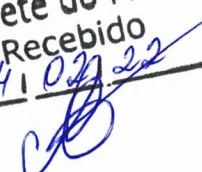
Certos de sermos atendidos, renovamos nossos cordiais votos de estima e apreço.

Respeitosamente,

  
PAULO HENRIQUE RIBEIRO DA COSTA

Secretário Municipal de Educação de Primavera

Paulo Henrique R. da Costa  
Secretário M. de Educação  
Decreto Nº 078/2021

Gabinete do Prefeito  
Recebido  
24/02/22  


## TERMO DE REFERENCIA

### 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1 - Constitui o objeto do presente termo de referência, aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, para compor a alimentação escolar durante o ano letivo de 2022, para todos os alunos matriculados na rede de ensino municipal e estadual de Primavera.

### 2. JUSTIFICATIVA:

2.1 - Justificamos a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, para compor o cardápio de alimentação escolar para todos os alunos matriculados na Rede de ensino municipal e estadual do ano de 2022 e visando atender a Lei N° 11.947/2009, que cita:

“Art.2° São diretrizes da Alimentação escolar:”

“I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica:”.

### 3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

3.1 - Só serão aceitos o fornecimento de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas na Planilha Descritiva de Itens, estando sua aceitação condicionada à devida análise das amostras dos produtos as quais deverão ser apresentadas no dia do processo licitatório.

3.1.1 - As frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA;

3.1.2 - Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs.
- b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
- d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;



- e) Estarem isenta de: Substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos.
- f) Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.

3.2 - Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

3.3 Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

#### **4. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO**

4.1 - A Secretaria Municipal de Educação é responsável pela fiscalização do contrato no que compete ao fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos contratados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade dos produtos contratados, manutenção da relação inicial entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento e serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato).

4.2 – Durante o recebimento dos produtos o encarregado pelo setor fará a devida conferência e análise dos gêneros alimentícios e registrará no Termo de Recebimento de Material, entregando, assim, uma cópia do mesmo para o entregador.

4,3 – O encarregado pelo recebimento fará uma análise rigorosa da qualidade e da quantidade dos produtos, podendo efetuar a devolução dos mesmos e notificar o fornecedor caso os produtos não estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referência.

#### **5. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

5.1 - O prazo de execução do contrato será estabelecido para o período letivo do exercício de 2022, iniciando a partir da data de sua assinatura, com prazo máximo de execução até dia 31 (trinta e um) de dezembro de 2022. Podendo ser prorrogado conforme necessidade da Administração Pública Municipal de acordo com a legislação vigente.

#### **6. PENALIDADES APLICÁVEIS**

6.1 - O agricultor ou cooperativa que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, resultará na aplicação das penalidades cabíveis.

#### **7. DA ENTREGA DOS PRODUTOS.**

7.1 - Os produtos como FRUTAS deverão ser entregues conforme cronograma a ser entregue aos agricultores, a partir das 7:00 horas, com recebimento até às 8:00 horas, da seguinte forma:



**a) Frutas:**

- a.1) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- a.2) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- a.3) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

**b) A partir do recebimento deste informativo as entregas de produtos na Secretaria de Educação deverão seguir os seguintes critérios:**

