

AGRICULTURA FAMILIAR MUNICIPIO 2026 - PNAE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
01	AÇAÍ POLPA	8.700	QUILO
Especificação: Polpa de açaí integral pasteurizada, sem adição de corantes, conservadores ou aditivos artificiais, congelada, com sabor característico e agradável. Isenta de sinais de descongelamento ou recongelamento, odor estranho ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deve conter, de forma legível: identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, razão social e CNPJ do fabricante, além de selo de inspeção oficial do órgão competente (SIF, SIE, SIM) ou selo Adepará de produto artesanal. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
02	ABACAXI IN NATURA	8.000	QUILO
Especificação: Abacaxi variedade havaí ou pérola, de boa qualidade, inteiro, firme, sem lesões ou perfurações, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa suculenta e sabor doce característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com odor próprio e agradável. Acondicionado em caixas limpas, resistentes e adequadas ao transporte de alimentos.			
03	ABOBRINHA VERDE	2.500	QUILO
Especificação: Abobrinha in natura, espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e verde-clara brilhante, consistência firme, tamanho pequeno a médio. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Devem apresentar-se imaturas, com polpa tenra e sementes pouco desenvolvidas.			
04	ABÓBORA COMUM	4.000	QUILO
Especificação: In natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de entrega, acondicionada em embalagens limpas, resistentes e atóxicas, com identificação do peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
05	ALFACE MANTEIGA, CRESPA, LISA OU AMERICANA	6.000	QUILO
Especificação: Produto in natura, folhas inteiras e frescas, no ponto de maturação adequado para transporte, manipulação e consumo, livre de sujeiras, terra, pragas, parasitas ou larvas. Acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistentes e adequados à proteção do produto durante transporte e armazenamento, com identificação do peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
06	BANANA BRANQUINHA	1.100	QUILO
Especificação: In natura, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de			

entrega.

07	BANANA-DA-TERRA	4.500	QUILO
Especificação: In natura, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de entrega.			
08	BANANA PRATA	11.000	QUILO
Especificação: In natura, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de entrega.			
09	CACAU EM PÓ 100%	1.500	QUILO
Especificação: Contendo 100% de cacau. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinado ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados. Sem glúten, corantes ou gordura trans. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos à manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível: nome do produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
10	CEBOLINHA/CHEIRO VERDE	1.900	QUILO
Especificação: In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Com folhas integras, devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. Separados em sacos plásticos atóxicos e transparentes, com identificação de peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
11	COUVE-MANTEIGA	3.500	QUILO
Especificação: Produto in natura, fresco, no ponto de maturação adequado para transporte, manipulação e consumo. Livre de sujeiras, terra, pragas, parasitas ou larvas. Folhas integras, frescas, sem manchas, descoloração ou sinais de murchamento. Acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistentes, com identificação de peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
12	GOIABA	900	QUILO
Especificação: Goiaba in natura, de boa qualidade, inteira, firme, sem manchas, rachaduras ou lesões. Apresentando cor, aroma e sabor característicos da variedade, com tamanho uniforme. Isenta de sujeiras, pragas, substâncias estranhas e excesso de umidade. De colheita recente, apresentando polpa consistente e suculenta. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e adequada à proteção do produto durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e lote.			
13	LIMÃO IN NATURA	2.500	QUILO
Especificação: Limão, variedade mirim ou Taiti, sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem rachaduras, cortes ou esmagamento oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e			

adequado à proteção do produto durante transporte e armazenamento.

14	MACAXEIRA IN NATURA	6.000	QUILO
Especificação: Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades e com coloração característica. Deve apresentar-se descascada, cortada em pedaços médios, acondicionada em sacos de polietileno transparente, atóxico, de espessura mínima de 150 µm, hermeticamente fechado. Na embalagem deve constar: nome do produto, data de empacotamento, prazo de validade, peso líquido, identificação do produtor ou fornecedor (endereço, CNPJ e telefone para contato).			
15	MANGA ROSA IN NATURA	6.000	QUILO
Especificação: Manga rosa de boa qualidade, livre de lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
16	MESOCARPO	2.000	QUILO
Especificação: Mesocarpo de babaçu puro, seco, limpo, processado e moído de acordo com boas práticas de fabricação, garantindo produto homogêneo e isento de impurezas. Isento de glúten, lactose, conservantes, corantes, aromatizantes artificiais e agrotóxicos.			
17	MILHO VERDE IN NATURA	8.000	QUILO
Especificação: Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos, novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelo claro, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente, resistente e etiquetados, contendo o peso da embalagem e o nome da unidade escolar.			
18	OVO CAIPIRA	2.000	CARTELA
Especificação: Ovo de galinha caipira, classe "tipo grande" (≥ 50 g), íntegro, tamanho uniforme, odor e sabor característicos. Casca lisa, pouco porosa, sem manchas, rachaduras ou sujidades, isento de podridão e fungos. A gema deve apresentar cor característica (amarela a alaranjada), firme, consistente e centralizada, sem germe desenvolvido. A clara deve ser transparente, densa, firme, límpida e sem manchas. Produto livre de defeitos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, com 30 unidades cada, agrupadas em caixas de até 360 unidades. A embalagem deve conter: identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, razão social e CNPJ, além do selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 20 (vinte) dias a contar da entrega.			
19	PEPINO IN NATURA	3.000	QUILO
Especificação: Pepino limpo, de boa qualidade, livre de terra, sujidades e impurezas, sem defeitos, com aroma e sabor característicos da variedade, cor e tamanho uniformes. Sem rachaduras, cortes, perfurações ou outros danos mecânicos. De colheita recente, apresentando firmeza e consistência adequadas. Acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e adequado à proteção do produto durante transporte e armazenamento.			
20	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA	400	QUILO
Especificação: Pimenta doce, tipo biquinho, de boa qualidade, íntegra, firme, com aroma característico e no ponto de maturação adequado para consumo. Isenta			

de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e excesso de umidade. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e adequada à proteção do produto durante transporte e armazenamento.

21	POLPA DE FRUTAS	11.000	QUILO
Especificação: Sabores diversos (maracujá, acerola, goiaba, cajá, cupuaçu, abacaxi, manga e cacau), polpa obtida de frutas frescas, sem adição de conservantes artificiais. Adição de no máximo 20% de água potável, apresentando sabor, aroma e odor característicos. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 (um) kg, devendo ser entregues, no mínimo, três sabores diferentes por mês em cada polo. Deve conter registro municipal, estadual, federal ou selo Adepará de produtos artesanais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.			
22	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	3.200	QUILO
Produto in natura, tipo salada, de primeira qualidade, firme, inteiro, higienizado, com coloração vermelho-intensa, calibre médio ou grande, fresco e com grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de machucados, sinais de deterioração, pragas, odores ou sabores estranhos, terra ou outros contaminantes; acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e ventilada, que garanta a conservação e integridade do alimento até a entrega.			



WEYLLANE EVANGELISTA BRITO

Nutricionista RT - CRN 16810

SEMED/GAB. N° 02/2025