



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ADMINISTRATIVA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



JUSTIFICATIVA

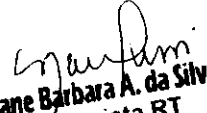
PARA POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

Considerando o Decreto nº 6.040/2007 que conceitua em seu Art. 3º, que povos e comunidade tradicionais são grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pelas tradições.

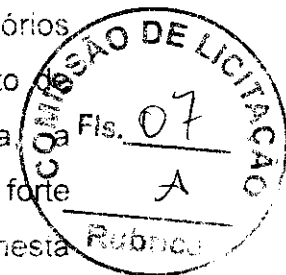
Que a alimentação escolar para povos e comunidades tradicionais tem sido, igualmente, alvo de preocupação e debate entre educadores e agentes públicos, tendo em vista a necessidade de compatibilizá-la com as suas atividades produtivas, bem como o consumo de alimentos industrializados de baixo valor nutricional.

Que é direito humano à alimentação adequada no acesso físico e econômico de todas as pessoas em conformidade com a etnia, cultura ou grupo social, que se caracterizam pelo uso da caça, da pesca e da colheita como fatores de autossuficiência.

Que o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 estabelece, nesse sentido que "do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas".


Mariane Bárbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

Que a não aquisição de produtos tradicionais para a alimentação escolar, diretamente das populações destinatárias, ocorre por vezes em territórios imensos, como no estado do Pará, e agrega outros problemas de custo de transporte, armazenamento e conservação. No caso em Itaituba, a necessidade de levar tais alimentos por dezenas de quilômetros tem forte expressão orçamentária, em específico as comunidades atendidas nesta chamada pública que para ter acesso a alimentação escolar se faz necessário o envio por vias fluvial e terrestre.



Considerando a Nota Técnica 09/2021/SAF/MAPA que discorre que a ausência temporária de identificação específica de comunidades tradicionais na DAP não pode ser barreira ao acesso às compras públicas e que a NOTA TÉCNICA Nº 03/2020/6CCR, na sua conclusão firma, que os alimentos produzidos pelas populações tradicionais, à semelhança daqueles destinados ao consumo familiar, são dispensados de registro, inspeção e fiscalização com base na legislação vigente.

Considerando a obrigatoriedade de cumprimento da RECOMENDAÇÃO Nº 05/2022-MPPA/7ª PJ STM sobre o lançamento de chamada pública diferenciada contemplando os povos tradicionais de modo a garantir o respeito da alimentação culturalmente adequada.

Se faz necessário realizar a chamada pública para o atendimento das escolas **JACUNDÁ, FONTE DO SABER, PRINCESA ISABEL, SÃO LUIZ GONZAGA, MALOQUINHA II, SÃO RAIMUNDO I, SAWRÉ JAYBU, SAWRE APOMPU.** Estas escolas foram escolhidas devido o interesse dos comunitários em participar diante das visitas realizadas pelo Departamento de Alimentação Escolar assim como levantamento de produção para atender a necessidade das mesmas. Em uma primeira experiência, somente estas escolas serão contempladas no momento, até se fazer um mapeamento completo das comunidades interessadas e com produção da agricultura familiar.


Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



DIRETORIA ADMINISTRATIVA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TERMO DE REFERÊNCIA – AGRICULTURA FAMILIAR

PARA POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

1. DO OBJETO


Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 alterada pela Resolução/CD/FNDE nº 20 de 02 de dezembro 2020 e de acordo COM A NOTA TÉCNICA Nº 03/2020/6ª CCR/MPF, NOTA TÉCNICA Nº 09/2021/SAF/MAPA E A RECOMENDAÇÃO Nº 05/2022-MPPA/7ª PJ STM PARA ATENDIMENTO DOS ALUNOS INDIGENAS E DE COMUNIDADES TRADICIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

2. JUSTIFICATIVA

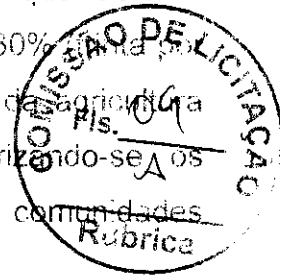
Considerando o Decreto nº 6.040/2007 que conceitua em seu Art. 3º, que povos e comunidades tradicionais são grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pelas tradições.

