



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

# TERMO DE REFERÊNCIA

Chamada Pública

## Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar

ANO LETIVO: 2023

CARLA CAROLINE DE JESUS SANTOS OLIVEIRA  
Nutricionista CRN 5 - 9057

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO / PROGRAMAS ATENDIDOS**

O presente termo de referência tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar destinados à alimentação escolar do município de Santa Rosa de Lima /SE. Para atender os alunos matriculados na rede municipal de ensino nos dias letivos do ano de 2023.

### **2. JUSTIFICATIVA**

Esta aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino deste município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### **3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/ TIPO DE SERVIÇO**

As especificações técnicas foram elaboradas utilizando por base o cardápio 2023 (Anexo 01).

Segue no Anexo 02 as especificações técnicas do objeto desta chamada pública com seus respectivos quantitativos estimados com base no número de alunos por modalidade de ensino e uma margem de segurança de 10%.

### **4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO/ FORNECIMENTO**

1- A contratada deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal da Educação, sob a responsabilidade técnica do nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues.

2- Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Secretaria Municipal da Educação, dentro do horário estabelecido, combinado com o nutricionista e/ou servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria.

3- No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital (Anexo 02), devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4- A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento.

5- As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas semanalmente ou conforme necessidade, nos dias de segunda-feira e/ou terça-feira, sexta-feira, com data prévia estabelecida pelo nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

Carla Caroline de J. S. Oliveira  
Nutricionista CRN 5 - 9057

6- A contratada deverá encaminhar-se a Secretaria Municipal de Educação, no horário das 7h às 12h30min, para apresentação das Notas Fiscais correspondentes a cada modalidade de ensino (creche, pré-escola, fundamental, EJA).

7- As entregas deverão ser feitas no almoxarifado da alimentação escolar, localizado na Avenida Adolfo Prado, S/N, Centro, Santa Rosa de Lima/SE (vizinho a Secretaria Municipal de Educação), Centro. No horário de 07h às 11h30min.

8- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (tipo baú) e em condições higiênicas satisfatórias, e quando se tratar de produtos perecíveis, estes deverão ser transportados em veículos fechados e refrigerados.

9- O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá estar em boas condições de higiene, podendo ser notificado se houver não conformidade.

10- A contratante deverá estar provida de balança (mecânica ou eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no Almoxarifado.

## **5. PRAZO DE EXECUÇÃO**

O prazo do contrato de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios será até o dia 31 de dezembro de 2023, a contar da data de sua homologação.

## **6. PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Entidade executora ou pelo nutricionista responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Santa Rosa de Lima (SE), que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do licitante vencedor em saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.

## **7. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram este Termo de Referência:

Anexo 01 – Cardápio de cada modalidade de ensino– 2023.

Anexo 02 – Especificações Técnicas.

Santa Rosa de Lima, 08 de Novembro de 2022.

## ANEXO 01

## CARDÁPIO 2023 – Alimentação Escolar: Pré-escolar / Ensino Fundamental / EJA

	Refeições	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Lanche da manhã (10:00) ou da tarde (15:00) ou da noite (20:30)	- Macarronada de sardinha - Melancia	- Risoto de frango (arroz, frango, cenoura, tomate, coentro, cebolinha, pimentão, alho, cebola) - Salada: alface + tomate	- Macaxeira cozida - Ovos temperados (tomate, cebola, pimentão, cebolinha coentro, alho) - Laranja	- Arroz branco - Feijão com abóbora - Carne moída com legumes (cenoura + chuchu + tomate + cebola + coentro + pimentão + cebolinha)	-Sopa de legumes, feijão e macarrão (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, cebolinha, feijão, macarrão).
2º SEMANA	Lanche da manhã (10:00) ou da tarde (15:00) ou da noite (20:30)	- Farofa de cuscuz e couve (ovos, cebola, tomate, couve, coentro, pimentão, farinha de milho, óleo) - Suco de fruta (goiaba ou acerola ou jenipapo ou maracujá ou melancia)	- Macarronada de carne moída -Abóbora cozida	- Sopa de legumes e macarrão (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, macarrão).	- Inhame cozido - Ovos temperados (tomate, cebola, pimentão, cebolinha coentro, alho) - Melancia	- Arroz com cenoura - Peito de frango cozido com cenoura e batata - Quiabada (quiabo, tomate, cebola, coentro, pimentão) - Banana

