



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**ANEXO I - (TERMO DE REFERÊNCIA)**

1 - DO OBJETO - (Descrição, Especificações mínima e Quantitativo):

1.1 - Para participar do lote, o proponente deverá cotar todos os itens.

**LOTE 01**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1ª QUALIDADE</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto obtido pela desidratação e moagem de raízes de mandioca, tratadas por processos tecnológicos adequados e isentas do radical cianeto, submetido ao processo de torrefação. O produto deverá ser da classe branca, seca e fina, do tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b> Umidade: máximo 13% Acidez em ml de sol. N: máximo 3% Amido: mínimo 75% Resíduo mineral fixo: máximo de 1,5% Cinzas: 1,5% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência Amidos de elementos histológicos da mandioca: presença Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><b>EMBALAGEM</b> PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 02**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (BANANA PRATA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 03**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (LARANJA PÊRA MÉDIA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 04**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (MAMAO PAPAIA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos e saudáveis. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 05**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (MELANCIA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos e saudáveis. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 06**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (TANGERINA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos e saudáveis. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 07**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário									
01	<p style="text-align: center;"><b>IOGURTE SABORES SALADA DE FRUTAS, MORANGO E AMEIXA</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b> Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b></p> <p>Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda as definições estabelecidas Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s). Odor e Sabor: Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).</p> <p><b>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS</b></p> <p>O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p><b>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS</b></p> <p>O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na tabela.</p> <table border="1"><thead><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO</th><th>SITUAÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformes/g (30°C)</td><td>n=5 c=2 m=10 M=100</td><td>4</td></tr><tr><td>Coliformes/g (45°C)</td><td>n=5 c=2 m&lt;3 M=10</td><td>4</td></tr></tbody></table>	MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	SITUAÇÃO	Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	L	
MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	SITUAÇÃO										
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4										
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4										



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Bolores e leveduras/g	n=5 c=2  m=50 M=200	2									
<p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <p>Os Leites Fermentados definidos deverão cumprir com os requisitos físico-químicos indicados na Tabela a seguir:</p> <table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th style="width: 33%;">Matéria gorda láctea (g/100g)</th><th style="width: 33%;">Acidez (g de ácido láctico/100g)</th><th style="width: 33%;">Proteínas lácteas</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">Integral</td><td style="text-align: center;">-</td><td style="text-align: center;">-</td></tr><tr><td style="text-align: center;">3,0 a 5,9</td><td style="text-align: center;">0,6 a 2,0</td><td style="text-align: center;">Min. 2,9</td></tr></tbody></table>			Matéria gorda láctea (g/100g)	Acidez (g de ácido láctico/100g)	Proteínas lácteas	Integral	-	-	3,0 a 5,9	0,6 a 2,0	Min. 2,9
Matéria gorda láctea (g/100g)	Acidez (g de ácido láctico/100g)	Proteínas lácteas									
Integral	-	-									
3,0 a 5,9	0,6 a 2,0	Min. 2,9									
<p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.</p> <p><b>EMBALAGEM</b></p> <p>Iogurte, sabores salada de frutas, morango ou ameixa acondicionado em frasco plástico não transparente, de material não reciclado e atóxico resistente, contendo 01 litro de 1º qualidade.</p> <p>Na embalagem primária, deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou etiqueta impermeável:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome completo do alimento e tipo;</li><li>• Marca;</li><li>• Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);</li><li>• Nome e endereço completo do embalador;</li><li>• Peso ou volume líquido, ou peso drenado com respectivas unidades de medidas;</li><li>• Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.</li><li>• Sabor do gênero</li></ul> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados)</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conservados e comercializados à temperatura não superior a 10°C. de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>											





**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

		R\$/L	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 08**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>LEGUME IN NATURA (ABÓBORA DE LEITE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 09**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>LEGUME IN NATURA (PIMENTÃOVERDE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
		R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 10**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (BATATA DOCE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 11**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (INHAME)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

	TOTAL DE LOTE		
--	---------------	--	--

**LOTE 13**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>TEMPERO VERDE IN NATURA ( MIX DE COENTRO E CEBOLINHA )</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			

**LOTE 14**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
------	---------------	---------	----------------



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

01	<b>VERDURA IN NATURA (ALFACE)</b>	Kg	
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
		R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

**LOTE 15**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>VERDURA IN NATURA (COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	



**GOVERNO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

TOTAL DO LOTE			