Que a alimentação escolar para povos e comunidades tradicionais tem sido igualmente, alvo de preocupação e debate entre educadores e agentes públicos, tendo em vista a necessidade de compatibilizá-la com as suas atividades produtivas, bem como o consumo de alimentos industrializados de baixo valor nutricional.

Que é direito humano à alimentação adequada no acesso físico e econômico de todas as pessoas em conformidade com a etnia, cultura ou grupo social, que se caracterizam pelo uso da caça, caça, pesca e da colheita como fatores de autossuficiência.


Mariang Bárbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

Que o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 estabelece, nesse sentido que "do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas".



Que a não aquisição de produtos tradicionais para a alimentação escolar, diretamente das populações destinatárias, ocorre por vezes em territórios imensos, como no estado do Pará, e agrega outros problemas de custo de transporte, armazenamento e conservação. No caso em Itaituba, a necessidade de levar tais alimentos por dezenas de quilômetros tem forte expressão orçamentária, em específico as comunidades atendidas nesta chamada pública que para ter acesso a alimentação escolar se faz necessário o envio por vias fluvial e terrestre.


Considerando a Nota Técnica 09/2021/SAF/MAPA que discorre que a ausência temporária de identificação específica de comunidades tradicionais na DAP não pode ser barreira ao acesso às compras públicas e que a NOTA TÉCNICA Nº 03/2020/6CCR, na sua conclusão afirma, que os alimentos produzidos pelas populações tradicionais, à semelhança daqueles destinados ao consumo familiar, são dispensados de registro, inspeção e fiscalização com base na legislação vigente.

Considerando a obrigatoriedade de cumprimento da RECOMENDAÇÃO Nº 05/2022-MPPA/7ª P) STM sobre o lançamento de chamada pública diferenciada contemplando os povos tradicionais de modo a garantir o respeito da alimentação culturalmente adequada.

Se faz necessário realizar a chamada pública para o atendimento das escolas **JACUNDÁ, FONTE DO SABER, PRINCESA ISABEL, SÃO LUIZ GONZAGA, MALOQUINHA II, SÃO RAIMUNDO I, SAWRÉ JAYBU, SAWRE APOMPU**. Estas escolas foram escolhidas devido o interesse dos comunitários em participar diante das visitas realizadas pelo Departamento de Alimentação Escolar assim como levantamento de produção para atender a necessidade das mesmas. Em uma primeira experiência, somente estas escolas serão contempladas no momento, até se fazer um mapeamento completo das comunidades interessadas e com produção da agricultura familiar.

3. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, ou de acordo com a nota técnica nº 03/2020/6ªCCR/MPF.


Mariane Barbara A. da Silva
-Nutricionista RT
CRN- 14287



4. LOCAL DE ENTREGA, PERIODICIDADE, RECEBIMENTO e EMBALAGEM.

4.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme programação de entrega expedida pelo Setor de Alimentação Escolar. Os locais de entrega serão:

4.1.1. Escola SÃO LUIZ GONZAGA, localizada na margem esquerda do Rio Tapajós, na Vila de São Luiz do Tapajós.

4.1.2. Escola SÃO RAIMUNDO I, localizada na BR 230, Km 53, Vila Rayol.

4.1.3. Escola FONTE DO SABER, localizada na estrada do Pimental, Km 10 Comunidade São Francisco.

4.1.4. Escola MALOQUINHA II, localizada na margem esquerda do Rio Tapajós, Comunidade Jesus te ama.

4.1.5. Escola PRINCESA ISABEL (ANEXO Jacundá), localizada na estrada do Pimental Comunidade Ipiranga.

4.1.6. Escola JACUNDÁ, localizada na estrada do Pimental, Km 15 Comunidade Jacundá.

4.1.7. Escola SAWRE APOMPU, localizada na BR- 230, KM 43, Aldeia Sawre Apompu, sentido Jacareacanga.

4.1.8. Escola SAWRE JAYBU, localizada na margem direita do Rio Tapajós, Aldeia Sawre Jaybu.

Mariane
Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

4.2. As entregas deverão ser nas datas e horários estabelecidos, conforme programação. Não deverá ser feita entrega às quintas e sexta-feira, nas vésperas de feriados, salvo autorização explícita do setor e/ou de pessoa responsável da escola. É terminantemente proibida a entrega aos sábados, domingos e feriados.

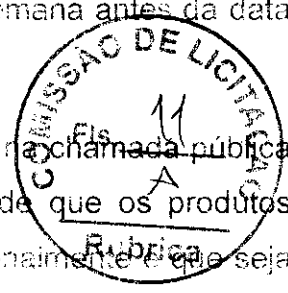
4.3. O cronograma de entrega poderá ser modificado ao longo da vigência do contrato, por determinação do Setor de Alimentação Escolar, por motivos de adequação do recebimento e por parte dos agricultores, mediante justificativa ao setor. Esta justificativa deverá ser apresentada em tempo hábil para que se tomem as devidas providências para não prejudicar os alunos. Entende-se por tempo hábil no momento do recebimento de sua programação de entrega.

4.4. As entregas serão feitas semanalmente, quinzenalmente e mensalmente em cada escola conforme cada produto e nas quantidades necessárias, conforme determinação do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

4.4.1. Os produtos que não forem entregues na data especificada cujo agricultor não apresentar justificativa plausível em tempo hábil, não serão aceitos em outra data. Caso o agricultor compareça à escola em outra data com o produto em mãos, ficará sob responsabilidade.

da escola receber o produto ou não. Entende-se por tempo hábil, 1 (uma) semana antes da data prevista de entrega.

4.5. Os gêneros alimentícios a serem entregues à escola serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que seja autorizado pelo técnico responsável RT.



4.6. Quando os produtos não atenderem as especificações de qualidade da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência deverão ser substituídos no prazo de 24h, contados do recebimento provisório da escola.

4.7. Se não for atendido o prazo determinado no item 4.6 a escola assinará PLANILHA DE ENTREGA DEFINITIVA somente dos produtos que atenderam as especificações e condições da Pauta de Gêneros Alimentícios deste termo de referência.

4.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em caixas plásticas. Não serão aceitas mercadorias embaladas em caixas de madeira e em cestos de palhas ou sacos de fibra. Os ovos devem ser entregues em embalagem própria e tradicional (cuba).


4.9. O horário para entrega dos produtos deve ser de 08h às 12h, salvo autorização explícita da pessoa responsável da escola.

4.10. A programação de entrega será elaborada conforme as informações de fornecimento de cada projeto de venda. O setor de alimentação escolar poderá modificar o cronograma de entrega a qualquer tempo para adequações às necessidades do setor e por solicitação do agricultor familiar.

4.11. O setor de alimentação escolar poderá emitir termo de notificação para o agricultor que não cumpriu com a sua entrega dentro do mês e data determinados sem apresentar justificativa, em tempo hábil ao setor.

4.12. Caberá ao professor (a) responsável de cada escola atestar o termo de entrega, assinando, identificando data e horário de recebimento.

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES


Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 14287

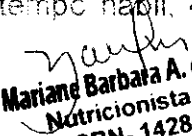
5.1 O produtor e suas organizações comprometem-se a fornecer os gêneros alimentícios, conforme o disposto na **PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** deste termo de referência.

5.2 O produtor se compromete a entregar os produtos em suas quantidades determinadas pelo Setor de Alimentação Escolar conforme o **CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO** que estabelece a necessidade do produto em cada mês.