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

CARLA CAROLINE DE J. S. OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA CRN 5 -9057

<b>3° SEMANA</b>	<b>Lanche da manhã (10:00) ou da tarde (15:00) ou da noite (20:30)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscoito salgado (8 unidades)</li> <li>- Vitamina de banana</li> </ul> <p><b>Obs: Alunos com intolerância a lactose utilizar o leite sem lactose.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarronada de frango</li> <li>- Salada cozida: cenoura e abobrinha. Coentro para temperar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batata doce cozida</li> <li>- Carne moída com legumes (cenoura + chuchu + tomate + cebola + coentro + pimentão + cebolinha)</li> <li>- Laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caldo de macaxeira de frango (macaxeira cozida, peito de frango, óleo, cebola, alho, pimentão, sal, tempero, colorau, couve, coentro, cebolinha)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Feijão com abóbora</li> <li>- Fígado cozido com batata e cebola</li> <li>- Couve refogado</li> <li>- Melão</li> </ul>
<b>4° SEMANA</b>	<b>Lanche da manhã (10:00) ou da tarde (15:00) ou da noite (20:30)</b>	<p style="text-align: center;">Arroz doce</p>	<p style="text-align: center;">Farofa de cuscuz e couve (ovos, cebola, tomate, couve, coentro, pimentão, farinha de milho, óleo)</p> <p style="text-align: center;">- Melancia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de legumes e frango (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, cebolinha, frango, macarrão).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz cozido</li> <li>- Macarrão cozido</li> <li>- Feijão cozido</li> <li>- Peito de frango cozido</li> <li>- Salada de repolho e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanduiche de carne moída com cenoura, alface e tomate</li> <li>- Laranja</li> </ul>

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

## CARDÁPIO 2023 – Alimentação Escolar: Creche Integral e Parcial

1º SEMANA					
Refeições	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum</b> (08:00 h) <b>Ou</b> (14:00 h)	Vitamina de banana + mamão + aveia (não adicionar açúcar)	Cuscuz com leite (não adicionar açúcar)	Salada de frutas: melão + abacaxi + maçã + aveia	Mingau de aveia adoçado com banana e uva passas (não adicionar açúcar)	Arroz branco com leite (não adicionar açúcar)
<b>Almoço</b> (12:00 h) <b>Apenas p/ os alunos do integral</b>	<b>Frango desfiado</b> <b>Arroz com couve</b> <b>Feijão em caldo</b> <b>Vinagrete (tomate + cebola + coentro)</b> <b>Mamão</b>	<b>Macarronada de carne moída</b> <b>Vinagrete: tomate, cebola e coentro</b> <b>Melancia</b>	<b>Fígado bovino cozido</b> <b>Arroz branco</b> <b>Feijão com abóbora</b> <b>Cenoura + batata + beterraba cozidas</b> <b>Melão</b>	<b>Frango cozido</b> <b>Purê de batata</b> <b>Arroz com cenoura</b> <b>Maçã</b>	<b>Arroz branco</b> <b>Feijão com abóbora</b> <b>Carne moída com legumes</b> <b>Couve refogado</b> <b>Abacaxi</b>
<b>Lanche da manhã</b> (10:30) ou da tarde (15:00)	- Macarronada de sardinha ao molho - Melancia	- Risoto de frango (arroz, frango, cenoura, tomate, coentro, cebolinha, pimentão, alho, cebola) - Salada: alface + tomate	- Macaxeira cozida - Ovos temperados (tomate, cebola, pimentão, cebolinha coentro, alho) - ½ Laranja	- Arroz branco - Feijão com abóbora - Carne moída com legumes (cenoura + chuchu + tomate + cebola + coentro + pimentão + cebolinha)	Sopa de legumes, feijão e macarrão (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, cebolinha, feijão, macarrão).

**OBSERVAÇÕES:** Cozinhar bem as preparações e ao montar os pratos amassar os alimentos e desfiar as carnes.

- **Creche parcial:** oferecer duas (2) refeições as crianças: DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ OU DA TARDE, depende do turno.

