



ANEXO IV – ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS

Chamada Publica – Agricultura Familiar

O FNDE define em sua Resolução/CD/FNDE N° 38, de 16 de Julho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que a entidade executora (EE) poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a obrigatoriedade do licitante provisoriamente vencedor apresentar, antes da homologação do resultado da licitação, amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais poderão ser submetidas a testes necessários, conforme comprovado abaixo:

“§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.”

Descrição de alimentos da agricultura familiar- 2020

Abacaxi Pérola: tipo extra, tamanho médio, peso mínimo de 600 g. Deverá estar fresco, com aroma, sabor, cor, próprio da espécie e variedade. Deverá 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 permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Não serão permitidos sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície externa. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. Não serão aceitos os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e queimado do sol. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Abobrinha Brasileira: tipo verde, sadias, porte média a grande, peso mínimo de 300 g, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas ou em sacos plásticos transparentes atóxicos e sem odores. Não serão aceitos produtos com substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Alface Crespa: tipo extra, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, íntegras e isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá estar acondicionadas em sacos plásticos transparentes sem odores. Não serão aceitos produtos murchos, com lesões, podres, quebradas. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Banana Nanica: em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Deverá 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 poderá apresentar danos físicos e



mecânicos oriundos do manuseio e transportes, com ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimento. Deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. Não serão aceitos produtos que esteja passado, com coloração da polpa completamente amarela, sem firmeza e com casca escurecida, dano profundo, amassada, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo, e queimado de sol. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Beterraba: tipo extra AA, sem folhas, de primeira qualidade, peso mínimo de 60 g, uniformes, fresca, firme, compacta, coloração uniforme, casca lisa sem indicio de germinação, sem ferimentos ou defeitos, isenta de sujidade e objetos estranhos. Acondicionadas em caixas plásticas ou sacos plásticos transparentes atóxicos, sem odores. O produto deverá está isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos produtos com defeitos, como dano profundo, podridão, murcho, passado. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Cenoura: tipo extra AA de primeira qualidade, peso mínimo de 70 g, sem rama, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de fungos e indícios de germinação. Deverá estar acondicionada em caixa plástica, ou sacos plásticos transparentes atóxicos sem odores. Não serão aceitas defeitos como, deformação grave, injúria por pragas ou doenças, lenhosa, murcha. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Couve manteiga: tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e brilhante, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de manchas, de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos, sem odores. Não serão aceitas folhas amareladas, murchas, danificadas por larvas e danificadas. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Mandioca: tipo branca/amarela, primeira qualidade, cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade anormal. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos, sem odor. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Melancia: tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, madura para consumo mediato e imediato, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 15 quilos. Não serão aceitos produtos passados, podres e não suculentos. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Repolho Branco: liso, tipo extra, fresco, apresentando tamanho médio, primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvidos, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas. Deverá estar acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos, sem odores. Não serão aceitos produtos danificados, murchos e com fungos. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Tomate: tamanho médio, peso mínimo de 80 g, sem ferimentos, macio, pele lisa, sem manchas, com coloração uniforme, de polpa firme e intacta. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRONTEIRA



mediato e imediato. Deverão ser isento de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, sem odores. Não serão aceitos produtos verdes, ou passados, moles e amassados. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.

Thayná Ap. Silva Rodrigues

Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar de Fronteira-MG CRN9 19014/P