5.3 O produtor se compromete a fornecer somente o que produz.

5.4. O produtor se responsabiliza a fornecer os produtos que constam em seu projeto de venda e nas quantidades que tem capacidade de fornecer.

5.5. Caso, no decorrer da execução do Contrato, o agricultor que não conseguir entregar seus produtos contratados, por fatores que independem de sua vontade, como período sazonal, condições climáticas, poderá apresentar justificativa oficial junto ao setor de alimentação escolar em tempo hábil para evitar prejuízos aos escolares. Entende-se por tempo hábil, 48h antes da entrega da sua programação.


Mariane Barba A. da Silva
Nutricionista RT
CRN-14287

6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

6.1. Os gêneros alimentícios por serem entregues diretamente nas escolas serão fiscalizados pelos professores responsáveis e/ou merendeiras, em virtude da distância das comunidades da sede da Secretaria de Educação. Quaisquer desconformidades deverão ser comunicadas imediatamente ao setor responsável, para o Nutricionista RT/QT;

6.2. Não obstante, a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, sendo indicado para exercer a fiscalização o Nutricionista Responsável Técnico da Alimentação Escolar.

6.3. Também fica estipulado a fiscalização do local de produção pelo Nutricionista RT e/ou Conselho Municipal de Alimentação Escolar, para verificação in loco de comprovação de produção do agricultor e/ou empreendedor familiar rural.

6.3.1 Caso seja verificado e comprovado após visita que o agricultor e/ou empreendedor familiar rural não produz o que fornece, será imediatamente solicitado cancelamento de contrato e

emitido notificação, em virtude de não atender as exigências que os produtos fornecidos são de produção própria.

7. AMOSTRAS

7.1. Cada agricultor deverá trazer no dia da abertura da Chamada Pública uma amostra do produto que irá fornecer para a devida análise e aprovação.

7.2. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta. Salvo amostras de produtos que não se encontram em período de produção, estão isentas de apresentação.

7.3 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em ata da sessão de abertura da Chamada Pública.

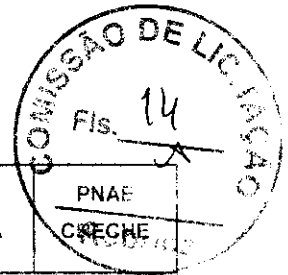



Mariane Bárbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

Mariane Bárbara Aires da Silva
Nutricionista / RT – Alimentação Escolar

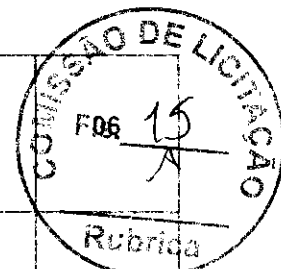
Itaituba – Pará, 16 de agosto de 2022.

PAUTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	TOTAL GERAL	FUNDAMENTAL	PRE-ESCOLA	PNAE CRECHE
Escolas SÃO LUIZ GONZAGA, MALOQUINHA II, SÃO RAIMUNDO.						
01	ALFACE - tamanho grande, coloração uniforme, com folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	MAÇO	111	85	16	10
02	ABACAXI - fruto de tamanho médio, apresentando grau de maturação no estado "de vez" (para amadurecer), com a coroa, que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	UND	21	15	04	02
03	ABÓBORA - com casca, sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgentes, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	86	65	15	06
04	BANANA PRATA - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	53	40	08	05
05	BANANA MAÇÃ - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	53	40	08	05
06	BANANA PACOVAN - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	53	40	08	05
07	CHEIRO VERDE - hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha.	MAÇO	251	186	46	25
08	CHICÓRIA - hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente.	MAÇO	42	30	06	06
09	COUVE - deve conter pelo menos 06 folhas lisas, folhas grandes e lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente.	MAÇO	85	65	10	10
10	FARINHA DE MANDIOCA - seca, grossa, amarela, em pacotes com 1 kg. isenta de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano.	KG	70	54	10	06