- **Creche integral:** oferecer quatro (4) refeições as crianças: DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ + ALMOÇO + LANCHE DA TARDE.

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

## CARDÁPIO 2023 – Alimentação Escolar: Creche Integral e Parcial

2º SEMANA					
Refeições	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum</b> (08:00 h) <b>Ou</b> (14:00 h)	Mingau de farinha de aveia adoçado com uva passa (não adicionar açúcar)	Danone de inhame (Cozinhar bem o inhame, amassar bem o inhame e adicionar ½ banana)	Vitamina de mamão + maçã + aveia (não adicionar açúcar)	Banana cozida + ovo cozido (amassados)	Suco Vitaminado (Acerola + cenoura + beterraba) Tapioca
<b>Almoço</b> (12:00 h) <b>Apenas p/ os alunos do integral</b>	<b>Picadinho de carne com legumes</b> <b>Arroz branco</b> <b>Beterraba + batata inglesa cozida</b> <b>Laranja</b>	<b>Baião de três</b> <b>Vinagrete</b> <b>Abacaxi</b>	<b>Arroz com couve</b> <b>Feijão com abóbora</b> <b>Frango cozido</b> <b>Alface + tomate</b> <b>Maçã</b>	<b>Isca de fígado ao molho</b> <b>Macarrão cozido</b> <b>Abóbora cozida</b> <b>Melancia</b>	<b>Risoto de frango</b> <b>Couve refogado</b> <b>Melão</b>
<b>Lanche da manhã</b> (10:30) ou da tarde (15:00)	- Farofa de cuscuz e couve (ovos, cebola, tomate, couve, coentro, pimentão, farinha de milho, óleo) -Suco de fruta e beterraba (não adicionar açúcar)	- Macarronada de carne moída -Purê de abóbora - Banana	- Sopa de legumes e macarrão (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, macarrão).	- Inhame cozido - Ovos temperados (tomate, cebola, pimentão, cebolinha coentro, alho) - Melancia	- Arroz com cenoura - Peito de frango cozido com cenoura e batata - Quiabada (quiabo, tomate, cebola, coentro, pimentão) - Banana

**OBSERVAÇÕES:** Cozinhar bem as preparações e ao montar os pratos amassar os alimentos e desfiar as carnes.

- **Creche parcial:** oferecer duas (2) refeições as crianças: DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ OU DA TARDE, depende do turno.

- **Creche integral:** oferecer quatro (4) refeições as crianças: DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ + ALMOÇO + LANCHE DA TARDE.

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

CARLA CAROLINE DE J. S. OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA CRN 5 -9057

## CARDÁPIO 2023 – Alimentação Escolar: Creche Integral e Parcial

3º SEMANA					
Refeições	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum</b> (08:00 h) <b>Ou</b> (14:00 h)	Vitamina de abacate (não adicionar açúcar)	Omelete com legumes (pimentão, tomate, cebola, coentro, cenoura)	Salada de frutas: melancia + abacaxi + maçã + manga	Panqueca de banana Suco de couve + abacaxi + melão	Arroz branco com leite (não adicionar açúcar)
<b>Almoço</b> (12:00 h) <b>Apenas p/ os</b> <b>alunos do integral</b>	<b>Arroz com cenoura</b> <b>Filé de peixe cozido</b> <b>Cenoura + chuchu cozida</b> <b>Mamão</b>	<b>Picadinho de carne</b> <b>Feijão com abóbora</b> <b>Arroz branco</b> <b>Melancia</b>	<b>Macarronada de</b> <b>sardinha</b> <b>Beterraba + cenoura +</b> <b>batata cozida</b> <b>Abacaxi</b>	<b>Arroz carreteiro com</b> <b>legumes</b> <b>Abóbora cozida em cubos</b> <b>Melão</b>	<b>Estrogonofe de frango</b> <b>Purê de abóbora</b> <b>Arroz com couve</b> <b>Banana</b>
<b>Lanche da manhã</b> (10:30) ou da tarde (15:00)	Risoto de frango + Maçã	- Macarronada de frango - Salada cozida: cenoura e abobrinha. Coentro para temperar.	- Batata doce cozida - Carne moída com legumes (cenoura + chuchu + tomate + cebola + coentro + pimentão + cebolinha) - Abacaxi	- Caldo de macaxeira de frango (macaxeira cozida, peito de frango, óleo, cebola, alho, pimentão, sal, tempero, colorau, couve, coentro, cebolinha)	- Arroz - Feijão com abóbora - Fígado cozido com batata e cebola - Couve refogado - Melão

