

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

Item	Produto	Especificação
01	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.
02	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.
03	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.
04	Bolacha caseira de polvilho	Bolacha caseira feita de farinha de trigo, polvilho, fermento, leite e óleo. Validade de 20 dias.
05	Brócolis	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
06	Canjica de Milho	Milho em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica.
07	Canjica de Trigo	Trigo em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica.
08	Cenoura	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 á casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
09	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.
10	Couve-flor	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação
11	Chuchu	In natura, casca verde escura ou clara, primeira qualidade.
12	Cueca virada frita	Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, canela em pó, fermento químico. Embalagens de 500g a 1kg, com data de fabricação e validade de 20 dias a partir da data de fabricação.
13	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;

ANEXO I

		sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.
14	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.
15	Feijão Preto	Feijão preto, novo, acondicionado em embalagem.
16	Laranja suco	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.
17	Leite tipo C	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.
18	Mandioca	Com casca, em perfeita condição de apresentação, de cozimento fácil.
19	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.
20	Moranginho	Frutas em ótimo estado de conservação, tamanho médio.
21	Queijo Mussarela	Fatiado, isento de mofo ou cor esverdeada. Embalagem: saco plástico, atóxico, lacrada a vácuo, com data de fabricação e prazo de validade.
22	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.
23	Rosca de milho caseira	Rosca caseira de farinha de milho, fermento, leite e óleo. Validade de 20 dias.
24	Tempero Verde	Íntegro, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação.
25	Tomate	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.
26	Vagem	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.