Mariane Barbara A. da Silva
 Nutricionista RT
 CRN- 1428/7



11	FEIJÃO CAUPI - pacote com 1 kg. Produto próprio para consumo humano, isento de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano.	KG	56	40	10	
12	LARANJA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	UND	200	150	30	20
13	LIMÃO - espécie: tahiti, tipo: extra. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	KG	42	30	06	06
14	MACAXEIRA - tipo extra, com casca. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	54	42	06	06
15	MAXIXE VERDE - fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	KG	25	15	05	05
16	MELANCIA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	KG	46	35	06	05
17	PÃO CASEIRO - com peso unitário de 50g, preparado no dia de consumo. Ingredientes: com farinha de trigo, fermento biológico e sal. Embalados em sacos plásticos com identificação do produto e unidades.	UND	1.460	1.150	200	130
18	PEPINO - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	KG	40	30	06	04
19	PIMENTA DE CHEIRO - fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	KG	25	15	06	04
20	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 1 Kg.	KG	20	16	04	*
21	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR BURITI OU CUPUAÇÚ - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 1 Kg.	KG	20	16	04	*
22	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GRAVIOLA OU MURUCI - congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento.	KG	20	16	04	*

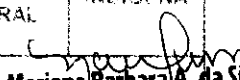
Mariane
Mariane Barbara A. da Silva
Nutricionista RT
CRN- 1428/7

	Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 1 Kg.				
23	QUIABO - fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	KG	25	15	06

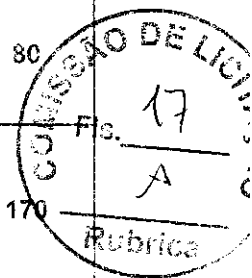



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	TOTAL GERAL	PNAB-FUNDAMENTAL
ESCOLAS FONTE DO SABER, JACUNDA, PRINCESA ISABEL.				
01	BANANA MAÇÃ - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	150	150
02	BANANA PRATA - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	150	150
03	BANANA PACOVAN - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	150	150
04	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: seca, Subgrupo: grossa, Tipo: 1, Classe: amarela, Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano.	KG	60	60
05	FARINHA DE TAPIOCA - Grupo: seca, Subgrupo: grossa, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.	KG	20	20
06	MACAXEIRA - Tipo: extra, com casca. Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	100	100
07	MELANCIA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas.	KG	120	120

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	TOTAL GERAL	INDÍGENA
ESCOLAS SAWRÉ JAYBU, SAWRE APOMPU				
01	BANANA PRATA - de 1ª qualidade graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	150	150
02	BANANA MAÇÃ - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	150	150


Mariane/Barbara A. da Silva
 Nutricionista RT
 CRN- 1428/7

03	BANANA PACOVAN - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	80	80
04	CHEIRO VERDE - hortalica deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha.	MAÇO	170	170
05	CHICÓRIA - hortalica deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente.	MAÇO	100	100
06	FARINHA DE MANDIOCA - seca, grossa, amarela, em pacotes com 1 kg, isenta de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. produto próprio para consumo humano.	KG	70	70
07	MACAXEIRA - tipo extra, com casca. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	140	140
08	PEIXE FRESCO FILHOTE - Apresentação: sem cabeça, eviscerado, fresco. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	35	35
09	PEIXE FRESCO DOURADA - Apresentação: sem cabeça, eviscerado, fresco. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	60	60
10	PEIXE FRESCO JARAQUI - Apresentação: sem cabeça, eviscerado, sem escama, ticado. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	60	60
11	PEIXE FRESCO ARACU/PIAU - Apresentação: sem cabeça, eviscerado, fresco, sem escama, ticado. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	120	120




Mariane Barbara A. da Silva
 Nutricionista RT
 CPN- 1428/7