**OBSERVAÇÕES:** Cozinhar bem as preparações e ao montar os pratos amassar os alimentos e desfiar as carnes.

- **Creche parcial:** oferecer duas (2) refeições as crianças: **DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ OU DA TARDE**, depende do turno.

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.



- **Creche integral:** oferecer quatro (4) refeições as crianças: **DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ + ALMOÇO + LANCHE DA TARDE.**

**CARDÁPIO 2023 – Alimentação Escolar: Creche Integral e Parcial**

4º SEMANA					
Refeições	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum</b> (08:00 h) <b>Ou</b> (14:00 h)	Mingau de amido de milho adoçado com uva passa (não adicionar açúcar)	Purê de batata doce Frango cozido desfiado	Vitamina de mamão + maçã + abacaxi + aveia + leite (não adicionar açúcar)	Danone de abacate	Suco de fruta com adição de leite em pó (não adicionar açúcar) Tapioca
<b>Almoço</b> (12:00 h) <b>Apenas p/ os alunos do integral</b>	<b>Arroz branco</b> <b>Feijão com abóbora</b> <b>Fígado cozido com batatas</b> <b>Melancia</b>	<b>Macarrão</b> <b>Bife de panela com batatas</b> <b>Chuchu + beterraba + cenoura cozida</b>	<b>Arroz com cenoura</b> <b>Frango cozido</b> <b>Couve refogado</b> <b>Banana</b>	<b>Macarronada de carne moída</b> <b>Alface + tomate</b> <b>Melão</b>	<b>Baião de dois</b> <b>Vinagrete</b> <b>Mamão</b>
<b>Lanche da manhã</b> (10:30) ou da tarde (15:00)	- Cuscuz com leite <b>Alunos com intolerância a lactose USAR LEITE SEM LACTOSE.</b>	- Caldo verde (carne bovina, batata inglesa, couve, tomate, cebola, coentro, alho, pimentão).	- Sopa de legumes e frango (abóbora, chuchu, couve, quiabo, batata, cenoura, repolho, tomate, cebola, pimentão, coentro, cebolinha, macarrão, frango).	- Arroz cozido - Macarrão cozido - Feijão cozido - Peito de frango cozido - Salada de repolho e tomate	Arroz cozido com cenoura Carne moída com legumes Salada de alface e tomate

**OBSERVAÇÕES:** Cozinhar bem as preparações e ao montar os pratos amassar os alimentos e desfiar as carnes.

- **Creche parcial:** oferecer duas (2) refeições as crianças: **DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ OU DA TARDE,** depende do turno.

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

CARLA CAROLINE DE J. S. OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA CRN 5 -9057

- **Creche integral:** oferecer quatro (4) refeições as crianças: **DESJEJUM + LANCHE DA MANHÃ + ALMOÇO + LANCHE DA TARDE.**

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar. Alunos com intolerância à LACTOSE, UTILIZAR O LEITE SEM LACTOSE.

CARLA CAROLINE DE J. S. OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA CRN 5 -9057

## CARDÁPIOS PARA DATAS COMEMORATIVAS – 2023

### Semana de Festa Junina

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Amendoim  Tangerina	Pipoca de milho  Laranja	Milho cozido  Bolo de macaxeira	Pé de moleque	Bolo de milho

### Semana da Criança

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Pipoca de milho  Maçã  Suco de goiaba	Sanduíche de carne moída com cenoura e alface Melancia	Macarronada de sardinha ao molho  Mamão	Bolo de ovos  Vitamina de banana	Risoto de frango  Melão

CARLA CAROLINE DE J. S. OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA CRN 5 -9057

