



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

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 align="center">ABÓBORA DE LEITE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS A abóbora deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As abóboras deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 02

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">ALFACE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS A alface deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polietileno de alta densidade novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 03

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>BANANA PRATA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As bananas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As frutas deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 04

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>BATATA DOCE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As raízes deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 05

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">CEBOLINHA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS A cebolinha deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sadia.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polietileno de alta densidade novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 06

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>COENTRO IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O coentro deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sadia.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polietileno de alta densidade novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 07

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">COUVE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS A couve deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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 Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polietileno de alta densidade novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 08

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;">FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido de raízes de mandioca, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. O produto deverá ser do Grupo Seca, da Classe Fina e do Tipo 1, conforme a Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA. A farinha não será aceita com aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS B.cereus/g: máximo 3×10^3 Coliformes a 45°C/g: máximo 10^2 Salmonella sp/25g: Ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas, parasitos e insetos vivos ou mortos: ausência</p> <p>EMBALAGEM 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>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM 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), o capítulo de rotulagem da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE</p>	Kg	



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

	O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.		
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 09

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido a partir de grãos de milho, não transgênico, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas. As farinhas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor Calórico: 280,8 a 421,2 Kcal Proteínas: 5,8 a 8,6 g Lipídeos: 1,2 a 1,8 g Carboidratos: 63,3 a 94,9 g Os valores foram baseados na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), coordenados pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA) e Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2011.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS B.cereus/g: máximo 3×10^3 Coliformes a 45°C/g: máximo 10^2 Salmonella sp/25g: ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não-considerados indicativos de risco): 50 em 50g.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. 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 10 kg a 15 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p>	L	



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

	<p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), a RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p>		
02	TRANSPORTE	R\$/L	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 10

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">FEIJÃO CARIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Feijão é o alimento obtido de grãos sadios provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O feijão deve ser comum (Grupo 1), classe cores e tipo 1, conforme os padrões da Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio</p> <p>PARÂMETROS DE QUALIDADE Umidade: máximo 14% Tolerância de defeitos expressos em %/peso para Feijão Tipo I: •Matérias Estranhas e Impurezas: 0,50 •Insetos Mortos (dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas): 0,10 •Total de Mofados, Ardidos e Germinados: 1,50 •Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens: 1,50 •Total de Defeitos Leves: 2,50</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de empacotamento.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), a RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-</p>	Kg	



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

	químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.		
02	TRANSPORTE	R\$/L	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 11

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;">INHAME IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As raízes e tubérculos deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 12

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;">IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA.</p> <p>COMPOSIÇÃO 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>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): Mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias Lácticas Totais (UFC/g): mínimo 10^7 Coliformes a 45°C/g: máximo 10 Coliformes a 30°C/g: máximo 10^2 Bolores e leveduras/g: máximo 2×10^2</p>	Kg	

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de polietileno de alta densidade para conter até 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM 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), aderir a RDC Nº 136, de 08/02/2017 da ANVISA/MS (Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (novo RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.</p>		
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 13

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA.</p> <p>COMPOSIÇÃO 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>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): Mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias Lácticas Totais (UFC/g): mínimo 10⁷ Coliformes a 45°C/g: máximo 10 Coliformes a 30°C/g: máximo 10² Bolors e leveduras/g: máximo 2x10²</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p>	Kg	

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

	<p>O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: Frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de polietileno de alta densidade para conter 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM 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), aderir a RDC Nº 136, de 08/02/2017 da ANVISA/MS (Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (novo RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.</p>		
02	Transporte	RS/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 14

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center">LARANJA PÊRA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As laranjas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As frutas deverão estar acondicionadas em sacos ou em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 15

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;">MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA A VÁCUO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido de raízes de mandioca, sadias, devidamente limpas, descascadas, embaladas a vácuo e congeladas a temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus célsius).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar descascada e limpa. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: devem estar devidamente embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 20 a 30 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Por se tratar de um alimento congelado, os veículos devem possuir instrumentos de controle e manutenção da temperatura adequada., segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p>	Kg	



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 16

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>MELANCIA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As melancias devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As frutas deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	RS/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 17

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>MILHO IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco. Não será aceito o milho com mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação, presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, 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>EMBALAGENS Os milhos deverão estar acondicionados em sacos ou em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 18

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>PIMENTÃO VERDE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O pimentão deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS Os pimentões deverão estar acondicionados em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	TRANSPORTE	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 19

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p>TANGERINA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As tangerinas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 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>EMBALAGENS As frutas deverão estar acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			