ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

Produto	Especificação
Alface	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.
Alface Orgânica	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.
Batata doce	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.
Batata doce Orgânica	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.
Beterraba	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.
Bebida láctea de Morango	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.
Brócolis	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
Cenoura	Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, 09com 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 á casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
Couve	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.
Couve Orgânica	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.
Couve-flor	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
Chuchu	In natura, casca verde escura ou clara, primeira qualidade.
Espinafre	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.
Farinha de milho	Pacotes de 1 KG com embalagem transparente. Características técnicas: produto 100% natural, sem glúten. Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico.
Feijão Preto	Feijão preto, novo, acondicionado em embalagem.
Guisado de 1ª	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
Leite tipo C	Leite pasteurizado; conservado entre 1 a 10 graus centigrados, 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
Linguiça mista (carne de porco e gado)	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 0º à +7º. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração
Mandioca	Com casca, em perfeita condição de apresentação, de cozimento fácil.
Mandioca Orgânica	Mandioca orgânica, com casca, em perfeita condição de apresentação, de cozimento fácil.
Milho verde espiga	Milho Verde in natura, espiga sem palha, de boa qualidade.
Moranga	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.
Pão integral	Com no mínimo 50% de farinha integral, unidade de 50g, fresco, macio, feito no dia, embalado com data de fabricação, validade e fornecedor.
Repolho	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.
Rúcula	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.
Tempero Verde	Íntegro, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. Cada unidade deve conter 200g.
Tempero verde orgânico	Tempero verde orgânico, íntegro, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. Cada unidade deve conter 200g.

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