## ANEXO 02

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<b>ABACAXI TIPO PÉROLA:</b> fruta <i>in natura</i> , maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.080
2	<b>ABACATE:</b> de boa qualidade, peso médio por unidade de 500g. Fruta com casca lisa, verde <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.	Kg	520
3	<b>ABÓBORA DE LEITE:</b> legume <i>in natura</i> , madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	2.860
4	<b>ABOBRINHA:</b> de tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	Kg	340
5	<b>ACEROLA:</b> fruta <i>in natura</i> , com aspecto firme e sem partes moles ou machucadas, de 1ª qualidade. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	780
6	<b>AMENDOIM COZIDO:</b> com sal, cascas firmes, isenta de umidade, aspecto, cor e aroma característicos. Não deverá apresentar presença de sujidade, formação de grumos, odor forte, intenso e não característico. Embalados em sacos plásticos, transparentes, fechados, de 1kg. Quando embaladas o rótulo deverá apresentar identificação do produto, procedência, quantidade e data de embalagem. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	100
7	<b>ALFACE CRESPA OU LISA:</b> De 1ª qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação e embaladas em saco plástico transparente.	Kg	980
8	<b>BANANA PRATA:</b> <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, com aspecto firme e intacta, sem partes moles ou machucadas, deve ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegras. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Dúzia	3.490
9	<b>BATATA DOCE:</b> branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	Kg	2.890

	técnicas da ANVISA.		
10	<b>BATATA INGLESA:</b> legume <i>in natura</i> , lavada, comum especial, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	2.990
11	<b>BOLO DE MACAXEIRA:</b> Aspecto próprio, cheiro próprio, sabor próprio, cor própria. Embalagem primária: O produto deverá estar acondicionado em forma de papel dentro bandeja de isopor coberta com filme de PVC com peso de 1 KG. Secundária: Caixa de plástico rígido retornável. Validade do produto/ armazenamento: Produto válido por 3 dias armazenado em local fresco e arejado.	Kg	400
12	<b>BOLO DE MILHO:</b> Aspecto próprio, cheiro próprio, sabor próprio, cor própria Embalagem primária: O produto deverá estar acondicionado em forma de papel dentro bandeja de isopor coberta com filme de PVC com peso de 1 KG. Secundária: Caixa de plástico rígido retornável. Validade do produto/armazenamento: Produto válido por 3 dias armazenado em local fresco e arejado.	Kg	300
13	<b>BOLO DE OVOS:</b> Aspecto próprio, cheiro próprio, sabor próprio, cor própria Embalagem primária: O produto deverá estar acondicionado em forma de papel dentro bandeja de isopor coberta com filme de PVC com peso de 1 KG. Secundária: Caixa de plástico rígido retornável. Validade do produto/armazenamento: Produto válido por 3 dias armazenado em local fresco e arejado.	Kg	600
14	<b>BETERRABA:</b> In natura de 1ª qualidade. Deverá apresentar grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos. Deverão ser transportadas em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	960
15	<b>CEBOLA BRANCA:</b> legume <i>in natura</i> , não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.880
16	<b>CEBOLINHA:</b> cebolinha verde de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com excelente grau de limpeza apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Acondicionado em embalagens individuais.	Kg	120
17	<b>CENOURA:</b> legume <i>in natura</i> , sem folhas, tamanho médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	2.690
18	<b>CHUCHU:</b> legume <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.750

19	<b>COENTRO:</b> verdura <i>in natura</i> , cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	160
20	<b>COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA:</b> verdura <i>in natura</i> , folha fresca, grau de evolução completo no tamanho, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.860
21	<b>COCO SECO RALADO:</b> Coco <i>in natura</i> . Médio, com características íntegras, isento de sujidades. Não deve apresentar lesões, rachaduras. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação e embaladas em saco plástico transparente, destinadas ao consumo <i>in natura</i> da polpa.	Kg	970
22	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	560
23	<b>FEIJÃO:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. 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, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	Kg	680
24	<b>GOIABA MEIO VERDOSA:</b> fruta <i>in natura</i> , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.820
25	<b>INHAME:</b> Extra AA, <i>in natura</i> , tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.870
26	<b>JENIPAPO:</b> fruta <i>in natura</i> , tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O	Kg	530

	produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
27	<b>LARANJA PÊRA:</b> fruta <i>in natura</i> , madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	23.850
28	<b>LIMÃO:</b> fruta <i>in natura</i> , frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	360
29	<b>MAÇA VERMELHA:</b> fruta <i>in natura</i> , frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	9.000
30	<b>MACAXEIRA:</b> legume <i>in natura</i> , tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	3.230
31	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> fruta <i>in natura</i> , com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	2.440
32	<b>MANGA ESPADA:</b> Fruto com características íntegras e de primeira qualidade, <i>in natura</i> , 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	1.370
33	<b>MARACUJÁ:</b> fruta <i>in natura</i> , tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	640
34	<b>MELANCIA:</b> fruta <i>in natura</i> , redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	5.850
35	<b>MELÃO ESPANHOL:</b> as frutas deverão ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe	Kg	3.400



	permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor própria, conforme espécie e variedade. Odor, aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor próprio, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
36	<b>MILHO VERDE:</b> legume <i>in natura</i> , apresentação em espiga coberta por palha viçosa, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte, íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Aspecto, odor, cheiro e sabor característicos do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	1.890
37	<b>PÉ DE MOLEQUE:</b> mistura de massa fermentada de mandioca (puba), coco ralado e açúcar, assado em forno envolto em folha de bananeira. Deve apresentar sabor, aroma e aparência típicos, aspecto firme e esbranquiçado. Embalado em bandejas de isopor, envoltos por papel filme, de forma que garanta a segurança higiênica do produto. Quando embalados, o rótulo deverá apresentar identificação do produto, procedência, peso e data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	1.500
38	<b>PIMENTA DE CHEIRO VERDE:</b> Orgânica, <i>in natura</i> , não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, e apresentar aspecto firme e sem partes moles ou machucadas não conter corpos estranhos, isenta de umidade e insetos. Transportadas em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	50
39	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> legume <i>in natura</i> , de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	340
40	<b>QUIABO LISO:</b> De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos (rachaduras e cortes) ou mecânicos oriundos de transporte.	Kg	250
41	<b>REPOLHO:</b> legume <i>in natura</i> , de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	580
42	<b>TANGERINA:</b> fruta <i>in natura</i> , fresca, com grau máximo de tamanho, grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade ou insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química. Cor, aroma e sabor característicos. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade	10.000
43	<b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca, de 1ª qualidade, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades e materiais estranhos, pacote de plástico atóxico com 1kg.	Kg	110
44	<b>TOMATE:</b> legume <i>in natura</i> , tipo maçã, tamanho médio, com	Kg	2.350

	aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
--	---	--	--

### Calendário das safras

Mês	FRUTAS	Legumes e Verduras
<b>Fevereiro</b>	Abacate, goiaba, maçã, pera, acerola, maracujá, laranja, mamão.	Abóbora, pimentão, quiabo, tomate, cebolinha, repolho.
<b>Março</b>	Abacate, abacaxi, banana goiaba, limão, maçã, pera, acerola, maracujá, laranja, mamão.	Abóbora, abobrinha, beterraba, chuchu, quiabo, tomate, alface, alho, coentro, repolho.
<b>Abril</b>	Abacate, banana goiaba, maçã, pera, acerola, maracujá, laranja, mamão.	Abóbora, abobrinha, beterraba, chuchu, quiabo, tomate, alface, alho, coentro, inhame, repolho.
<b>Mai</b>	Abacate, banana goiaba, maçã, pera, tangerina, acerola, laranja, maracujá.	Abóbora, abobrinha, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, alface
<b>Junho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá.	Abóbora, abobrinha, batata-doce, alface, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque.
<b>Julho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá.	Inhame, cenoura, macaxeira, couve, alface, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque.
<b>Agosto</b>	Tangerina, laranja, maçã, banana, maracujá, melancia.	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve, cebola branca, cebolinha, tomate
<b>Setembro</b>	Tangerina, laranja, abacaxi, banana, maracujá, melancia.	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve.
<b>Outubro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, manga, limão.	Beterraba, tomate, cebolinha, coentro, quiabo, cenoura, chuchu, couve, pimentão, tomate.
<b>Novembro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, mamão, manga, melancia, melão, jenipapo.	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha.
<b>Dezembro</b>	Manga, melancia, melão.	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha.

