

## ANEXO I

**ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**

Produto	Especificação
<b>Abóbora</b>	De 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes; casca lisa e brilhante sem rupturas; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
<b>Alface</b>	Alface com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.
<b>Alface Orgânica</b>	Alface orgânica, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.
<b>Batata doce</b>	Batata doce lavada e selecionada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
<b>Batata doce Orgânica</b>	Batata doce orgânica, lavada e selecionada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
<b>Bebida láctea de Morango</b>	Embalagem: íntegras e pacotes com 1 litro com data de fabricação no máximo 10 dias e prazo de validade de no mínimo 20 dias. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração. Sabor Morango.
<b>Beterraba</b>	Deve apresentar as características de pomar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
<b>Bolacha de polvilho caseira</b>	Bolacha caseira feita de farinha de trigo, polvilho, fermento, leite e óleo. Validade de 20 dias.
<b>Brócolis</b>	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
<b>Cenoura</b>	Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.

## ANEXO I

<b>Couve</b>	Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.
<b>Couve Orgânica</b>	Cada maço deve ter 200 GR. Couve orgânica fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.
<b>Couve-flor</b>	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
<b>Chuchu</b>	In natura, casca verde escura ou clara, primeira qualidade.
<b>Espinafre</b>	Fresco, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, em molhos graúdos, isento de enfermidade, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio ou transporte. Cada unidade deve conter 200g.
<b>Farinha de milho</b>	Pacotes de 1 KG com embalagem transparente. Características técnicas: produto 100% natural, sem glúten. Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico.
<b>Feijão Preto</b>	Feijão preto, novo, acondicionado em embalagem.
<b>Guisado de 1ª</b>	Conservado refrigerado, isento de nervo e cartilagem, deve apresentar odor e cor característicos, porcionado no dia da entrega. Embalagem: de 1 ou 2 KG para facilitar o armazenamento. Etiqueta com peso, data de fabricação e prazo de validade. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração
<b>Laranja suco</b>	Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação.
<b>Leite tipo C</b>	Leite pasteurizado; conservado entre 1 a 10 graus centígrados, tipo c; teor de matéria gorda mínimo de 3,0%; validade de 5 dias, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade; e; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração
<b>Linguiça mista (carne de porco e gado)</b>	Elaborada com carne suína, carne bovina, toucinho, condimentos e especiarias. Embutida em envoltório natural bovino. Embalada em pacotes de aproximadamente 3 kg. Validade de 45 dias sob refrigeração de 0° à +7°. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração
<b>Mandioca</b>	Com casca, em perfeita condição de apresentação, de cozimento fácil.
<b>Mandioca Orgânica</b>	Mandioca orgânica, com casca, em perfeita condição de apresentação, de cozimento fácil.

## ANEXO I

<b>Milho verde espiga</b>	Milho Verde in natura, espiga sem palha, de boa qualidade.
<b>Moranga</b>	De 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes; casca lisa e brilhante sem rupturas; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
<b>Pão integral</b>	Com no mínimo 50% de farinha integral, unidade de 50g, fresco, macio, feito no dia, embalado com data de fabricação, validade e fornecedor.
<b>Repolho</b>	Repolho limpo, sem as folhas externas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
<b>Rosca de milho caseira</b>	Rosca caseira de farinha de milho, fermento, leite e óleo. Validade de 20 dias.
<b>Rúcula</b>	Rúculas limpas, verde escuro vivo, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.
<b>Tempero Verde</b>	Íntegro, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. Cada unidade deve conter 200g.
<b>Tempero verde orgânico</b>	Tempero verde orgânico, íntegro, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. Cada unidade deve conter 200g.
<b>Tomate</b>	De boa qualidade, em ponto de consumo na entrega, com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo mediato. Apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos.
<b>Vagem</b>	Tamanho médio, íntegras, livre de manchas ou partes estragadas, com boa apresentação.

OBS.: Devem ser entregues em embalagens plásticas e nelas devem conter o peso e nome da escola.