- I. O responsável pela entrega de produtos deverá aguardar o tempo que for necessário até que seja feita toda a conferência pelo responsável do setor de compras, a fim de confirmar que os materiais estejam sendo entregues em conformidade com a Ordem de Compra enviada aos agricultores.
- II. Todo o recebimento de produtos e mercadorias na SEMED será devidamente conferido e registrado, sendo emitido, em duas vias, o termo de recebimento de material, o qual será assinado pelo responsável do Setor de Compras e pelo responsável da entrega.
- III. O termo de recebimento de materiais e/ou produtos informará os itens e quantitativos entregues conforme nota apresentada, número de Empenho e Ordem de Compra que autorizou a aquisição e observações sobre irregularidades na entrega, correções a serem feitas e substituições de produtos quando necessário.
- IV. A solicitação de substituição de produtos diferentes daqueles vencidos pelo licitante só poderá ser feita quando comprovadamente forem substituídas por gêneros que tenham as qualidades similares ou superiores, ainda sob análise e aceitação ou não do Gestor da SEMED.
- V. O agricultor deverá informar imediatamente o setor de compras da SEMED sobre a falta no total dos quantitativos dos itens a serem entregues, caso tenha a intenção de entregar itens em quantidades menores às estabelecidas no Cronograma de Entrega ou que não poderá entregar um ou mais itens solicitados dentro do prazo estabelecido, o contato deverá ser feito no mesmo dia da confirmação do recebimento da solicitação de compra, solicitando autorização para que possa fazer a entrega parcial.
- VI. Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Rua César Pinheiro S/N – Primavera – PA., de 7:00h às 8h.
- VII. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.
- VIII. Todos os demais produtos não citados no item 7.1 poderão ser entregues em qualquer dia da semana, no horário de expediente da SEMED, desde que informe antecipadamente, via telefone ou diretamente na Secretaria de Educação, o dia e o horário que ira realizar a sua entrega, permitindo que os responsáveis pelo setor de merenda escolar possam programar o agendamento do recebimento dos produtos.
- IX. O fornecedor que necessitar realizar sua entrega através de **terceiros** (*moto-taxi, veículos fretados, representantes comerciais, ou qualquer pessoa que não seja a detentora do contrato*) deverá **OBRIGATORIAMENTE** informar em ate 02 (dois) dias antes a data de sua entrega, ficando como responsável para prestar informações a pessoa que estará entregando os produtos na SEMED.



- X. A exigência feita no item anterior visa realizar o recebimento dos produtos com rigorosidade na análise de sua qualidade, quantitativos e que estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referencia. Caso o contratado realize a entrega de produtos sem a previa informação poderá incorrer nas seguintes situações:
- a) – entregar produtos a pessoas que não são responsáveis pelo Setor de Alimentação, os quais não poderão identificar situações irregulares nos itens.
  - b) – estar entregando produtos que não são destinados a Secretaria Municipal de Educação de Primavera.
  - c) – ocorrer na devolução dos produtos por não estarem dentro das exigências solicitadas, podendo acarretar prejuízos ao fornecedor.
- XI - Observando-se qualquer irregularidade no ato da entrega dos produtos para a Alimentação Escolar, os quais serão devolvidos ao fornecedor, exime a Secretaria de Educação de qualquer responsabilidade ou possíveis prejuízos.

## **8. DO PAGAMENTO**

A contratante se obriga a efetuar o pagamento nas condições estabelecidas.

8.1 - O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos. A(s) contratada(s) deverá(ão), então, no ato da entrega dos Produtos na Secretaria Municipal de Educação, enviar juntamente com as notas fiscais, a nota de Empenho, a Ordem de Compra devidamente assinada e Recibo.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- I - Fornecer os materiais descritos em estrita conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência;
- II - Entregar os materiais no prazo e local indicado pela Secretaria de Educação;
- III - Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- IV - Apresentação de documentação comprobatória de Inspeção Sanitária caso o produto não tenha Registro de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal identificado no rótulo;
- V – apresentar o recibo de pagamento devidamente discriminado, informando valor, número da NF, sem data (esta será colocada no recibo pelo setor financeiro conforme o dia de depósito de pagamento), assinada.

## **10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

10.1- A Prefeitura Municipal de Primavera, como CONTRATANTE, tem as seguintes responsabilidades diante da referida contratação:

- I. Emitir ordens de Compra e Empenhos quando realizar a solicitações de compra dos Gêneros alimentícios para a merenda escolar;
- II. Informar a contratada sobre eventuais irregularidades nas entregas, falhas de execução do contrato, alterações nas datas de entrega ou mudança de local de entrega,



ou qualquer outra informação que incida em modificações em relação a execução dos itens estabelecidos em contrato.

III. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal.

Primavera – Pará, 24 de fevereiro de 2022.

