



| TEM | PRODUTOS   | UND | QTD    | LOCAL DE<br>ENTREGA                             | PERIODICIDADE |
|-----|--|-----|--------|---|---------------|
| 1   | ABÓBORA - Produto fresco e com grau de manutenção intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistente firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra.   | Kg  | 2.200  | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL       |
| 2   | ABOBRINHA-De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. | Kg  | 400    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL       |
| 3   | ALFACE - Verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, com folhas integras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, grau de maturação intermediaria. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra peso mínimo 250g. Colhida no dia da entrega.  | МÇ  | 1.200  | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL       |
| 4   | BANANA PRATA - De primeira qualidade, em pencas, peso médio de cada unidade: 120 g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de   | Kg  | 17.000 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL       |





| _ |   | NTO DE | COMPRA | S E SERVIÇOS                                    |         |
|---|---|--------|--------|---|---------|
|   | maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.   |        |        |   |         |
| 5 | BATATA DOCE- Roxa de la qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | Kg     | 500    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 6 | CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) - Carne de segunda qualidade com pouca gordura. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, | Kg     | 14.000 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |





|    | documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.  |    |        |   |         |
|----|---|----|--------|---|---------|
| 7  | CHEIRO VERDE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediaria. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maços com peso mínimo 180g. Colhido no dia da entrega.  | MÇ | 4.000  | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 8  | COUVE IN NATURA - Tipo manteiga. Produtos frescos e com grau de maturação intermediaria. Deverá apresentar odor agradável, consistente, firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, maço com mínimo de oito folhas, livre de terra. Peso mínimo 400g. Colhido no dia da entrega.                    | МÇ | 800    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 9  | FEIJÃO DE CORDA - Feijão " trepa pau" debulhado, seco, contido em embalagens plásticas com 1 quilo de produto. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade.  | Kg | 2.500  | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 10 | INHAME: fresco, compacto e firme; isento de lesões físicas, rachaduras ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embalado em saco plástico transparente.   | Kg | 200    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 11 | LARANJA PERA OU NATAL  - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 ( um) cento. | Kg | 12.500 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 12 | LIMÃO - Tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem  | Kg | 750    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |





|    |   | NTO DE | COMPRAS | S E SERVIÇOS                                    |           |
|----|---|--------|---------|---|-----------|
|    | manchas livres de resíduos de fertilizante. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 ( um) cento.   |        |         |   |           |
| 13 | MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firmes e compactas, sabor e cor próprias da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. | Kg     | 6.000   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL - |
| 14 | MAMÃO - Produtos frescos e com grau de maturação intermediaria, 70% para consumo imediato e 30% verdoso. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22  | Kg     | 1.000   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL   |
| 15 | Kg.  MAXIXE: Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos  | Kg     | 400     | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL   |
| 16 | MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e  | KG     | 30.000  | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL   |





|    | transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.  |       |       | S E SERVIÇOS                                    |         |
|----|---|-------|-------|---|---------|
| 17 | OVOS CAIPIRA- Médios,<br>íntegros. Com registro nos<br>órgãos de inspeção sanitária,<br>sem escurecimento ou manchas<br>esverdeadas, as especificações<br>de vigilância sanitária e<br>recomendações do Ministério da<br>Agricultura – SIF, SIE ou SIM.<br>Deverá estar acondicionado em<br>embalagem primária de bandejas<br>de papelão forte, com divisões<br>celulares para 30 unidades<br>protegidos por filme de PVC<br>contendo data de embalagem e<br>validade.  | Dúzia | 100   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 18 | "PÃO DOCE. Peso líquido de 25 ou 50g( a critério do pedido do DAE). Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa ou no Depósito do DAE, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar. | KG    | 3.000 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |





| 19 | PEPINO - Tipo comum, tamanho médio e coloração uniformes, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico.                             | Kg | 400   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
|----|--|----|-------|---|---------|
| 20 | PIMENTA DE CHEIRO-<br>PIMENTA DE CHEIRO: Com<br>característica íntegra e firme<br>com grau de maturação<br>adequada, tamanho médio,<br>isenta de substâncias terrosas,<br>sujidades, corpos estranhos e<br>umidade.  | Kg | 30    | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 21 | PIMENTÃO- fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. | Kg | 500   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 22 | POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL CONGELADA - Sabores abacaxi, acerola, goiaba, cajá e maracujá, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo mínimo 500g, máximo 1Kg. Data de fabricação máxima de um dia. Validade mínima de até 30 dias. Inspecionada pela Vigilância Sanitária Municipal. O fabricante deverá possuir alvará sanitário e deverá emitir termo de qualidade registrado em cartório.                                  | Kg | 7.500 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 23 | QUIABO- De tamanho médio,<br>no ponto de maturação, sem  | Kg | 200   | Departamento de Alimentação Escolar             | SEMANAL |





|    | ferimentos ou defeitos, tenros,<br>sem manchas, livres de resíduos<br>de fertilizantes.   |            |       | - DAE   |         |
|----|---|------------|-------|---|---------|
| 24 | TAPIOCA- Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras. Embalagem de 1kg, plástica, atóxicas.   | <b>K</b> G | 300   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 25 | TOMATE - Produtos frescos e com grau de maturação intermediaria, 70% para consumo imediato e 30% verdoso. Deverá apresentar odor característico, cor pertinente a fruta, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Livre de terra. Embalagem: Caixas de transporte de madeira, forrada, peso aproximado mínimo de 22 Kg. | Kg         | 7.000 | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |
| 26 | VINAGREIRA - Vinagreira com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Peso médio do maço 300g.  |            | 400   | Departamento de<br>Alimentação Escolar<br>- DAE | SEMANAL |

