**OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural referente ao ano escolar de 2022, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **UND** | **QUANT** | **QTD ENS INFANTIL** | **QTD ENS FUNDAMENTAL** | **QTD ENS EJA** |
| **1** | **ABACAXI:** de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvido, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes, polpa intacta e firme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionado em saco plástico  resistente (Náilon). | KG | 4.000 | 1600 | 2000 | 400 |
| **2** | **ABÓBORA:** tipo jerimum ou angola, de primeira, in natura, tamanho médio, 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, larvas, pragas e doenças, danos mecânicos e fisiológicos, cortes e rachaduras na casca e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução  12/78 da CNNPA. Acondicionada em saco plástico resistente (Náilon). | KG | 2.112 | 844 | 1056 | 212 |
| **3** | **AIPIM (macaxeira):** de primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, rachaduras, fungos. | KG | 1.100 | 440 | 550 | 110 |
| **4** | **ALFACE:** in natura, características adicionais extra,1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme, e acondicionada em sacos plásticos  transparentes. | KG | 700 | 280 | 350 | 70 |
| **5** | **ALHO:** in natura, branco sem réstia, bulbo inteiriço, 1ª qualidade, tamanho médio, liso firme, intacto, tamanho uniforme, com padrão de embalagem. | KG | 150 | 60 | 75 | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **BANANA PRATA:** in natura, em pencas, fruto de tamanho médio com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionada em sacos plásticos resistentes  (Náilon). | KG | 8.450 | 3380 | 4225 | 845 |
| **7** | **BATATA DOCE:** de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvida, 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, larvas, pragas e doenças, danos mecânicos e fisiológicos, cortes e rachaduras na casca e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em saco  plástico resistente (Náilon). | KG | 1.100 | 440 | 550 | 110 |
| **8** | **BATATA TIPO INGLESA**: batata tipo inglesa média, de 1° qualidade, devem ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, nem devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. Devem estar livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionada em sacos  plásticos resistentes (Náilon). | KG | 3.000 | 1200 | 1500 | 300 |
| **9** | **BETERRABA:** de 1ª qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. | KG | 600 | 240 | 300 | 60 |
| **10** | **CEBOLA BRANCA:** média, de 1° qualidade, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, nem devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. Devem estar livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Acondicionadas em sacos plásticos resistentes (Náilon). | KG | 2.400 | 960 | 1200 | 240 |
| **11** | **CEBOLINHA:** características adicionais extra, 1ª qualidade, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme, e acondicionada em sacos plásticos  transparentes | KG | 120 | 48 | 60 | 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | **CENOURA:** legume in natura. Características adicionais extra, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas  ou mecânicas, rachadura e cortes. | KG | 2.400 | 960 | 1200 | 240 |
| **13** | **CHUCHU:** de 1° qualidade, tamanho de médio a grande, casca lisa, íntegra, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, nem devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. Devem estar livres de enfermidades e da maior parte possível de terra aderente à casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes (Náilon). Validade de até 3 meses sob  refrigeração e de 7 dias em temperatura ambiente. | KG | 650 | 260 | 325 | 65 |
| **14** | **COENTRO:** características adicionais extra, 1ª qualidade, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme, e  acondicionada em sacos plásticos transparentes. | KG | 300 | 120 | 150 | 30 |
| **15** | **COCO:** seco, in natura, de 1ª qualidade, firme, intacto. | UND. | 940 | 376 | 470 | 94 |
| **16** | **COUVE MANTEIGA:** de 1ª qualidade, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho  e conformação uniforme. | KG | 450 | 160 | 225 | 65 |
| **17** | **FARINHA DE MANDIOCA:** torrada, seca, fina, tipo 01, branca e amarela, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 01 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do  produto e embalagem secundária plástica resistente. | KG | 320 | 128 | 160 | 32 |
| **18** | **GOIABA:** de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvido, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes, polpa intacta e firme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da  CNNPA. Acondicionado em saco plástico resistente (Náilon). | KG | 3.000 | 1200 | 1500 | 300 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **19** | **INHAME:** variedade kissari ou similar, in natura, de primeira, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | KG | 1.200 | 480 | 600 | 120 |
| **20** | **LARANJA PÊRA:** maturação de 50 a 60%, de 1ª qualidade, in natura, intacta, tamanho médio e uniforme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionado em saco plástico  resistente (Náilon). | KG | 5.300 | 2120 | 2650 | 530 |
| **21** | **LIMÃO:** Limão Galego, 1ª qualidade, peso médio 60 g, in natura, tamanho médio, bem desenvolvido, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.  Acondicionado em saco plástico resistente (Náilon). | KG | 300 | 120 | 150 | 30 |
| **22** | **MAMÃO HAVAÍ**: de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvido, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes, polpa intacta e firme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionado em saco plástico  resistente (Náilon). | KG | 2.400 | 960 | 1200 | 240 |
| **23** | **MANGA**: de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvido, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes, polpa intacta e firme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionado em saco plástico resistente (Náilon). | KG | 2.200 | 880 | 1100 | 220 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **24** | **MELANCIA**: de primeira, in natura, tamanho médio, bem desenvolvida, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, cor e conformação uniformes, polpa intacta e firme. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras na casca, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a Resolução 12/78 da  CNNPA. Acondicionada em saco plástico resistente (Náilon). | KG | 4.680 | 1872 | 2340 | 468 |
| **25** | **MILHO VERDE IN NATURA:** apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer  lesão de origem física ou mecânica. | UND | 3.640 | 1456 | 1820 | 364 |
| **26** | **PIMENTA DE CHEIRO:** legume in natura, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e  cortes. | KG | 300 | 120 | 150 | 30 |
| **27** | **PIMENTÃO**: legume in natura, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a  grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | KG | 360 | 144 | 180 | 36 |
| **28** | **POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS:** tipo  natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, sem conservantes e aditivos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **1kg** cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.  Temperatura de recebimento a -18°C. | KG | 3.800 | 1520 | 1900 | 380 |
| **29** | **QUIABO LISO:** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos (rachaduras e cortes) ou mecânicos oriundos  de transporte. | KG | 700 | 280 | 350 | 70 |
| **30** | **REPOLHO:** legume in natura, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem  desenvolvida. | KG | 700 | 280 | 350 | 70 |
| **31** | **TANGERINA:** de 1ª qualidade, extra e tamanho médio. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como:  danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto | KG | 3.750 | 1500 | 1875 | 375 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. | |  |  |  |  |  |
| **32** | **TOMATE:** de 1° qualidade, in natura, tamanho médio, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em sacos plásticos apropriados e resistentes (Náilon). Validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob  refrigeração. | | KG | 2.000 | 800 | 1000 | 200 |
|  |  | **TOTAL** | | | | |  |

**TELHA/SE, 2022**

**Bruna Pinheiro Aragão Nutricionista – CRN5: 12551**