*Karlla Danniely F. D. de Jesus.*

**Karlla Danniely F. D. de Jesus**

Nutricionista - RT

*Paulo Henrique R. da Costa*

**Paulo Henrique R. da Costa**

Secretário M. de Educação

Decreto N° 078/2021

## TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Observação: Especificações gerais sobre polpa de fruta e Hortaliças poderão ser verificadas de acordo com os anexos I e II.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND	VALOR	CARACTERÍSTICAS
01	Abacaxi	1.650	Kg		Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
02	Abóbora	1.850	kg		Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
03	Açaí Especial tipo A em polpa	1.660	kg		Açaí, congelado, apresentando consistência média de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. <b>Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</b>
04	Alface	380	kg		Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. <b>Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
05	Banana	23.800	UND		Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho,

					pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.
06	Batata doce	3.160	Kg		Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; <b>peso aproximado por unidade 240g.</b>
07	Cariru	360	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. <b>Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
08	Cebolinha	210	kg		Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. <b>Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
09	Coentro	210	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes.





					Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. <b>Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
10	Couve	290	kg		Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. <b>Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
11	Farinha de mandioca	805	kg		É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas(moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. <b>Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.</b>
12	Farinha de tapioca	430	kg		É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. <b>Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.</b>
13	Feijão caupi	2.490	kg		Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. <b>Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.</b>
14	Feijão verde	244	kg		De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso,

					sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. <b>Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
15	Frango caipirão	940	kg		A ave deve apresentar-se sem pé e sem cabeça, limpa, sem penas. Deve ter aspecto saudável sem manchas esverdeadas ou traços de decomposição ou líquidos orgânicos aparentes. Embalagem primária: individual em sacos plásticos de polietileno liso. Devem ser entregues congelados. <b>Embalagem plástica individual contendo SIF, SIE, SIM ou SELO ARTESANAL.</b>
16	Goiaba	1.930	kg		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.
17	Jambu	200	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e são. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. <b>Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</b>
18	Laranja	20.100	Und		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e

					variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.
19	Limão taiti	2.030	kg		Constituído por frutos maduros, frescos, são e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
20	Macaxeira	3.880	kg		Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.  <b>Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento (-18°C).</b> Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).
21	Mamão	2.140	kg		Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em

					perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
22	Manga	1.060	kg		Deve ser de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.
23	Maxixe	180	kg		Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam-se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.
24	Mel em sachê	200	kg		O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.
25	Melancia	2.820	KG		Frutos maduros, frescos, inteiros e são. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior



					parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa
26	Ovo de galinha caipira	45.250	und		Apresentar-se com a casca integra, cor, odor e sabor característicos. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.
27	Pepino	470	kg		Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde-claro, e casca verde-escuro. Cheiro e sabor característico.
28	Pimentão	210	kg		Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
29	Pimentinha	210	kg		Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
30	Polpa de muruci	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
31	Polpa de taperebá	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
32	Polpa de caju	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
33	Polpa de acerola	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
34	Polpa de goiaba	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
35	Polpa de abacaxi	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
36	Polpa de maracujá	950	kg		Especificações de acordo com anexo I
37	Quiabo	165	Kg		Fruto de primeira qualidade, 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 e larvas.
38	Tangerina	21.100	Und.		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.

## ANEXO I DA TABELA DE REFERÊNCIA

### POLPA DE FRUTAS

#### 1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

- 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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspectos: pasta mole
- Cor própria da fruta
- Odor próprio da fruta
- Sabor próprio da fruta

### 3. EMBALAGEM

- Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.

## ANEXO II DA TABELA DE REFERÊNCIA

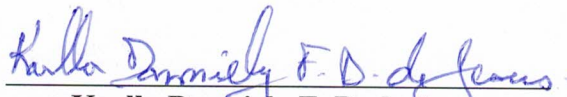
### CARACTERÍSTICAS GERAIS DE FRUTAS E HORTALIÇAS.

- 1.1. As hortaliças, verduras e frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA;
- 1.2. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
  - a) Serem frescas e sãs.
  - b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
  - c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
  - d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
  - e) Estarem isenta de:
  - f) Substâncias terrosas.
  - g) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.
  - h) Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens.
  - i) Umidade externa anormal.
  - j) Odor e sabor estranhos
  - k) Enfermidades.



- l) Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.
- m) A melancia deverá apresentar-se inteira.
- n) O abacaxi deverá ser descascado, embalado em saco plástico transparente lacrado, com data de fabricação e capacidade para 1kg. Deve ser mantido sob refrigeração (0 a 10°C).

Primavera-Pará, 24 de fevereiro de 2022.



**Karlla Danniely F. D. de Jesus**  
Nutricionista - RT



**Paulo Henrique R. da Costa**  
Secretário M. de Educação  
Decreto Nº 078/2021